

溫室栽培葡萄——提升產量與品質

台灣葡萄生產技術獨步全球，在許多國家葡萄1年只能收穫1次，但在台灣配合不同產地氣候及應用修剪、催芽技術，產期已可調節到周年生產。目前除最普遍的6-8月生產之夏果及12-1月生產之冬果外，也有9-10月生產的秋果，以及在彰化縣溪湖、大村地區利用塑膠布溫室栽培所生產4-5月的溫室葡萄，國人幾乎終年都可吃到國產的葡萄。

在彰化地區溫室葡萄的生產主要是利用搭建透明塑膠布之簡易溫室栽培，在每年11-12月之間進行植株修剪並覆蓋塑膠布，促使葡萄萌芽後植株在溫室內生長、開花及結果。因溫室提高氣溫有利於葡萄生長，所以這種方式可較一般露地栽培之夏果提早2-3個月採收，售價也比較好。但由於溫室生產葡萄在生育初期正值低溫期，容易遭受寒流低溫之傷害，造成枝梢過短及著果不良，會影響日後的結果與品質。為解決溫室葡萄生產的問題，研發在開花期間給予夜間燈照，藉照光促進枝梢生長並提高著果率，目前已有具體的成果並廣泛應用。現在農民所利用的光源以水



結實累累的溫室葡萄

銀燈最多，但耗電且成本較高，為建立完整的生產技術，該場利用日光燈、省電燈泡等較節省能源之燈照方式進行一系列試驗，其效果與水銀燈相當，但比利用水銀燈可節省1/3-1/2之電費，成果將推廣農民應用。

葡萄富含多種維他命及蛋白質、氨基酸、脂肪、礦物質等，營養豐富，而且葡萄含有大量的葡萄糖及果糖，較易為人體所吸收，是相當優良的水果。在春暖花開的季節裡，享用到農民用心栽培的美味溫室葡萄，除了可獲取豐富的營養外，更別忘了背後有著台灣葡萄生產利用夜間燈照提升產量與品質的技術成就。🌱

省電燈泡電照情形