

春夏季是容易發生青丹蕉的時候



加上氮肥阻止了果實充分轉色。

1978年J. B. Robinson先生說，除了溫度上升是青丹的形成導因外，主要的成因是硝酸態氮肥的污染（NO<sub>3</sub>-Pollution）所致，同時還發現同一時期甜橙品種臍橙並沒有青丹現象。他認為，青丹是品種的特性。鉀肥本來對青丹沒有影響，但與氮肥一起施用時，則會使青丹變得更為嚴重，亦即加重青丹的病情。但鉀肥的施用，可防止催熟加工中的香蕉發生裂果。

到底硝酸態氮施用過量怎麼會引起成熟中的水果產生回青現象的呢？我們又可在1978年美國加州大學河邊分校T. W. Emb-

leton等先生的論文中找到答案：氮肥施用過量後，植物體內對磷肥的利用受到抑制，且缺磷尚會引起鋅、銅等微量元素的貧缺症狀，如果在這個時期施用石灰，則可大幅改善這種由氮肥施用過量所引起的後遺症。

## 氮肥是禍首

香蕉的青丹，不是每年或全部的春、夏、秋都發生。發生率亦因年份不同而有1%~20%的很大差異。

青丹蕉果皮較同時期的其他香蕉果實更濃綠，這種現象因採收的香蕉全是綠熟的，青丹蕉的果皮只不過更綠一點罷了，所以不像橙色的晚熟夏橙果皮覆蓋着一層綠色那麼格外引人注目。但青丹蕉經進一步的催熟加工後，這層綠色就和晚熟夏橙一樣表現它不褪色的本質。青丹蕉催熟加工後有綠色不轉黃熟的部份組織略呈海綿狀，這與缺磷肥的病症相仿。其他果皮呈不規則的暈圈，甚至到了近年來，可能因蕉園中的土壤氮肥累積，加上長期旱季後的梅雨或灌水，使成熟的香蕉經催熟加工後，呈果蒂部前端局部轉黃，而剩下的中後段果指根本是綠色的，果肉也是硬的，但較綠熟香蕉軟一點，可是不能食用。這點和硝酸態氮肥污染現象相似。→

**MELOBAC®**

メロバック 水性微生物

特級 **農神-M**  
(磷·鉀·鎂吸收促進劑)

審定商標第00361933號

歡迎來函索取目錄及微生物技術指導手冊

買活菌 找農神

微生物技術指導員 / 簡富裕

●木瓜、瓜類、青仔、蓮霧有效●

### 農神活菌對蓮霧催花後的營養管理

此時催花已經完成，日後著花，抗寒及品質，就著生理營養濃度的蓄積。蓮霧根部為了吸收三要素，必需排除有機酸交換，而根酸會促使土壤酸化，固定營養元素，引發嗜酸性線蟲吸食。應灌注農神菌分解根酸，使營養元素溶出被根毛吸收，以提高生理營養濃度，增加抗寒，抗病能力，對後期著色及硬度效果很好。

- (1)基肥期：將農神500倍 + 腐植酸1000倍灌注基肥穴，可加速發酵生根毛。
- (2)幼果期：灌注農神菌500倍一次。葉噴海藻精1000倍 + 磷鎂精1000倍 + 硝酸鉀400倍。15天1次共2次。
- (3)吊鐘期、灌注農神菌500倍一次。葉噴腐植酸1000倍 + 磷鎂精1000倍 + 白肥400倍。15天1次共2次。

註：種植台農5號木瓜農友，灌注農神菌500倍 + 腐植酸1000倍，抗病效果更好。

神農行 台中市西區昇平街22巷3號  
農友信箱台中郵政2374號 電話：(04)3898288

屏東區：陳文炳 (08)7891190