



釋迦果實套袋體驗

說明

套袋主要目的為預防病蟲害，其次為降低農藥污染並提升外觀品質。藉由套袋農事體驗，讓民眾了解套袋之技巧及作用，以增加對果園管理的認識。

- 材料器具 | 蔬果套、紙套袋 (圖 1)
- 操作時間 | 40-60 分鐘
- 適合季節 | 7 月 - 翌年 2 月

體驗流程

一 解說流程：

1. 套袋目的。
2. 套袋前檢查。
3. 套袋作業模式。

二 製作流程：

1. 將套袋口約 5-8 公分處泡濕 (最好前一天進行)。
2. 先以具伸縮性之蔬果套套在果實上 (圖 2)。
3. 確認果實在中間位置，再套上紙袋 (圖 3)。
4. 袋口束緊，再以束帶順勢固定於枝條或果梗上即可 (圖 4、圖 5)。



圖 1 | 蔬果套 (左) 及紙套袋 (右)



圖 2 | 蔬果套套在果實上



圖 3 | 果實套上紙袋



圖 4 | 袋口束緊



圖 5 | 果實套袋



知識引導



一 番荔枝簡介：

番荔枝英文名稱爲 **Sugar apple**，番荔枝科植物，屬半落葉性小喬木，生長勢強，樹型半開張型，原產於熱帶美洲。番荔枝因果型奇特，果實幼果期外觀很像「荔枝」，且自國外（古稱番邦）引入，所以稱為「番荔枝」。又因果實表面有很多凸起之鱗目，酷似釋迦牟尼佛之頭頂飾物，因此俗稱「釋迦」，其果實具特殊香味，果肉甜度高，約 18-25° Brix，適合喜好甜食口味之人群。

二 鳳梨釋迦簡介：

為 1908 年於美國佛羅里達州以冷子番荔枝與番荔枝雜交，育成之雜交種。植株生長勢強，樹型為半開張型，屬半落葉性。鳳梨釋迦果實為更年性水果，需待軟熟才可食用，果肉 Q，甜中帶酸，有鳳梨等熱帶水果風味，故稱為「鳳梨釋迦」或「旺來釋迦」，臺灣中部地區果農稱呼「蜜釋迦」，南部高雄地區稱呼「奇美釋迦」，名稱雖不同，然原則上係表達果實形態及特殊風味。

三 套袋的目的及準備：

釋迦套袋主要目的是為了防止斑蟊蛾及東方果實蠅產卵為害，其次是減少果實擦傷及果實日燒傷害等，也有促進果實發育及提高外觀品質的功用。套袋前病蟲害防治非常重要，病蟲害果需打除不可套袋。如果採用紙袋套袋，建議前一天將袋口處（5-8 公分）泡濕軟化，泡軟的袋口較易綁緊貼合果梗，使雨水及蟲蟻不易進入，增加套袋的功效。

四 塑膠套袋與紙套袋比較：

	塑膠套袋	紙套袋
優點	發育快速、方便判斷果實成熟度	可防止果實日燒、可避免造成果皮褐化
缺點	易日燒、易快速軟熟、冬期果低溫易裂果	不易判斷成熟度且成本比塑膠袋貴
目前產業使用狀況	釋迦	鳳梨釋迦、釋迦



五 套袋時注意事項：

1. 採一袋套一粒果實，果實置中，避免將葉片套入。
2. 需再次檢查確保果實無病蟲害之徵狀，再進行作業。
3. 為加強果實保護，套袋時應加蔬果套，將果實完全包覆，減少擦傷。
4. 完成套袋後，需檢查袋子是否綁緊，必要時拉動袋子檢查，是否易鬆動脫落。



體驗學習重點

1. 認識番荔枝及鳳梨釋迦，並進一步了解果實套袋目的及準備工作。
2. 練習套袋技巧與學習不同套袋材質之優、缺點。