



臍橙果實套袋體驗

說明

臺灣由於地處亞熱帶，氣候為高溫多濕環境，東方果實蠅猖獗，套袋已成為優質水果生產管理方法之一。套袋主要目的是為了保護果實免於受病蟲危害，同時亦可防止日灼、擦傷及農藥污染等，並可促進果實轉色，提高商品價值，是保護果實最簡單易行的方法。



- 材料器具 | 套袋（紙袋或不織布套袋）、鐵絲或棉線
- 操作時間 | 40 分鐘
- 適合季節 | 7、9 月

體驗流程



一 事前準備：

套袋前先進行病蟲害防治處理，以免將其套入袋中，造成反效果；市售套袋上大多均附有鐵絲，若無，則需事先將鐵絲或魔帶裁剪成需要長度備用。

二 體驗流程：

1. 進行果園解說導覽。
2. 臍橙果樹生長與栽培環境介紹。
3. 以「一撐、二套、三收、四綁」的順序進行果實套袋。
4. 袋口要束緊，不要留下空隙而讓害蟲進入，或讓帶病菌之雨水沿著果柄流到袋內使果實染病，且可避免被強風吹落。



▲ 臍橙中大果期，副果（肚臍處）已開始散發出香氣吸引果實蠅，需及時套袋防範受害。



▲ 臍橙完成套袋情形



知識引導



一 臍橙簡介：

臍橙引進臺灣栽培已有百年歷史，早在 1910 年由日本人引進，初期在臺東縣成功鎮設立農場進行試作，品質雖佳，但產量偏低，所以栽培面積未大量增加。目前臺灣臍橙栽培面積僅百餘公頃，主要以臺東縣成功鎮及東河鄉最多。臍橙屬甜橙類，果實無籽，頂部處著生一副果，副果開裂或凸出呈圓錐狀似肚臍故名之，亦俗稱肚臍柑或財丁（臺語發音）。產期在 11-12 月間，果實是甜橙類中較大者，果重 300-500 公克，果肉柔軟、細緻、多汁且香氣優雅，糖度 12-13° Brix，酸度 0.5-0.7%，風味甚佳，為甜橙中品質最優異者，有「甜橙中的貴族」之稱。

二 臍橙適合栽培環境條件：

臍橙原產於亞熱帶地區，最適生長溫度為 24°C - 34°C。臍橙耐寒力中等，若欲提高糖酸比、果皮著色良好、皮薄及表現特有的風味，可選擇不缺水、日光充足之地區栽培。臍橙在晝夜溫差大環境下栽培，果皮薄而光滑，果形較圓，果肉多汁而品質佳。臍橙對土壤適應性廣，一般而言，土壤之物理性質較化學性質重要。最適柑桔栽培之土壤質地為砂質壤土，pH 值以 5.5-6.5 最佳。

三 臍橙營養成分有哪些？


臍橙果實含水分、纖維、蛋白質、鈣、磷、鐵、維生素 A、維生素 B1、維生素 B2、維生素 C 及多種類黃酮等成分，臍橙適合鮮食、榨汁，因具特殊風味深受消費者喜愛。

四 臍橙果實套袋技術：

臍橙果實掛樹期間長（從著果到果實成熟採收時間長約 7-8 個月），病蟲害防治不易；如採行有機栽培更無法達到像化學農藥防治那樣高效與及時，只能將病蟲害控制在一定的程度以下，無法完全滅除。為了維持有機臍橙的產量及品質，臺東區農業改良場研發二次套袋技術，提早進行套袋，延長保護果實的時間，避免或減少果實受病蟲害危害的機會。操作方式為，於臍橙生理落果期後（7 月間）先以白色紙袋進行套袋，



2 個月後 (9 月間) 除去白色紙袋，改套以黑色紙袋，直到採收。第 1 次套袋主要目的為降低潰瘍病與銹蟎 (銹蟬蟲) 的危害；第 2 次套袋的作用，則是可防範東方果實蠅危害並促進果實轉色。另外，每次套袋前須進行病蟲害防治，以免將帶有病蟲的果實套進紙袋中而造成反效果。



體驗學習重點

1. 了解臍橙栽培情形、品種特性、適合環境及營養成分。
2. 學習套袋技巧，體會果農照顧果樹的用心及辛勞，亦可將本技術利用於其他果樹上。