

雜糧與畜產 技術指導專欄

台灣區雜糧發展基金會 提供

(新品種)

蛋白質
和纖維
豐富

甘藷
台農
65
號

台農65號是塊根乾物粗蛋白質含量較高的甘藷品種，是台灣省農業試驗所嘉義農業試驗分所，在民國64年，由甘藷多向雜交第4世代的後裔中選出。先後經過初級、高級和區域試驗結果，台農65號的塊根收量，比當地栽培品種增加10%以上。塊根乾物粗蛋白質含量是5.6%~9.2%，平均6.5%，而當地栽培品種只有2.6%~4.7%，平均3.3%，比對照品種顯著提高。因此最近予以命名推廣。

現在介紹台農65號的各項特性，以供有興趣栽培甘藷的朋友們參考。

適於春秋、裡作

甘藷台農65號長蔓，匍匐性，生育初期多濕則生長快，分枝中等，中熟種，適合8~10月秋作和裏作，以及2~3月春作，不宜夏作栽培。

適於砂質壤土，或有機質多、保水力較強的壤土。請形整齊、光滑，塊根較不易裂開，屑謬少。塊根貯藏期的萌芽性不高。

生育期需適當水分

種植於在土壤乾燥地區，耐寒性較弱，不耐乾旱，開花多。生育期間，如土壤水分不足，生育易受抑制。所以生長期宜注意保持土壤適當水分。裡作栽培在保水力強的土壤，收量高。

春作因生育期間高溫、多雨，接觸地面的節容易生根，宜注意翻蔴，以利促進塊根肥大。並宜選擇排水良好的土地種植，注意瘡象防除，以提高產品的商品價值。

秋作和春作生育期以150天為

宜，裡作生育期以150~180天為佳。

產量高·品質優良

台農65號的塊根收量，秋作（8月種植）生育期120天者，每公頃鮮藷收量25.9公噸，生育期150天者41.5公噸，180天者43公噸。

裡作（11月種植）生育期150天者23.2~28公噸，180天者39.4公噸。春作2月種植生育期120天者23.6公噸，150天者33.6公噸。

台農65號的品質優良，每100克鮮藷，胡蘿蔔素含量8~15公絲

，製籤率27~30%，粗澱粉率13.2~16.3%。

維生素礦物質多

塊根乾物粗蛋白質含量，秋作5.6%~9.2%，平均6.5%，秋作最高記錄為10.8%。裡作4.8%~6.9%，平均6.1%，最高記錄為8.3%。春作4%~5.5%，平均5%。

又根據化學組成成分分析，台農65號每100克新鮮物塊根，維生素B1含量0.07~0.11公絲；B20.05~0.09公絲，維生素C含量3.3~24公絲。礦物質中鈣含量18.4~61.4公絲，鐵含量0.82~2.3公絲，磷含量37.9~57.4公絲。

總氨基態氮含量22.4~37.6公

調查雜糧倉庫營運實況

以供興建倉庫參考

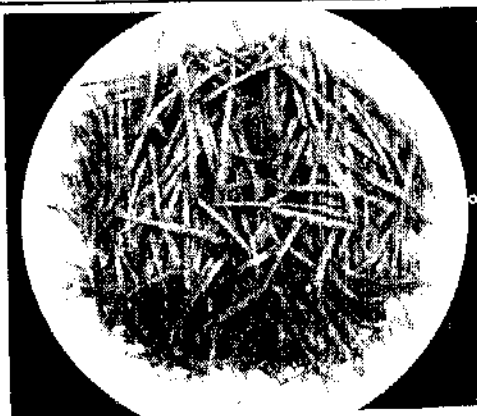
台灣區雜糧發展基金會為了解本省雜糧倉庫營運實況，決定委請國立中興大學和台灣省糧食局，調查雜糧基金會歷年撥款補助台灣地區各公、民營機構和廠商所興建的玉米、黃豆、大麥、小麥等新型雜糧倉庫的造價、容量、設備、構造、搬運、貯存、操作、保養、管理和損耗等營運成本與相對效益。

雜糧基金會說，此次調查對象，包括全省各地麵粉業、飼料業、植物油業、麥片業、玉米粉業等公

司廠商，以及台糖公司、台灣鐵路貨運、各級農會、省與市雜糧商號等機構所興建的雜糧倉庫。

雜糧基金會自62年開始，補助有關業者增建新型倉庫，至今已完成各式雜糧倉庫80餘萬公噸。為明確各種型進谷倉的營運成本和利用效率，特撥款委請國立中興大學農產運銷系和糧食局，合作進行調查，以作為今後決定補助興建倉庫的類型，及採取經營規程與防霉設施等的依據。

甘藷台農65號的葉形



甘藷台農65號的塊根肉色

絲，於鹼酸含量0.28~0.48公絲。塊根中各主要胺基酸含量，除含硫胺酸不足外，其餘胺基酸含量都超過國際糧農組織標準很多，所以可補足其他作物的蛋白質。

台農65號的莖粗大、紫紅色，無茸毛。葉是心臟形，葉背面葉脈

食用·飼料·加工

和莖部淡紫色，頂葉淡紫紅色。塊根表皮棕紅色、光滑。肉色橙紅，食味佳。塊根形狀呈紡錘形。

台農65號適合食用和飼料用，也可加工製成甘藷籤、粉，摻入麵粉中作為食品加工用。

“雞”從那裡來？

雞原產於亞洲的印度，早在紀元前3,200年，印度就有雞的記載。自印度分兩路傳到全世界，一經波斯至希臘，再到義大利和英國，傳至歐洲。另一路是東經中國、緬甸和馬來羣島，再至日本和蘇聯。

雞的始祖有紅色野雞、錫蘭野雞、灰色野雞和綠色野雞等4種，一般學者相信，目前全世界所飼養的雞，都是由紅色野雞馴化而來。

雞主要是供給人類雞蛋和雞肉，以前人養雞並不計較蛋用或肉用

，反正養大就宰而吃之，沒宰完的留下來產蛋，等到不能產蛋了，再殺祭了牙槽王！也不遲。

直到第2次世界大戰後，雞逐漸成為經濟性動物，於是美國的育種家們，利用生物遺傳學上的智識和雄厚的資金，成功地育成肉雞專用種和蛋雞專用種，並以育種成功種錫場名稱，作為雞的品種名稱。

雞的世界發生此一革命後，蛋雞和肉雞各自分開，也使雞業的經營更有效率得多了！（魏明龍）