

9. 翼豆種子保存技術

翼豆種子因富含油脂及蛋白質，種皮堅硬，屬硬實種子，在長期貯放後，其發芽率有偏低或種子易生黴菌而腐爛的現象。為探討翼豆種子不同濕度及溫度貯藏下，種子發芽率及種子品質(發霉率)之變化，本場調查不同包裝材料及溫度處理於貯藏

16個月後之翼豆發芽率及發霉率結果發現(圖26、27)，不同處理組合對翼豆種子保存影響可概分成4種類型：(1)尼龍網袋不適用於低溫方式保存，發芽率在貯藏前3個月即快速下降，發霉率也急遽上升，至第12個月時，發霉率達100%且已無發芽力。

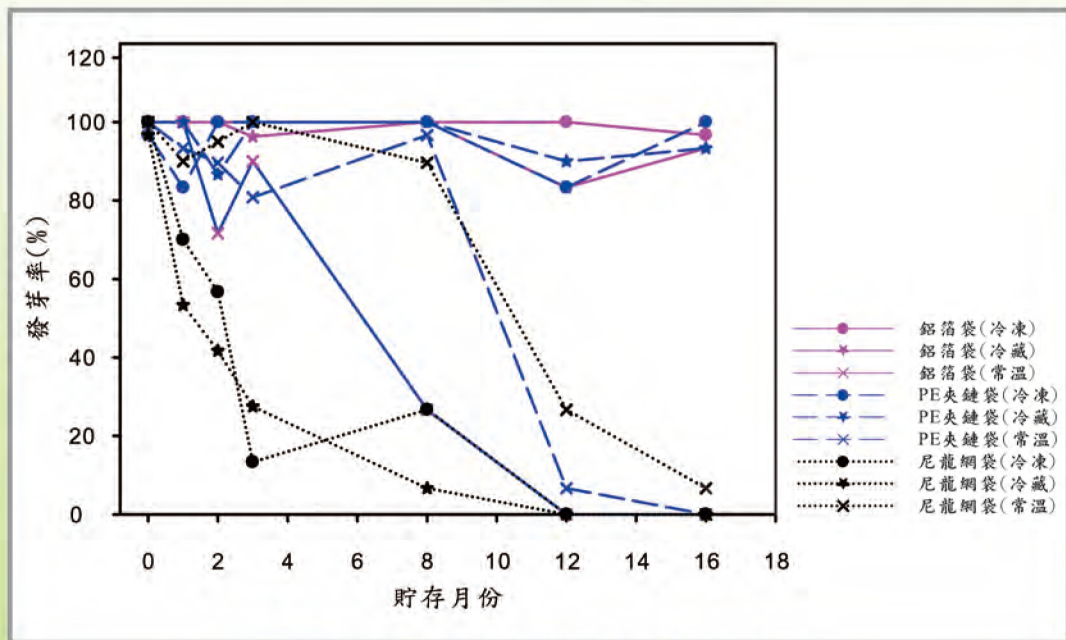


圖26. 貯藏期間，不同包裝及貯藏溫度之發芽率月變化。

(2)常溫保存僅適用於短期(3個月內)，不論其包裝方式為何，其發芽率在前3個月均可維持在70%以上，且發霉率維持在10%以下，但第8個月後，發霉率急遽上升，發芽率則在第12個月時急遽下降。(3)PE夾鏈袋及低溫方式保存適用於1年內，其發芽率在16個月貯藏期間均可維持在80%以上，但發霉率在第12個月後有明顯上升現象，至第16個月甚至高達40%以上。(4)鋁箔袋及低溫方式保存可用於較長期的貯藏，發芽率可維持

在80%以上；發霉率可維持在10%以下。綜合以上試驗結果，建議農民在翼豆種子於採收乾燥後，可篩選健康飽滿有光澤之種子，置入鋁箔袋並擠出袋中空氣，密封保存於家用冰箱的冷藏或冷凍庫中，可維持良好品質及保有良好的發芽率。如包裝材料僅有PE夾鏈袋，建議應至少套兩層且同時擠壓出袋中的空氣後，密封保存於冷凍或冷藏庫中，以獲得較佳的保存條件。

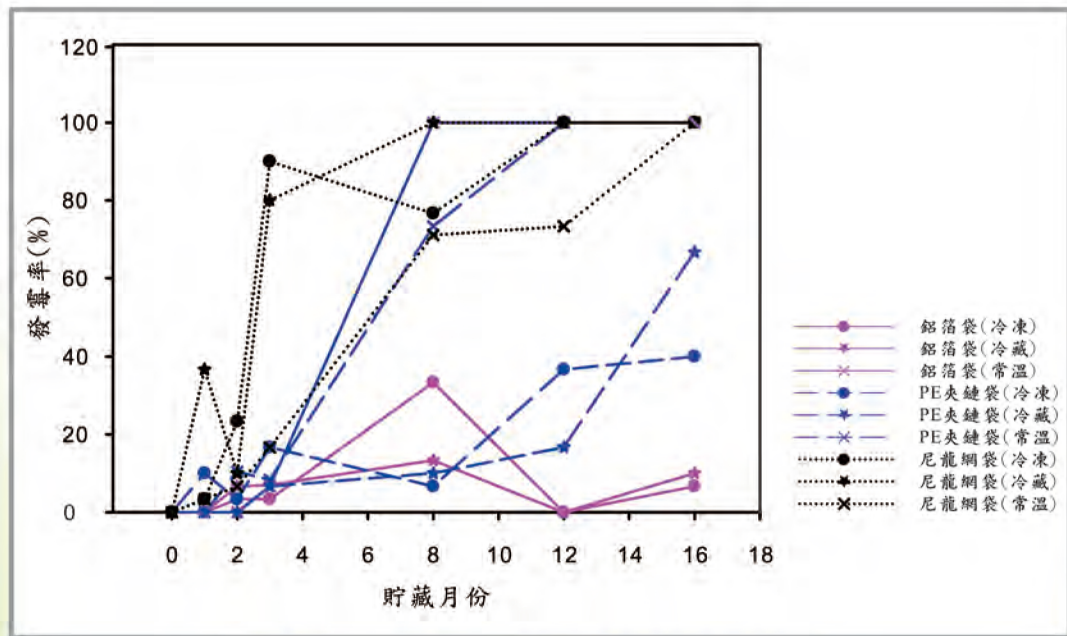


圖27. 貯藏期間，不同包裝及貯藏溫度之發霉率月變化。