

甜柿疏蕾疏果技術

陳怡如、馮永富、許啟誠

緣起 甜柿果實果形大、果色美，多汁香甜，除當一般水果鮮食外，亦可作成涼拌沙拉或炒炸料理用，無需經過脫澀即可食用，廣受消費者的喜愛。其市售價格依果實大小重量而定，果實愈大，價格愈高。

特點 以平均幹徑8.6 cm富有甜柿為材料，進行疏蕾及留果數比較。未開花即進行疏蕾，留下枝條基部到中央1-2花蕾，並於小果期進行疏果。單株留果量愈少，落果率愈低，平均單果重提升，且不影響總產量及果實品質。

效益 甜柿平均以15-20片葉維持一個果實生長最合適，每結果枝於花蕾期疏留1蕾處理，可增加中型及大型果比例達35%及193%，大幅增加產值達46%。利用單果果重提升，而增進整體產值。

留果數量對富有甜柿果實品質影響

單株留果量	果實硬度 (kgw/cm ²)	可溶性固形物 含量(°Brix)	果皮顏色		
			L	a	b
100果	141.9	16	43.4	23.9	31
80果	114	18.3	45.6	26.4	33.7
60果	119.2	17.3	43.9	25.6	31.2
對照(150果以上)	107.1	16.5	45.2	28.5	35.7



疏蕾可減少樹體養分浪費



每結果枝疏留1個果實
可增加甜柿產值