



花生早收



莖下此莖身轉轉莖長情形，將基跡葉莖

除三要素肥料外，鈣素亦為重要之肥料。在酸性土壤 pH 5.0 以下者，或土壤中缺乏鈣素者，需於播種前半個月施用消石灰，補充鈣質。如質地偏向砂質土壤，每公頃可施用消石灰 2,000 公斤。亦可在始花期每公頃施用 500 公斤農用石膏於結莢層，以提高莢果飽滿度及減少空莢率。

收穫適期

落花生為無限生長型，莢果成熟頗不一致，欲精確測出最適當收穫時期，獲得最高莢果產量及最佳品質，並不容易。目前可利用 Hull-Scrape method 精確測出。一般以植株性狀判別，即葉片變黃，莖部稍枯黃，下部葉片開始凋落。試拔取 3~5 株，假使有 70% 以上莢果已充實，莢果內側已著色，網脈變成暗色，就是已成熟了。收穫時莢果中之水分含量約為 20~60%，經乾燥之後，莢果含水率降至 8~10% 方可貯藏，否則會引起發芽或霉爛。

避免污染黃麴毒素

田間作業要點：

1. 合理使用殺蟲、殺菌劑及其他方法，以減少蟲害與病害發生。

2. 依品種特性及環境因素，選擇適當播種密度與行株距，以防植株過度的密集。
3. 徹底做好田間病蟲害防治，雜草防除及排水設施，消除病菌來源。
4. 實施合理輪作制度。
5. 應避免在可能發生黴菌感染時期栽植或收穫。
6. 田間作業時避免機械傷害。
7. 完全成熟方予收穫。

收穫乾燥貯藏要點

1. 收穫時避免機械損害莢果。
2. 收穫後立即乾燥處理至安全含水量 9% 以下，並防止回潮。
3. 貯藏前篩除未成熟、變色、破損及已感染黴菌之莢果。
4. 倉庫應徹底消毒，以去除倉庫害蟲為害。
5. 貯藏期間注意環境乾燥及通風，溫度最好在 20°C 以下，相對濕度在 50% 以下。
6. 貯存種子若非留種用，發現昆蟲或黴菌時，可用溴化甲烷燻蒸防治昆蟲，並用丙酸防治黴菌生長。
7. 隨時檢視貯存的莢果，是否已經開始腐敗變質，以便採因應措施。