

品 種 特 性

- (一)具早熟特性，播種至成熟僅90天(表1)，比‘臺東1號’早熟3天，較市面上流通的紅色品系提早16天採收，減少管理成本及天氣災害之風險。
- (二)具高收穫指數，單株脫殼籽實19.0公克，占全株乾重的34.6%；株高中等，為165.9公分，產量達1,604公斤/公頃；顏色均一，成熟度一致，可一次性採收，適合機械收穫。
- (三)穗型為圓錐型，果穗顏色為橙紅色，可增加園藝市場切花材料的多樣性。
- (四)具高蛋白質含量，擁有9種完整的必需胺基酸(表2)及豐富的亞麻油酸(表3)。
- (五)含機能性成分芸香苷(rutin)及甜菜色素，具抗氧化、抗發炎及抗癌等生理活性，主要分布在外殼(花被片)。「臺東1號」含甜菜紅素(betacyanins)，主要包括甜菜苷(betainin)及異甜菜苷(isobetainin)2種成分；甜菜黃素(betaxanthins)主要存在橙、黃色品系，而「臺東2號-早橙」同時含有甜菜苷、異甜菜苷與甜菜黃素，所含各類甜菜色素較多樣(表4)，極具生技產品開發潛力。



圖2.臺灣藜‘臺東2號-早橙’帶殼籽實與脫殼籽實

表1.臺灣藜‘臺東1號’與‘臺東2號-早橙’之農藝性狀與產量

品種	果穗 顏色	抽穗期 (天)	成熟期 (天)	株高 (公分)	穗長 (公分)	單株 脫殼籽實重 (公克)	產量 (公斤/公頃)	收穫 ¹ 指數 (%)
臺東1號	紫紅	49	93	180.4	71.8	21.3	1,586	30.4
臺東2號 -早橙	橙紅	47	90	165.9	68.8	19.0	1,604	34.6

¹收穫指數(Harvest Index, H I)=單株脫殼籽實乾重÷全株乾重×100%

表2.臺灣藜‘臺東1號’與‘臺東2號-早橙’脫殼籽實營養成分

營養成分(g/100g)	臺東1號	臺東2號-早橙
總碳水化合物	61.64	61.97
粗蛋白質	17.40	16.94
粗脂肪	10.48	10.45
澱粉	51.52	48.18
膳食纖維	6.6	6.4
礦物質(mg/100g)		
鈉	2.34	2.27
鉀	952.2	930.0
鈣	59.08	61.42
鐵	5.93	6.23
鎂	278.8	269.3
鋅	5.38	4.34
磷	600.4	596.2
必需胺基酸(ppm)		
組胺酸	5,705	5,835
異白胺酸	7,411	7,413
白胺酸	11,124	11,988
離胺酸	9,996	11,720
甲硫胺酸	2,562	3,469
苯丙胺酸	6,594	7,139
酰胺酸	6,163	6,378
纈胺酸	7,959	8,707
色胺酸	1,677	1,588

表3.臺灣藜‘臺東1號’與‘臺東2號-早橙’脂肪酸含量

脂肪酸組成 (g/100g脂肪)	臺東1號	臺東2號-早橙
多元不飽和脂肪	59.09	59.91
單元不飽和脂肪	24.23	24.66
飽和脂肪酸	16.68	15.43
亞麻油酸	52.25	53.20
油酸	21.35	21.52
棕櫚酸	13.95	13.00
α-次亞麻油酸	6.31	6.36
芥子酸	1.53	1.72
鱈油酸	1.02	1.07
硬脂酸	1.34	1.01
二十二碳	0.47	0.51
花生酸	0.41	0.41
二十四碳烯酸	0.19	0.25
肉豆蔻酸	0.22	0.19
二十四碳酸	0.19	0.18
二十碳三烯酸	0.13	0.14
二十碳二烯酸	0.14	0.13
棕櫚油酸	0.14	0.11
花生油酸	0.08	0.08
十七碳酸	0.08	0.07
十五碳酸	0.05	0.06

表4.臺灣藜‘臺東1號’與‘臺東2號-早橙’帶殼籽實機能性成分

機能性成分(g/g)	臺東1號	臺東2號-早橙
芸香苷	2,614.46	1,566.94
甜菜苷	642.47	47.98
異甜菜苷	291.75	25.87
甜菜黃素	ND	70.24