

不同食用玉米收穫適期介紹

文／圖 ■ 謝禮臣

前言

在臺灣玉米栽培可分為飼料類玉米與食用類玉米兩種。飼料類玉米泛指做動物飼料用，包含收穫乾籽粒的「硬質玉米」與收穫糊熟期全株的「青割玉米」。食用類玉米泛指供人們食用的玉米，統稱「食用玉米」。依據果穗生長時期差異，可區分為二類，一為收穫鮮果穗用的「甜玉米」、「糯玉米」、「白玉米」，二為收穫幼嫩果穗用的「玉米筍」。

由於食用玉米主要提供消費者品嘗，因此具備最佳的食用品質非常重要。而食用品質又與採收時間有直接關係，故伴隨不同季節的溫度、光照、雨量等氣候環境變化，在

採收上的最適時期將隨之調整。考量市場上的食用玉米種類多樣，而不同類型的玉米判定方式有所差異，因此本文介紹玉米筍、甜玉米及糯玉米等主要食用玉米的收穫適期並做栽培提醒，提供有意從事食用玉米栽培農友參考。

食用玉米收穫適期介紹

玉米筍

玉米筍為玉米的幼嫩果穗，其口感清脆爽口，適合做為各式料理的配角（圖一）。國內的玉米筍供應可分為兩種類型，一為採筍專用的紅鬚玉米品種，二為鮮果穗類食用玉米疏果後的副產物，如甜玉米、糯玉米等（圖二）。



圖一、口感清甜且受消費者喜愛的玉米筍



圖二、(左) 甜玉米-白龍王玉米筍；(右) 甜玉米-佳穗9號玉米筍



圖三、溫帶型甜玉米種-白龍王



圖四、溫帶型甜玉米種-佳穗9號



圖五、熱帶型甜玉米品種-華珍

採筍專用的玉米筍品種，其筍型上尖下寬，呈錐形狀，外型整齊一致，又因花絲呈淡粉紅色，故稱紅鬚玉米筍。該類品種具多穗特性，平均一株可採收3~4穗玉米筍。在春季種植，因環境溫度由低溫漸轉高溫，使前期生長緩慢，從播種至吐絲採收的日數落在60~63天。秋季種植則因環境溫度由高溫漸轉低溫，因此前期生長快速，播種至吐絲採收的日數落在55~57天。

食用玉米蔬果副產物的玉米筍，則需視食用玉米品種的生長特性區分。由於非採玉米筍為目的，因此筍型外觀不一致且色澤各異。常見的甜玉米品種（如白龍王、佳穗9號、夏強、SC-132、金鳳等），由於花絲不具花青素，因此該類玉米筍花絲均為白色。糯玉米品種（如802、黑寶等）則有所差異，舉例來說，品種-802的花絲多呈淡粉紅色，而品種-黑寶花絲則多數為黃色中摻有黑色花絲，且苞葉呈現斑駁花青素。由於各品種的開花吐絲各異，因此收穫時間有所不同。

玉米筍的採收適期，建議以吐絲後2~3天、花絲長度5~7公分時收穫為佳。若在尚未吐絲或花絲長度在3公分內採收，玉米筍易因採收時間過早，導致筍型細瘦而成劣質

品。反之，若太晚收穫，如吐絲後5日以上、花絲長度大於10公分或花絲頂端已呈褐化狀，通常代表玉米筍的軸心已漸轉木質化，導致食用口感硬化不佳。因此，為確保理想收穫品質，建議在玉米吐絲長度達5~7公分時採收，可得最佳筍型及品嚐口感。

甜玉米

甜玉米因果穗籽粒具有清甜口感而廣受消費者喜愛。目前的栽培品種分為熱帶型與溫帶型兩類。溫帶型品種為市場上俗稱的「甜軟殼」及「超甜白」，主要栽培品種包含「白龍王」、「金鳳」、「SC-132」、「佳穗9號」等（圖三、圖四）。由於該類型品種的籽粒甜度高、果皮薄且食用風味佳，因此市場需求度高。在春季栽培，從播種至採收的日數75~80天。秋季栽培，從播種至採收的日數65~70天。

熱帶型品種則為市場上俗稱的「甜硬殼」，主要栽培品種包含「華珍」、「SC-38」、「貴珍」等（圖五）。由於該類品種的植株生長強健、株型高大、葉片濃綠，因此容易管理，適合做為有機栽培或友善耕種使用。在春季栽培，氣候條件所致，使前期生

長緩慢，從播種至採收的日數落在85~90天。秋季種植則因環境溫度由高溫漸轉低溫，因此前期生長快速，播種至採收的日數落在70~75天。

在甜玉米採收適期的判斷，首先觀察玉米花絲是否已全褐化，並以雙指捏果穗頂端，確認頂端籽粒已充實飽滿，若已達充實飽滿狀態，即可採收。也可挑數株果穗，撥開苞葉並檢視頂端籽粒是否已充實飽滿。由於熱帶型甜玉米的果皮厚度容易因成熟度增加而增厚，導致口感下降，因此建議最適採收期應在成熟度為8分熟，以提高食用品質。

在春夏季節種植，因溫度日益升高，容易加速甜玉米的成熟速度，因此採收期宜密切留意，以免果穗因籽粒老化而錯失良好食用品質。且春夏季期間溫度高、水氣旺盛，有助加快甜玉米成熟，因此熱帶型甜玉米花絲雖僅7~8成褐化但卻已達採收適期，應多加留意。

糯玉米

糯玉米因蠟質基因突變，使原以直鏈澱粉型式堆疊的籽粒轉為支鏈澱粉堆疊，並導致籽粒具糯性黏質口感，在東南亞一帶受民眾喜愛。在臺灣，主要以蒸煮及烘烤為主要料理方式。

國內的糯玉米栽培，可分為純糯玉米和甜糯玉米兩種。其中，常見純糯玉米品種以玉美珍及彩虹為主，常見甜糯玉米品種以白Q甜802和黑寶等為主。近年來，伴隨飲食習慣改變，糯玉米的栽培，已由純糯玉米轉為甜糯玉米，並以白Q甜802為重要栽培品種(圖六)。

在糯玉米收穫適期上，除觀察花絲是否褐化外，更應留意籽粒呈色情況及籽粒熟度。目前市售糯玉米品種，除白色的純糯玉米(如：玉美珍、白金591、F-1629、隆田等)外，純糯玉米中的黑糯玉米、紫白糯玉米及絕大多數甜糯玉米品種，都具有比例不一的紫紅色花青素。因此，在成熟度的判斷上，多數可藉籽粒是否轉色當做收穫依據。

在籽粒成熟度確認上，可撥開植株上的糯玉米苞葉，以大拇指戳籽粒，若按壓籽粒時，發現籽粒富含彈性，不易破裂，便代表糯性已出現。由於在糯玉米的成熟過程中，花青素的出現會在籽粒呈糯性後才逐漸轉色，因此，當果穗籽粒已漸轉紫紅色，便代表果穗已達採收適期。

以甜糯玉米為例，選擇在籽粒轉色後做採收，則蒸煮後的食用風味會具明顯的糯性黏質口感並夾帶薄薄的甜味。若選擇在糯性已出現但未轉色前採收，則蒸煮後的口感會存有明顯甜味並伴隨淡淡的黏質口感。

以純糯玉米為例，若以蒸煮處理，通常在籽粒已轉色且籽粒仍具彈性時採收，可得較顯著的Q香風味。但若待花青素顯現且籽



圖六、甜糯玉米品種-802

粒轉硬(子粒頂端呈凹陷狀)時採收,則蒸煮後的純糯玉米將轉呈口感偏硬、不易咀嚼的風味。

由於糯玉米的烹煮方式多樣,除可蒸煮外,也常用於烘烤。國內烤玉米特點著重醬汁風味融合於糯玉米香氣,為使醬汁附著玉米籽粒上,需透過特製鐵叉刷破玉米表面後塗上醬汁,以利兩者完美入味。又為避免烘烤過程,籽粒因水分含量過高導致容易出水,因此,烤糯玉米最佳採收適期,果穗外觀的籽粒頂端應呈略為凹陷狀且轉色情況明顯,此時籽粒水分含量應介於55~65%,才適合做為烘烤與醬料著色使用。

春夏季節種植糯玉米,受環境的氣溫漸高、雨水充足影響下,容易加快糯玉米的籽粒充實速度,導致花絲褐化程度雖僅7~8成,但實際上已達採收適期。又因高溫且水氣充足,糯玉米的老化速度相當快,在2~

3天內,可能就從富含彈性籽粒轉為硬化狀態,而影響食用品質。因此,建議春夏季節種植時,應密切注意採收期,不可只從花絲褐化程度斷定是否達採收適期,而應撥開苞葉,判斷籽粒是否轉色及成熟度,以確保糯玉米的果穗品質良好。

結語

由於不同栽培季節下,受環境的溫度、雨水、光照等影響,對食用玉米的採收適期變化很大。春夏季節因水氣與日照供應充足且溫度日益上升,容易加速玉米生長,以致錯失良好收穫適期,因此,密切留意採收適期相當重要。畢竟,惟有好的食用品質才有機會賺取理想收益。本文透過說明玉米筍、甜玉米及糯玉米等主要的食用玉米栽培類型,提供農友做為種植管理的參考,以獲得美好收益。

消保與防詐諮詢專線

☎有消費問題→ 1950全國消費者服務專線

☎有詐騙疑慮→ 165反詐騙諮詢專線



消費諮詢



165全民防騙網



行政院消費者保護處 廣告