

有機質施用量對綠竹筍產量及品質之影響

為穩定綠竹筍產量及提升品質，本場探討施用有機質 (65.0%) 對綠竹筍產量及品質之影響，在既有施肥基礎上，再分別施用有機質 25 kg、50 kg/ 叢，以不施用為對照，並於產季前期 (6 月) 及後期 (9 月) 進行調查。結果顯示，6 月採收之單支筍鮮重 (246.9~270.8 g)、硬度 (6.7~7.3 kg) 及筍肉白色度在各處理間無顯著差異，糖度有顯著差異，以施用 50 kg/ 叢有機質之糖度最高 (7.1 °Brix)，次為 25 公斤 / 叢的 6.4 °Brix，最低則為對照組 5.5 °Brix，顯示施用有機質有利提高產季前期糖度。筍肉率以對照組 77.2% 最高，但與 25 kg/ 叢的 75.4% 不具顯著差異。9 月採收之鮮重、硬度及糖度在處理間皆不具顯著差異，筍肉率以 25 kg/ 叢之表現最佳 (67.6%)，顯著高於對照 (61.6%)；筍肉白色度以 50 kg/ 叢表現最佳，但與對照不具顯著差異。

◆綠竹筍不同有機質施用量處理 6 月及 9 月採收之筍重及品質

採收月份	處理	筍鮮重(g/支)	筍基硬度 ^x (kg)	糖度(°Brix)	筍肉率(%)	白色度
	對照	270.8 ± 15.6 ^z a ^y	7.0 ± 0.3 a	5.5 ± 0.2 c	77.2 ± 0.9 a	80.9 ± 0.4 a
6 月	25 kg	246.9 ± 25.2 a	7.3 ± 0.2 a	6.4 ± 0.1 b	75.4 ± 1.1 ab	81.1 ± 0.4 a
	50 kg	247.9 ± 9.4 a	6.7 ± 0.1 a	7.1 ± 0.1 a	72.8 ± 1.6 b	81.2 ± 0.4 a
	對照	142.3 ± 8.8 a	6.0 ± 0.2 a	6.6 ± 0.2 a	61.6 ± 2.6 b	78.0 ± 0.2 ab
9 月	25 kg	174.3 ± 16.8 a	6.7 ± 0.4 a	6.6 ± 0.0 a	67.6 ± 0.5 a	76.6 ± 0.7 b
	50 kg	177.2 ± 8.2 a	6.1 ± 0.1 a	6.3 ± 0.1 a	65.0 ± 0.9 ab	78.4 ± 0.4 a

^x 硬度以手持式硬度計 (義製, FT - 327) 8 mm 測頭測定穿刺果肉所需之力量，單位以 kg 表示

^y 處理組平均值利用 Fisher 的最小顯著差異性測驗 (LSD test) 進行統計分析，在 5% 顯著水準下未達顯著差異者以相同英文字母表示

^z 平均值 ± 標準誤差