講習會 Q&A 番石榴栽培及酵素相關問題

彙整／蔡文堅

一、秋、冬、初春番石榴口感酸甜，三月後氣溫高，口感轉淡，如何改善？

答：(一)影響番石榴酸甜口感的主要因素為溫度，尤其是秋、冬、初春季節，日夜溫差大，碳水化合物的累積多，番石榴品質自然好。

(二)三月後因氣候高溫，可適時提高鉀肥施用量，抑制氮素肥料吸收，但無法達到上述的酸甜品質。

二、聽外面說酵素可以防治蟲及提供養分，這是正確的嗎？如何製作使用？

答：(一)酵素分解後的有機酸對作物具有開根作用，有利於作物吸肥、水及抗逆境。

(二)酵素含有豐富的鈉元素，建議稀釋50倍再使用。

(三)酵素裏的菌大多為雜菌，有些菌有可能會對作物造成危害。

(四)有關酵素對病蟲害防治的功效，因坊間酵素種類過多，且製備過程不易標準化，對病蟲害防治成效難以確認。