

參加2024年佛羅里達園藝協會年會心得分享

作物改良科 廖偉翔 分機 233

本次參加 2024 年第 137 屆佛羅里達園藝協會年會 (Florida State Horticultural Society Annual Meeting)，活動為期 3 天 (6 月 17 日至 19 日)，於美國佛羅里達州奧蘭多市的海洋世界希爾頓逸林酒店舉行。該會議自 1888 年開辦，提供農企業、學術單位 (主要為佛羅里達大學)、政府研究單位交流平台。今年主題包括柑橘類作物組 (Citrus，佛羅里達大宗作物)、蔬菜組 (Vegetable)、克羅姆紀念組 (Krome Memorial，主要為熱帶及亞熱帶作物主題，紀念威廉克羅姆對果樹研究貢獻)、農業旅遊組 (Agritourism)、觀賞 / 花園 / 景觀作物組 (Ornamental/Garden/Landscaping)、處理 / 加工組 (Handling/Processing) 及農業生態 / 自然資源組 (Agroecology/Natural Resources)，7 個討論組別，本文就處理 / 加工組的海報展示及聆聽演講心得加以分享。

海報展示為桌上立海報紙板，桌上空間可展示實驗器材或植物樣品，本次發表本場近期採後處理研究 (改良冷水預冷及優化採後處理可提高亞熱帶地區夏季蔬菜之貯藏壽命，圖 1)。本次處理 / 加工組演講，佛羅里達大學印第安河研究與教育中心 Dr. Mark Ritenour 研究

圖 1. 海報展示活動



- a. 展示設計為會議桌上立海報紙板及展示相關實驗器材或植物樣品
- b. 海報發表本場近期採後處理研究 (改良冷水預冷及優化採後處理可提高亞熱帶地區夏季蔬菜之貯藏壽命)

室發表普克利 (Propiconazole) 可用於柑橘新興採後病害-二倍體莖端腐爛 (*Diplodia stem-end rot* (D-SER)) 控制。佛羅里達大學園藝系 Dr. Jeffrey K. Brecht 研究室發表椰子油塗層可抑制新興水果指橘 (*Citrus australasica*) 貯藏期間失水。佛羅里達大學園藝系 Dr. Steven A. Sargent 研究室發表百香果人工分級採收，相較其成熟自然落果後採收，果實總滴定酸度較高，其餘失水率、顏色、可溶性固形物等品質無顯著差異。佛羅里達大學園藝系 Dr. Tie Liu 研究室發表萵苣衰老相關基因 (Senescence associated genes (SAGs)) 表