

# 番石榴長程低溫貯運之病害介紹

文圖 / 羅佩昕

根據 110 年農業統計年報指出，臺灣地區番石榴總產量達 18.5 萬公噸，其中約 2,700 公噸出口，出口量占臺灣鮮果番石榴約 1.5%，主要出口國家包含加拿大、香港、新加坡及美國等，並以加拿大為最大宗，占總外銷量的 60%。番石榴海運外銷加拿大須於低溫 2°C 下貯運 21-28 天，到港後建議櫥架販售的最佳狀態為 20°C 下 1 天或 5-10°C 下維持 1-3 天，然而番石榴經長程低溫貯運後回溫，常面臨果實出現寒害與病害問題。為瞭解主要的病害發生種類與比例，以提升到貨品質，本場進行低溫模擬貯運至加拿大試驗，調查病害發生情形。

以珍珠拔為例，在長期低溫貯運後回溫至 20°C 模擬櫥架 2 天，經調查瘡痂病為主要發生的病害種類，發生比例占總病害 90% 以上，然在不同番石榴品種之病害發生種類情形略有差異，主要仍以瘡痂病、炭疽病及灰黴果腐病為主。瘡痂病與炭疽病是田間常見的病害，而灰黴果腐病則屬弱病原性的病原菌，可在低溫環境下生長，通常在番石榴田間栽培期間並不發生，多在長期低溫貯藏後顯現。這些病害發生情形，可能伴隨栽培品種、田間栽培管理模式及氣候條件有所不同，為達到有效防治低溫貯藏病害，本場積極篩選非農藥防治資材進行低溫貯藏前處理，以有效降低病害發生。



▲ 番石榴灰黴果腐病於低溫貯運後發生



▲ 珍珠拔經低溫貯運回溫後，發生之病害以瘡痂病為主