

→ 克服長途運輸保鮮的問題，在果皮稍轉紅時就採收，本地生產的仙人掌蜜果則是留在樹上熟透了才採收，因此完全沒有仙人掌的腥味，甜度可超過16度，最甜的達18度的記錄，媲美哈蜜瓜。除了全熟才採收之外，貯放越久味道越甜，同時應注意管理施肥，若捨化肥而使用有機肥及補充鎂元素，均可使甜度增加。

十、仙人掌花的烹調加工及栽種

一朵仙人掌蜜果花重逾半斤，全花均可入菜，烹調方法與一般青菜無異，生鮮食用無論炒或煮湯皆宜。

仙人掌蜜果花烹調後，仍帶有一種花粉的清香，並且不必放味精就有一種自然的甜味，目前偶爾在鄉下的傳統市場上可買到仙蜜果花，一朵零售價格雖高達25元

，仍很搶手。

快速烘乾的仙蜜果花既能保有新鮮花的鮮度，又更具有乾製品特有的風味口感。爲了維持成品的高品質，必須在花開翌日即行採收，並在採收當天立即烘乾（日晒易發霉）。鮮花烘乾後，僅剩約十分之一的重量。

十一、在經濟上的重要性及未來展望

1. 成為重要農產，拓展內外銷

紅龍果的最大產地係越南，越南雖非原產地，但種植面積已逾萬公頃，並且大量出口果實至台灣及世界各地，爲其國家賺取大量外匯。

台灣業者自越南及中美洲等地引進種

糖蜜醱酵
活化土壤

有機營養液
有機質肥料

台糖有機營養液（田寶 1、2、3、4 號）
 是國內唯一用糖蜜醱酵濃縮液做成的液態有機複合肥料，不僅可改良土壤促進微生物繁殖，更可強化植物體質，增進生長減少病蟲害發生，並提高作物品質與產量。

台糖有機質肥料（田寶 11 號）
 以蔗渣爲原料，經高溫發酵完全，無草籽、病菌蟲卵等，係純植物性無污染之環保肥料。可改善土壤物理性，促進土壤團粒結構，增加土壤保水、保肥能力，並促進有益微生物繁殖，讓土壤富有活力，以提高作物之品質與產量。

台糖田寶 11 號	1-0.3-2.0	台製質字 15009 號
台糖田寶 1 號(液)	12-6-6	台製複字 15001 號
台糖田寶 2 號(液)	4-4-4	台製複字 15002 號
台糖田寶 3 號(液)	16-4-8	台製複字 15005 號
台糖田寶 4 號(液)	4-7.5-11.5	台製複字 15008 號

製造廠商：台糖公司新營副產加工廠
 總經理：國寶實業有限公司
 台南縣官田鄉隆本村隆田 251 號 電話：(06)579-0141
 北區營業處：桃園縣蘆竹鄉宏竹村 170 號 電話：(03)338-9288

欣美牌
園藝栽培新技術

果園、菜園
花卉、茶園

自動灌溉系統 滴水噴霧系統

噴水頭 噴霧頭

滴灌系統利用於木瓜園栽植情形 調壓滴灌

特性

1. 專業生產，品質保證，價格合理。
2. 解決果園、菜園、花卉乾旱缺水現象，並可配合簡易自動滴施施肥系統，定時、定量施肥且省時、省工效果顯著。
3. 提高果實結果率，並可提升品質，增加收成。
4. 減少病蟲害及雜草之發生。

歡迎全省農友洽購 —
昌朋實業有限公司

台南縣官田鄉隆本村隆田 251 號
電話：(06)5790141 張欣洽