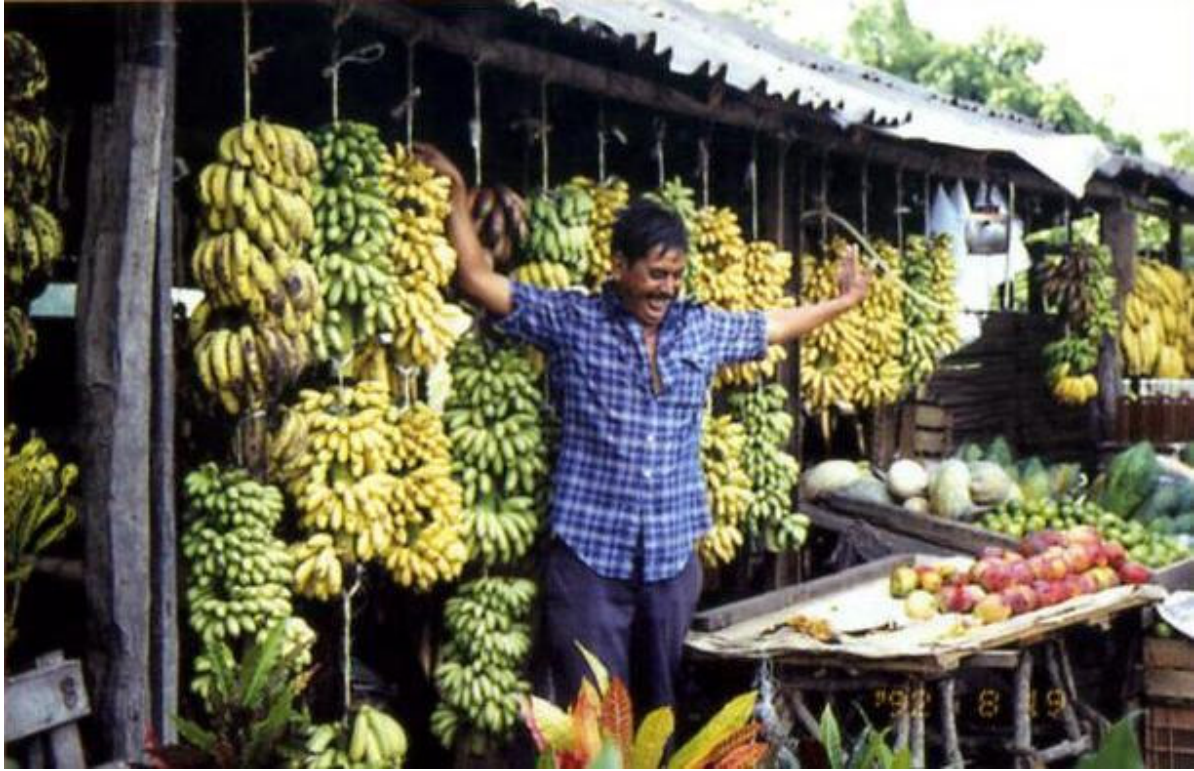


國外優良芭蕉品種介紹



本省鮮食蕉以屬於華蕉系（Cavendssh）的香蕉為主。香蕉也是全球國際水果貿易的最重要品種。除一般香蕉外，有許多俗稱為「芭蕉」，具特殊風味的品種，在世界各國中普遍種植，為當地人所喜愛。部分芭蕉品種亦在國內有少量種植，成為地區性特產。為減少未來國外農產品對本地市場的衝擊，政府倡導品種少量多樣化政策。茲介紹幾種優良芭蕉品種及其風味特性，供國人參考，以增加市場果品種類多樣性，提供消費者多重選擇。

行政院農業委員會 輔助
台灣香蕉研究所 編印

屏東縣九如鄉玉泉村榮泉街 1 號

電話：08-7392111~3

旦蕉 (AA)

原名：*Kluai Khai* (泰)

別名：*Pisang Mas* (馬)，*Amas* (菲)，*Sucrier* (澳)，貢蕉 (越)



旦蕉的泰國原名為 *Kluai Khai*，*Khai* 意為「蛋」。是泰國及馬來西亞最重要的鮮食蕉品種。植株主要特徵為假莖青綠色，有明顯棕色斑塊，葉柄光滑不具腊質。

旦蕉果房產量中等，單株果重約 7-13 公斤，6-7 果把。果指短圓，未熟時青綠色，熟後呈淺黃色，皮極薄，肉質滑，甜度高，橙黃色，微帶香氣。

本種對黃葉病第一生理小種可能具抗性，但不抗第四生理小種。種植時要注意防治果蠅及花薊馬，以免果房受損。

目前，旦蕉在本省種植極少。據市場試銷初步調查，反應良好，受消費者歡迎。

玫瑰蕉 (AA)

原名：*Cultivar Rose*



本種乃於 1995 年從比利時國際香蕉種原轉運中心引進，原名 *Cultivar Rose*，意譯為玫瑰蕉。其果指纖細，肉甜而香，具香蕉風味。

玫瑰蕉為兩倍體(AA)，來源不詳，可能是印度尼西亞的一個地方品種。植株屬中高，假莖較細小，綠中帶紅，表面光滑，葉片窄長。

根據初步觀察，本種生育週期短，約 9-10 個月可採收。其果房產量屬中等，約 5-12 公斤。在冬春季節，產量很低，在夏秋季節則較高。果指細長而尖，催熟後呈鮮黃色。果肉淺黃色，香甜，口感極佳。

本種對黃葉病具高度抗性，可在病區種植。具發展為高品質精緻水果的潛力。

紅皮蕉 (AAA)

別名：*Morado* (菲、中南美)，*Pisang Raja Udang* (馬)，*Kluai Nakr* (泰)，*Red Dacca* (澳)，*Rouge* (非洲)，蘋果蕉



紅皮蕉因果皮呈暗紅色而得名。本種遍佈全球蕉區，在東南亞及中南美洲均普遍種植，但多為庭園式栽培，少有大量種植。本省在旗山，埔里、集集、花蓮等地也有少量栽培。

紅皮蕉植株高大，生育期長，達 18 個月。假莖呈深紅色，產量中等，平地約 12-15 公斤。在稍高地區，產量較高。果指屬中型大小，肥短而直，肉呈黃白色，味甜而香，肉質較軟，口感不及一般香蕉。

本種常有體突變發生，假莖及果實會變為綠色，稱為青皮蕉。在本省中部曾發現紅綠各半的果房。

呂宋蕉 (AAB)

別名：*Latundan* (菲)，*Raja Sereh* (印尼)，*Pisang Rastali* (馬)，*Rasthali* (印度)，*Sugar* (澳)，*Manzana* (西印度群島)，*Maca* (巴西)，日本蕉，南洋蕉，粉蕉



呂宋蕉係由菲律賓引進，原產地可能是印度，在巴西大量種植，是重要水果之一。本省在南部左鎮、恆春地區栽培較多。

本種株高中等，葉柄較細長，葉片呈窄長型，產量中等，約 12-15 公斤。果指短小，末熟時青綠色，熟後呈深黃色，有細小褐色條紋。皮薄易裂，果梗較弱 果指易脫落。果肉黃白色，甜中帶酸，微有香氣，口感極佳。食用時宜等果肉變軟，過早有澀味。此外在四、五月間採收，果實常有硬塊出現，宜避免採收。

呂宋蕉易感黃葉病，為不能普遍種植的原因。在左鎮地區，許多農民已改種與呂宋蕉相似的假呂宋，具抗病性，屬印度種 *Mysore*。假呂宋植株較粗壯，葉中肋紫紅色為其特徵。其產量較高，達 20-25 公斤。果指中型，前端呈乳頭狀突起，果皮鮮黃，耐貯運，味甜而酸，肉質較軟，口感不及呂宋蕉。

南華蕉 (ABB)

原名：*Kluai Namwa* (泰)

別名：*Katali* (菲)，*Pisang Awak* (馬)，*Daccasse* (澳)，芭蕉



南華蕉是泰國著名煮食及鮮食兩用蕉，在馬來西亞亦普遍種植。在本省南投縣的埔里、集集山區栽培較多。一般稱為芭蕉。

本種植株粗壯高大，適應性強，耐旱抗病，極易栽培。其假莖呈青綠色，有明顯腊質，少有黑色斑塊。葉柄邊緣內彎密封。

南華蕉果房較大，單株果重較高，約 25-28 公斤。果手排列整齊 果梗較長。果指中型大小，呈粗短狀，稜角明顯。果皮呈灰綠色，熟後呈淡黃色，經擦壓後，容易變黑。肉白質粘，清甜可口，惜無香味。宜等果肉變軟時食用，否則有澀味。

本種在泰國除鮮食外，更用作煮食。把果肉切塊串燒，再加蜂蜜，或切片沾麵粉油炸，風味均佳。其雄花苞亦可煮食。