

真甜花生—台農 7 號 (珍甜)

「甜、Q、香」的落花生台農 7 號，由於籽粒甜度高，不論新鮮、蒸煮或焙炒後，口味均真甜，因此商品名取為「珍甜」。「珍甜」莢果大花生粒也大，極適合鹽炒、焙炒、蒸煮、冷凍鮮食、以及加工作花生牛奶、花生糖等，消費者可購買小包裝，鹽炒種仁，或蒸煮後冷凍保存，可微波解凍或加熱 1 - 2 分鐘，即可食用，是聊天、泡茶等最佳零食。目前與雲林縣農會合作大量推廣，及進行多種加工產品研發，希望打開國外市場。

前言

落花生子粒含粗蛋白質 22 - 30% 及油分 44 - 56% 及多種維生素，營養價值高，適口性佳及具獨特芳香，適合食用、油用及加工食用，用途甚廣，為世界性之重要經濟作物。台灣落花生栽培面積最高峰 (1958 年) 曾達 10 萬公頃以上，從 2000 年加入 WTO 之後，落花生開放進口，加上政府鼓勵休耕，種植面積近 3 年來維持在約 2 - 3 萬公頃，目前仍是台灣最重要雜糧作物之一，以雲林縣最多，占約 70%。

台灣落花生產業能穩定經營，主要由於國產花生較香，食味佳，品質優良，深受國內加工廠及消費者喜愛，國產花生絕大部分用於鮮煮、冷凍及帶殼加工食用等純花生加工品，與進口廉價之花生仁製成花生粉、花生醬或混合型之加工產品用途有所區隔之故。

國內花生加工產品種類繁多，具有特殊鄉土風味，為國人重要的休閒食品，可



台農 7 號每株莢果數多



台農 7 號種仁

分為帶殼與脫殼 (花生仁) 加工 2 大類，帶殼花生製品主要有焙炒、烘乾、冷凍等 3 大類；利用浸漬或調味等加工方式，可製成多種口味之加工產品，例如蒜味花生、蜂蜜花生、芥茉花生、咖哩花生等，口味多樣化；目前主要以國內消費為主，有待開發國外市場。

台農 7 號特性

台農 7 號於 92 年 11 月命名，具大粒、大莢、甜度高、食味佳之特色，很適合鮮煮食用及帶殼加工食用，研發冷凍花生及帶殼加工產品，具有外銷國外市場之潛力，可增加農民收益及提高國產花生價格，穩定花生產業能永續經營。



加工產品說明會

甜度高：新鮮種仁之游離糖含量 2.57% (表 1)，高於對照品種 50 - 100%，不論鮮煮或加工食用，其風味均佳。高產潛能：全台灣之公頃平均產量，莢果 2,700 - 3,600 公斤，子粒 1,800 - 2,500 公斤，高於對照品種台南 11 號 4.0 - 6.4%。在氣候環境適合時，每公頃可達 6,000 公斤。大莢果、大子粒；千粒重 650 - 850 公克，百莢重 160 - 220 公克，高於對照品種台南



芥菜花生

11 號 20-45%，適合加工食用。

栽培方法

1. 台農 7 號適合台灣各地春秋作栽培。
2. 栽培以一般慣行法即可，作畦栽培，畦寬 90 - 100 公分，每畦種植 2 行，株距 10 公分。
3. 三要素肥料施用量以一般慣行法，

最完整 全新的唯一農藥書籍

實用農藥

定價：2200元

作者：廖龍盛

主要內容：含緒論、農藥分類、生物農藥、農藥混合、毒性、毒理、安全合理使用、使用範圍與方法均有詳細介紹。包括殺菌劑、殺蟲劑、殺蟎劑、殺線蟲劑、殺鼠劑、除草劑、植物生長調節劑、引誘劑、忌避劑、拒食劑、微生物殺蟲劑、昆蟲生長調節劑、殺軟體動物劑、殺藻劑、雜類及農藥補助劑等，共50餘大類，530多種農藥。



豐年社 台北市溫州街14號

郵撥00059300財團法人豐年社 郵購另加掛號郵資60元

電話：02-23628148分機30或31 傳真：02-83695591

表 1. 台農 7 號及對照品種之鮮子粒成分

品 種	熱量 (kcal/100g)	水分 (%)	纖維 (%)	灰分 (%)	碳水化合物 (%)	游離糖 (%) 春作	游離糖 (%) 秋作
台農 7 號	361	37.2	1.46	1.67	13.66	2.57	3.17
台南 11 號	394	32.9	1.96	1.69	10.17	1.90	2.27
台南 14 號	388	34.1	1.97	1.72	9.31	1.60	2.68
台農 6 號	405	31.2	1.54	1.56	11.10	1.54	2.22

氮：磷：鉀 (N：P₂O₅：K₂O) 為 21：54：72 公斤/公頃，可參考作物施肥手冊。

4. 鈣質肥料視土壤狀況酌施，酸性土壤宜增施，以硫酸鈣較佳，在開花期施用較佳，可增進子粒充實及減少莢果黑斑病。

5. 生育期間視土壤情形適時灌溉，開花期需較多水分，子粒充實期則較少，以確保高產潛力與莢果子粒品質。

栽培注意事項

1. 台農 7 號對病蟲害不具抗性，宜注意防治 (參考植物保護手冊)，尤其秋作栽培後期須注意防治銹病，如病害發生嚴重

宜提早收穫，以免造成產量之損失。

2. 種子不具休眠性，生育中後期，尤需注意田間排水，防止植株徒長及莢果地中萌芽，成熟收穫時不需灌水，收穫後盡快曬乾，避免種子發芽。

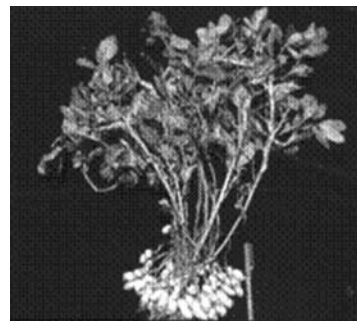
加工產品研發

目前農試所與雲林縣農會進行為期 2 年的產學合作，進行台農 7 號加工產品研發，已製成之加工產品有鮮煮花生、冷凍花生、鹽炒花生、蒜味花生、蜂蜜花生、芥菜花生、咖哩花生等多種產品，並舉辦加工產品說明會及品嚐會，期待有興趣栽培之農友及有意開發新產品之加工廠，請

與雲林縣農會聯繫，共同打開國外市場，增加農友收益。📄



落花生田



台農 7 號植株