

食品所光合菌技術實作經驗分享

文、圖/朱盛祺

財團法人食品工業發展研究所（以下稱食品所）執行農糧署「農業應用微生物培養訓練計畫」，2月24日於本場環境教育大樓，舉辦農用光合菌培養訓練班。由本場呂場長秀英與大武山文教基金會曹董事長啓鴻共同主持，由食品所廖麗玲博士解說「光合菌簡介與應用」、郭揚正博士示範「光合菌培養操作流程」並帶領學員實作、發送菌種和培養基。另外也特別邀請多位農友現身說法，分享光合菌應用之成效與心得，共102位農友踴躍參加，活動圓滿落幕。

光合細菌是一群能利用光能來驅動細胞新陳代謝的微生物，應用範圍相當廣泛，從農業，畜牧，養殖到生態復育上，都有豐富的研究及應用案例。食品所近年來積極開發適合農業應用的沼澤紅假單孢菌 (*Rhodospseudomonas palustris*)，將此菌種調配成複合菌群，並透過教育訓練的方式，指導農民朋友自行培養的技術，可大幅降低農友購買農業資材的成本，所培養出來的光合菌數皆可達10⁸以上的高菌量，雜菌率極低，可應用於水稻、蔬菜、果樹、茶葉、花卉等多項農作物，至今廣受好評。



光合菌培養訓練班農友踴躍參加，活動圓滿成功



學員現場實作「光合菌培養操作流程」