

得相當對稱；又可減輕花枝彎曲，花朵下垂或花不張開等缺點，同時還可延遲紅玫瑰因老化而變成藍色的現象。

總之，無論低溫儲藏，或室溫下揮花皆可保持較長的時間，花開時最好將A.E.C.P.和一般含有營養糖分及抗菌劑的化學藥劑（例如 Floralife 或 RoseLife 等）混合使用，效果較佳。（張喜寧譯自 Hort Science 10(2): 178-179, 1975）

低溫儲藏

木瓜種子

木瓜是熱帶的重要果樹，可是有關木瓜種子的儲藏期限，一直都沒有確實的數字，僅有人提出乾燥的木瓜種子在十二度C下約可儲藏一年。

美國農業部的專家們從一九六六年開始進行木瓜種子的儲藏實驗。他們分別把種子儲藏在五度C和十度C下，前者係放在密封不透氣的包裝袋內，後者則放在普通布袋內，但維持五十%相對濕度。

六年以後再取出做發芽實驗，結果發現在五度C密封者仍然保有五六%的發芽率，在十度C和五十%相對濕度者也有五三%的發芽率，比起新鮮種子的六八%發芽率來，僅損失了兩成左右的發芽率。

由上面這個實驗，我們可以知道木瓜種子的儲藏年限並不如以前想像中那麼短，至少在適當環境下可以維持六年以上而不致

有太大的損失。（吳昭祥取材自 Hort Science, Vol. 10 (3) 1975年9月）

用放射線

儲藏食品

根據國際糧農組織（FAO）統計，收穫後的糧食平均有二十%受到虫害、微生物等破壞，而且在遠東、非洲、拉丁美洲所遭受的損失還不只此數。

近年來放射線的應用，無論對殺虫、殺菌及其他生理上的效果都有十分優異的成績。

例如馬鈴薯的儲藏，經過七~十五 Krad 的線量照射過以後，可以在常溫之中儲藏八個月之久，並且吃起來的味道，感覺及香氣都十分良好。目前加拿大、美國、丹麥、蘇聯、匈牙利等國家均已由政府頒訂管理辦法，限制許可的放射線量及方法，實際應用這種食品儲藏的新技術。

如今主要應用的方向為①防止根莖菜類之發芽；如馬鈴薯、洋蔥、胡蘿蔔。②延緩後熟：如香蕉、木瓜、芒果。③殺死寄生虫，如豬肉的旋毛虫，牛肉的條虫。④殺死殺物、乾果、果實等儲藏害虫。⑤殺菌：柑桔、草莓、魚類、肉類、酵母等經照射後可消滅大部分的微生物，然後配合冷藏，效果極為良好。另外食品加工業也可用此法以高線量行完全殺菌。⑥脫水：可用放射線將蔬菜、水果脫水的時間縮短。（林世明摘自農業および園藝 A (48) 1973）

切花保存液

良好的切花品質講究其瓶供壽命的長短，往往一朵美麗的鮮花在花瓶上保存不了幾天就凋謝了。

近數年國外發展出一種「切花保存液」，可以有效地延長切花在花瓶裡觀賞的時間，並且還可以使薔期採收的康乃馨、菊花及玫瑰的花苞開放，所開出的花朵甚至比保留在植株上的還大。

因為薔期採收的切花比盛開的，不論在運輸上、儲藏上均容易得多，所以這種切花保存液配合薔期採收，已經成為目前康乃馨等切花的一種新儲藏辦法了。

用這辦法不但儲藏期要比盛開花長得多，而且對生產者而言也可減少採收的勞力，可由每天採收一次改為每周採收一次。

這種切花保存液最著名的稱為「康乃爾溶液」，其他仍有許多類似成分的商品。

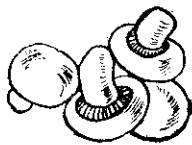
一般來說切花保存液的主要成分為8-硫酸奎啉酚(8-HQS)，醋酸銀 (Silver acetate) 及蔗糖 (Sucrose)，其中8-HQS的作用最大。

主要的原因是8-HQS可以防止花瓶裡滋生微生物，因而避免花莖導管阻塞，使花莖仍能正常的吸水而延緩凋謝。

而蔗糖的作用則在增加切花的營養，提供呼吸之基質，因此而延長了切花瓶供的壽命，並使薔期採收的花蕾得以順利開放。

（林世明摘自 Hort Science Vol (8) 1973）

洋菇



提早收成，並增收2~3成!!

- ◆冠肥素是唯一榮獲世界23國專利的新植物促長劑，栽培洋菇每坪使用1~2粒即可，使用非常方便。
- ◆冠肥素在栽培洋菇後，還可移供其他農作物之栽培用。（果樹、果菜、花卉均適用）。

定價：100粒裝800元，10粒裝80元。

*世界23國專利·中華民國專利第3109號



日本·塚本磁氣研究所監製

台灣·東南亞總代理：蘭生興業股份有限公司

台北市開封街二段46號512室 電話3114444

中部經銷商：進發農藥行

草屯鎮中正路648號 電話3337

林墩宗 台中市篤行路241巷74號

大春行 員林鎮員大路9-35號

劉炎煌 豐原鎮豐年路99巷6號