



高級溫室洋香瓜與分級包裝

結果後期，去除結果節位以下之葉片，以利通風，減少病蟲害。

片，每 5cm^2 (平方公分)的葉面積可以生產1公克的果實重量，每 500cm^2 的葉面積可以生產1度的糖度。假設每單一葉片之葉面積控制在 $450\sim 500\text{cm}^2$ ，那麼要生產標準果實(果重1,400至1,600公克，糖度15度)，則需要13~15葉片數。所以春作時，結果節位則以上葉片數留14片為宜。

栽培介質與土壤水分

栽培介質之好壞，直接影響洋香瓜之生長與果實品質。根據試驗，以蝦殼為主要配方製成之堆肥，對洋香瓜生長與品質之效果優於市售的任何堆肥，且成本低廉，已受瓜農採用；植株栽培床之形式也是影響品質因素之一，根據試驗，以離地式高床較傳統式地床為佳。

水分管理可能也是影響洋香瓜品質之重要因素，授粉到結果之20天期間，正是洋香瓜果實發育旺盛時期，供應充足之水分及養分有利果實發育。但是等到果實發育末期，尤其是果實採收前10至14天左右，則應實施斷水，使栽培介質漸次乾燥，以利果實糖度之提高。當開始斷水之後，切忌再灌水，以免果實因突然吸收過多水分，而發生裂果，眼睜睜看著辛苦成果毀於一旦。

結語

為提高溫室洋香瓜品質，應從品種、種植時期、斷水、栽培介質、設施栽培、施肥技術、結果位置與葉面積等加以配合控制，以栽培高品質溫室洋香瓜。