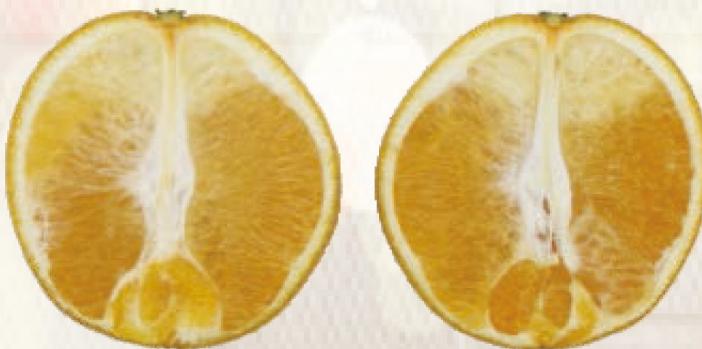


臘  
季  
秋  
橙

# 加強土壤水分管理 → 可降低 乾米 發生

臘橙為臺東縣之特產果樹，香氣濃郁、果肉細緻多汁、品質佳，深受消費者喜愛。惟果實在發育過程中易受環境影響而出現生理落果及汁胞粒化(Granulation，俗稱乾米)現象，造成產量及品質不甚穩定。果實汁胞(砂囊細胞)粒化現象一般以近果蒂端的汁胞先發生，汁胞異常膨大、變硬、木質化、汁味變淡，之後逐漸影響至果心處。果實乾米是柑橘成熟及採後貯藏過程中普遍發生的一種生理性病害，影響果實品質甚鉅；目前果實乾米現象在果樹內部形成原因還沒有定論，亦無直接解決方法。

本場綜合前期觀察發現，臺東地區之臘橙果實在10月中旬就會有乾米現象發生。臘橙果實在發育中後期(9-11月間)為果實膨大及轉色期，對



水分需求量較大，如樹體根系吸收的水分，不足以供給果實發育及樹體蒸散所需，會直接影響果肉汁胞組織的生育，迫使汁胞組織提早老化(纖維化)，其細胞組織纖維化後，即無法恢復，而導致果肉乾米發生。因此，在果實發育後期至成熟期間，需注意土壤水分管理，如遇高溫乾旱，應適時灌溉，以維持樹體水分需求，降低乾米發生風險；此階段(10-11月間)果園土壤(土面下30公分處)水分張力宜保持在-60~-90分巴(cb)，可有效降低果實乾米發生率。除此之外，還要注意秋梢管理，如秋梢過多且生長旺盛也會與果實競爭水分，而造成乾米現象，因此可於9月開始進行抹除秋梢作業，將萌發的新梢抹除，降低新梢搶奪果實水分而導致乾米。



將萌發的秋梢抹除，可降低新梢搶奪果實水分而導致乾米。

文/圖 江淑雯