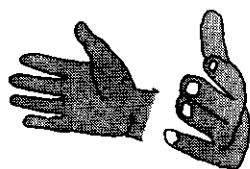


掌聲響起……



……催甜輔酵素 補甜靈[®]

- 活化光合作用有關酵素
增加碳水化合物“會大”
- 促進單醣的形成
吃起來更甜“會甜”
- 降低酸度
使果實更鮮艷“會紅”
- 調整產期
提早採收賣好價錢“會賺”

爲省產水果加油

創造柑橘、蓮霧的品味
增加農產品的價值與品質

聯合報

中華民國七十七年四月七日

【旗山訊】許多消費者嫌水果太酸或
不甜，提不起購買興趣。現在有一個增
甜去酸辦法，就是在水果採收前一星期
內，連續噴增甜物質在果樹葉片，可
提高二至三度的甜度，從而提高商品價
值。

據美國生
物專家研究，
噴灑增甜物
質在柑桔樹
上的葉部，
可增加糖度，
減低酸度。

這種增甜物質經美國環境保護局檢驗，
認定沒有刺激性，也沒有毒性。現在，
美國佛州的柑桔生產者，已經使用增甜
劑來提高柑桔的甜度。

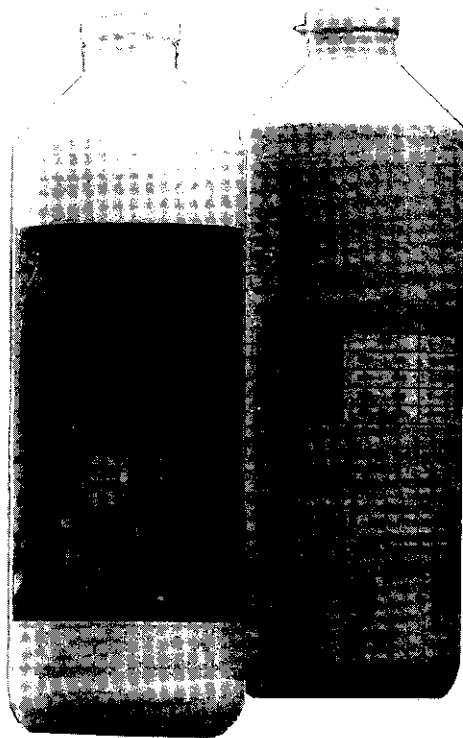
在台灣，上市的類似增甜物質有「補
甜靈」，用法是在水果採收前三星期噴
灑在葉部，也可以提高甜度三度左右，

水果增甜 樹葉噴藥 效有

可使消費者增加購買興趣，且可提高售
價。

所謂「補甜靈」，就是一種輔酵素，
以數種微量元素配製而成。它噴施在植
物葉片後，有使植物光合作用的有關酵
素更趨活潑的效果，而製造更多的糖送
到果實中，
當然也消耗
了很多果糖，
而降低了酸
度。所以說，
採收前的果
樹合理使用
增甜物質，
可以滿足大部分消費者的需
求。

不過，欲使水果糖度高，基本上還是
需要合理施肥，其中尤其是鉀肥對水果
的自然糖度很重要。此外，讓水果在適
當的熟度時採收，也可以獲得良好的糖
度。



甜美的推薦

補甜靈[®]

供銷處：



福燦貿易有限公司

台北市南京東路5段16號10樓 電話：(02) 7609338 (代表)