

16-18 洋香瓜,栽培,台湾

《台湾农业情况》1996.(2)

S.652.204

(4)

台湾洋香瓜栽培概况

田文

(福建省农科院台湾农业课题组)

随着闽台农业交流的日益深入,我省引进台湾甜瓜品种栽培面积逐渐扩大,据了解,目前我省甜瓜栽培面积已与西瓜栽培面积相当,是夏季重要的水果之一。为了促进我省甜瓜的栽培,现介绍台湾洋香瓜的栽培概况及栽培技术要点,以供参考。

一、台湾洋香瓜生产概况

台湾重要水果甜瓜,可分为东方种的薄皮甜瓜和西方种的厚皮甜瓜(俗称洋香瓜)两种。薄皮甜瓜果肉稍薄,汁水也少,品味平淡,逐渐失去昔日市场的优势,栽培面积已从往日的1万多公顷下降至如今的2000多公顷,渐被西方种洋香瓜所取代。台湾洋香瓜的发展起步于80年代,1981~1990年是台湾岛内洋香瓜新品种开发的最辉煌的阶段,相继育出不少适应本岛栽培的洋香瓜新品种,目前的许多主栽品种都是这一阶段培育出来的。同期栽培技术也得到很大改进,1984年起推广了PE布覆盖隧道式栽培技术,新技术、新品种的推广使台湾的洋香瓜在短短的十几年内取得飞跃性发展。据1994年6月的统计,台湾全省洋香瓜栽培面积已增长至8634公顷,产值为25.4亿元新台币,总产量100347吨。台湾洋香瓜根据外观可分网纹香瓜和光面香瓜两大类,二者年产量相当,只不过网纹香瓜主要生产期在较炎热的夏秋季,而光面香瓜则以年初较寒冷的季节为主。因周年可栽培应市,在台湾消费市场上洋香瓜已跃升为仅次于西瓜及柑桔类的重要水果。台湾洋香瓜的栽培主要集中在台南县,约占全省的65.7%。

二、洋香瓜品种

1980年以前台湾只有“农友57号”以及

日本引进的“香兰”二个洋香瓜品种,1981年台湾开始加快洋香瓜新品种的培育,新育出了色美、味香甜、肉质细软、汁水多、耐贮运的洋香瓜品种(详见表1),深受消费市场的欢迎,很快就超过了原先的东方种薄皮甜瓜,占据了重要地位。

三、适宜的气候与土壤

洋香瓜生长适于雨量较少、日照充足和气温较高的气候条件,生育适温为25~30℃。对低温很敏感,昼间低于18℃,夜间12~13℃以下则生育不良。栽植地以富含有机质且排水良好的沙质壤土为宜,土层宜深厚,土壤PH值在6.0~6.8之间对洋香瓜的生长较有利。

四、栽培管理技术要点

PE布覆盖栽培方式。台湾洋香瓜自1984年开始推广PE布隧道式栽培,即畦面覆盖银灰色塑料布,畦上每隔1米用3.3米长的竹片或铁条架高80厘米左右的隧道拱型,上面再被覆塑料布的栽培方法。以该方法栽培的洋香瓜,可比一般栽培方式提早产期19~24天,果实品质合格率从63.5%提高到94.3%,还可有效地防治病虫害,减少防治成本,且市场价格看好,推广的第二年(1985年)特级品售价每千克20~25元提高到30~100元新台币不等。目前已引进意大利的“隧道架设机”,可一次完成骨架架设和透明PE布的覆盖,8小时可完成2~4公顷。

推行穴盘育苗。为了便于苗期集中管理,促进根系发达,植株发育整齐,移植后不缺株、保证苗的品质,台湾推广穴盘育苗。此外还鼓励接种内生菌根菌培育健康苗,以利根群的发育,促进洋香瓜植株的快速生长。

表 台湾主要洋香瓜品种特性及栽培概要

品种名称	育成年代	特 性					
		果 型 及 外 观	肉 色	肉 质	糖 度 (度)	果 重 (千 克)	
蜜 世 界	1982	微长球、白皮、光滑或稀少网纹	淡绿	柔细	14~16	1.4~2	
女 神	1989	短椭圆、白皮、光滑或稀少网纹	淡绿	柔细	14~16	1.5	
银 岭	1982	高球型、白皮、光滑	淡绿	柔细	14~16	1.5	
状 元	1987	橄榄型、金黄皮、光滑	白	细软	14~16	1.5	
新 世 纪	1978	长椭圆、淡黄绿皮、稀网纹	淡橙	脆嫩	14	1.5	
秋 蜜	1987	长球型、淡黄皮、网纹	蜜白	细软	13~16	1.3	
秋 香	1985	球型、蜜黄皮、网纹	橙	细软	—	1	
秋华2号	1991	高球、蜜黄皮、网纹	橙	细软	13~14	1.4	

播 种 适 期	施 肥 量 (千克/0.1公顷)	一株留果数(果)		开花至成熟 日数(天)
		单蔓	双蔓	
11~12月	100	1~2	2~3	45~55
9月中~10月中	100~120	1~2	2~3	40~50
10~12月	80~90	1~2	2~3	40~50
9~10月	120~140	1	2	30~40
8~9月	80	1	2	35~45
9~10月	100~120	1~2	2~4	35~45
2~8月	90~110	2	4	35~45
8~9月	90~110	2	4	25~45

注：①秋蜜以上为光面洋香瓜品种。

②播种适期以台湾南部为例，其他地区依当地气候及栽培经验调整之。

③施肥量为台施43号复合肥料的用量。

注意整枝。洋香瓜在孙蔓结果，故要对母蔓摘心以促进着果，移植后生长至3片本叶时即可摘除心芽。种植后约3星期开始修剪，留子蔓2条，其余全摘除，让植株基部通风，充分照射阳光，减少基部病害的发生。子蔓也需摘心，以促进孙蔓的伸展及利于结果。春作在孙蔓第6节后开始留果，秋作可较早，每株留真叶27~30片。主蔓叶数过少或留果节位过低，则果实生长不大，但留果位若太高，则网纹不美观，甜度低，品质差。

施肥管理。肥料的施用量及种类对洋香瓜

的产量及甜度均影响很大，氮肥要适量，勿使植株过繁茂而影响着果及滋生病虫害，磷肥对新梢的生长及开花着果帮助大，钾肥对甜度的提高有助益，因此磷、钾肥的适量供应对洋香瓜较重要。此外要多施有机肥，少施化肥，基肥可施充分发酵腐熟的鸡粪堆肥或牛粪堆肥，在定植前施下。生长期追施2~3次肥，再视生长情况，需要时喷施叶肥。

排灌水的管理。洋香瓜种植初期灌水宜少，土壤保持湿润即可。开花期应节制灌水，以

台湾茶及副产品综合利用现状与发展趋向

赵和涛

(安徽省农科院祁门茶叶研究所)

自80年代以来,台湾不断加强了茶叶及其茶籽、花粉等副产品的综合利用研究与开发工作。其目的:一是促进茶叶销售,保护台湾茶农利益。二是为医药、食品、化工业提供特殊原料。实践表明,对茶叶及副产品的综合利用,不但取得了显著的经济效益,而且也产生了良好的社会效益,现概述如下。

一、台湾茶叶综合利用概况

台湾目前对茶叶综合利用类型可分为三大类。第一类是传统的加工利用,主要是将鲜茶叶加工成红茶、绿茶、乌龙茶、包种茶、袋泡茶、调味茶、薰香茶等各类直接饮用茶。第二类是茶叶的深加工利用,即将茶叶进一步深加工成速溶茶、茶果冻、茶糖果、茶饼干、茶羊羹、茶酒以及浓缩茶等产品。第三类是对低档粗老茶以及茶梗、茶灰、茶末等副产品进行提取利用,主要是提取茶及其副产品中的特殊化学物质,并开发成抗氧化剂、除臭剂、茶色素、茶香精等日

用化工新产品。

随着茶叶及副产品这三大类型的综合利用,在台湾岛内各种袋泡茶、茶饮料已成为高度商品化产品,如袋泡茶的销量已达到茶类总销量的15%左右,茶饮料的销量也由80年代末的2%上升到5%。在台湾的城市和乡村,袋泡茶和茶饮料已日益受到广大消费者的欢迎,并逐渐成为主要饮品之一。此外,速溶茶、调味茶、果茶、茶糖果、茶羊羹、茶酒等深加工新产品,已经初步商品化了,在一些商店和茶馆、酒楼都有售,并深受消费者青睐。还有一些茶休闲食品、茶色素、茶香精以及抗氧化剂、除臭剂等新开发产品,均已初步得到应用,目前虽然还未形成商品化,但已普遍受到好评。

茶及副产品综合利用途径,各种初加工产品及深加工品以直接销售给消费者为主流外,有的深加工品还作为各种食品的辅料加工成系列茶食品。甚至作为工艺品收藏。此外,台湾还流行茶宴,就是吃由柔嫩茶树鲜

免植株过于繁茂,增加徒长枝。小果期水份可稍多,以利果实生长肥大。采收前10天应停止水份供给,若下雨应迅速排水,以提高香瓜的甜度,并避免裂果。

病虫害防治。洋香瓜对各种病虫害抵抗力较弱,较常见的病害主要有疫病、露菌病、蔓枯病、白粉病及果实蝇等。要选择适当农药防治,大部分洋香瓜品种对无机硫磺药剂敏感,应避免使用,用药不当会严重影响洋香瓜植株的生长及果品的商品价值。为保证无农药残留,提高洋香瓜品质,台湾鼓励用非农药方法防治病虫害,主要有谢花后即行

套袋防瓜实蝇、瓜螟、夜盗虫等害虫;在生育期设置性激素诱杀板,诱杀夜盗虫类雄蛾;用黄色粘板诱杀小型昆虫;用诱杀灯诱杀瓜实蝇的雄蛾等。

适时采收,分级包装。洋香瓜过早采收成熟度不足,糖分低品质劣,过晚采收,易造成果蒂脱落,不耐贮运,影响商品价值。因此要适时采收,当果皮由绿变黄,外观整齐、有光泽、网纹清晰时开始采收。采收后要切实做好分级包装,建立品牌信誉。

(责任编辑:一油)