

耐熱、早熟又耐儲藏！ 橘肉洋香瓜新品種‘台中3號’香甜登場

文 / 賴欣怡、錢昌聖、吳建銘 圖 / 陳宛瑩

為因應夏季高溫對洋香瓜生產造成的挑戰，本場歷經多年育種及栽培試驗，成功育成橘肉洋香瓜新品種‘台中3號’，具備耐熱、早熟、不脫蒂及耐儲藏等特性，115年9月22日於農業部舉辦新品種發表記者會，向各界分享研發成果及未來推廣規劃，展現農業科研回應產業需求、提升國產洋香瓜產業競爭力的成果。

記者會由本場楊宏瑛場長主持開場，說明‘台中3號’的研發背景及育成歷程。洋香瓜（網紋甜瓜）為國內重要的高經濟價值瓜果，近年栽培面積約1,700-2,100公頃，主要分布於中南部地區，栽培方式以隧道式及設施栽培為主。其中橘肉洋香瓜因香氣濃郁、風味佳，深受消費者喜愛，但夏季栽培仍面臨高溫耐受性不足、成熟期較長、果實成熟易脫蒂及儲藏期較短等問題。因此，本場自104年起投入親本選育及品種改良，針對耐熱性、成熟期、果實品質及採後特性等進行選拔，成功育成適合夏季栽培的優質橘肉洋香瓜新品種。

隨後，由錢昌聖副研究員說明其育成經過、品種特性及栽

培優勢。‘台中3號’以具耐熱、成熟不脫蒂及網紋緻密等特性的‘TCMM926’為母本，及具早熟、果肉細緻多汁特性的‘TCMM922’為父本，經雜交後再進行多年設施耐熱性、果實品質及植株性狀評估，最終育成適合夏季栽培的橘肉洋香瓜新品種。

‘台中3號’果實呈寬橢圓形，授粉後約42天即可採收，較一般洋香瓜提早約1週；成熟時果實不易脫蒂，果皮由淡綠色轉為明顯鵝黃色，可作為採收成熟度判斷依據。果肉呈鮮豔橘色，平均厚度4.2公分，可食率達86.3%，糖度平均14.4°Brix、最高可達17.1°Brix，果肉香甜多汁、口感清脆，平均單果重約1.7公斤。此外，品種耐熱性佳，在設施內最高47.5℃高溫環境下仍能維持良好生育及結果表現；株型緊湊、葉柄直立，有利於通風、



▲ 楊宏瑛場長（左）說明本場育成洋香瓜新品種‘台中3號’，錢昌聖副研究員（右）說明‘台中3號’特點及優勢

受光及設施空間利用，非常適合夏季設施栽培。

會中除展示‘台中3號’果實，也特別準備‘台中3號’鮮果及冰淇淋，邀請與會媒體品嚐。現場也介紹新品種採後於7-10℃冷藏可保存約20日，較現有夏季橘肉品種約14日的儲藏期更長，有助於增加產品調度、運輸及銷售彈性，兼顧生產與消費端需求。

本場目前已提出植物品種權申請，未來取得品種權後，將辦理技術授權，提供農民夏季洋香瓜栽培新選擇，並持續推動相關栽培技術，讓優質橘肉洋香瓜穩定供應市場，嘉惠國內洋香瓜產業與消費市場。



▲ 耐熱、早熟又耐儲藏橘肉洋香瓜新品種‘台中3號’登場
記者會與會人員共同合影



▲ 記者會現場展示洋香瓜‘台中3號’果實及果品