

合理留花留果量



紅龍果品質才會好

文、圖/張雅玲

紅龍果種植時間至採收時間短，且可連續採收多次，因此農民種植意願高，苗栗縣栽培面積約50公頃，採收時間較中南部地區略晚，因此售價容易受到波動，呼籲農友合理留花及留果數，並加強田間病蟲害防治，提高果實品質，以維持市場價格及保障農民收益。

紅龍果進入產期後會連續性開花，建議一枝條留一花方式，將不良花苞先行剔除，早期疏花作業較為容易，且可保留更多養分予果實生長。另依據市場供果數量多寡，彈性調整園區產果量，避免果實盛產期大量出貨，影響收益。

提醒農友發生短暫性降雨後，果實容易發生潰瘍病及濕腐病，造成品質下降且不耐貯藏。除了確實的田間管理工作，亦須落實果品分級與包裝，避免過熟、腐爛果夾雜，出冷藏庫包裝前再次檢視產品，剔除病蟲害果實，品質較差的格外品另以加工方式處理，切勿流入市場影響市價。

紅龍果分級包裝

特級：成熟適度，果形飽滿，鱗片完整，色澤優良，無病蟲害及其他傷害。

優級：成熟適度，果形尚飽滿，鱗片尚完整，色澤良好，無嚴重病蟲害及其他傷害。

良級：品質次於優級品，但有商品價值者。

品質標準

規格
(果實重量，
單位公克)

包裝規格
(單位：公厘
, 外徑)

特大(2L)：750以上
大(L)：650~750
中(M)：550~650
小(S)：未達550

容器種類：紙箱
長：450
寬：320
高：150
淨重：6公斤
單層包裝

資料來源：臺北農產運銷股份有限公司



▲ 一枝條留一花果，維持果實好品質