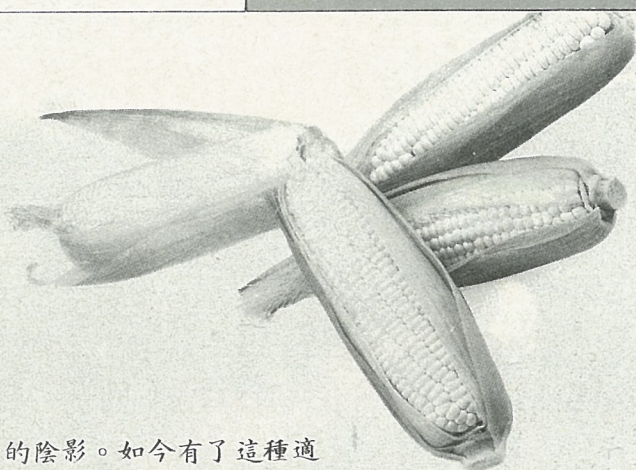


超甜玉米

台南18號的魅力



可當夏季蔬菜的“超甜玉米台南18號”，在今年10月26日誕生，有了這個品種之後，國內消費者將來一年四季都可以吃到既甜美多汁又清潔安全的甜玉米了。

研究這個新品種的是台南區農業改良場朴子分場曾清田博士，從美國進口的甜玉米品種之中，選育父母本，歷經7年育種改良而成。新品種有耐病、質優、耐熱及結合力佳的特性，甜度在11%~12%，比普通甜玉米高6%左右，所以稱之為“超甜玉米”。

很多人都喜歡吃甜玉米，為什麼本省甜玉米面積始終保持在每年16,000~18,000公頃？台南區農業改良場場長陳榮五分析原因有二：(1)本省沒有適合夏季的栽培品種。(2)消費者對甜玉米

存有農藥殘留的陰影。如今有了這種適合盛夏生產的耐熱品種，再配合生物防治的推廣，相信將來甜玉米的栽培面積，會因市場消費量增加而擴大。

由於超甜玉米糖分容易轉換，採收後的處理非常重要。陳場長建議最好在採收後4小時內要煮食，不然就要低溫冷藏，時間最好不要超過2天；如果2天內無法吃完，可先煮熟放在冰箱冷凍室裡，要吃時再解凍加熱。

至於“超”甜玉米和普通甜玉米有什麼不同呢？陳場長說，比較起來超甜玉米含有較高的醣分和維他命A、C，澱粉則較普通甜玉米少，所以在歐美國家，有些人把超甜玉米當做水果鮮食。有關超甜玉米的食用方法，請看本期36頁食譜介紹。

超甜玉米的顆粒飽滿多汁，顏色鮮黃亮麗，質感清甜脆嫩。

超甜玉米育成的幕後功臣曾清田博士(右一)與3位前後任台南場場長。自左起：農試所所長杜金池，農林廳副廳長林學正，現任場長陳榮五。

