

紅肉李栽培技術

李建瑩、洪嘉樺、劉彥彤

摘要

紅肉李是宜蘭原鄉部落重要的果樹之一，主要集中於大同鄉英士及樂水部落，根據 106 年農業統計年報，宜蘭縣栽培面積 24.90 公頃，其中大同鄉佔 12.97 公頃。近年部分紅肉李種植農友逐步轉型，不再侷限於傳統的栽培或轉租漢人的生產方式，開始朝向有機栽培，或是開放遊客採果體驗的經營模式，因而需要更加精進栽培技術。本場分別以 3 種修剪強度及 3 種疏果強度進行處理，比較其植株生長、果實產量及品質差異；比較不同成熟度 5°C 儲藏後果實品質變化並互相進行回歸相關分析。中度修剪較輕度修剪及不修剪對照可提高果實單果重約 3 g，不同修剪方式果實糖度 9.5-10.1°Brix、酸度 0.54%-0.71% 則無差異；中度修剪果實色澤 b* 值 8.3 較高，各處理 L* 和 a* 值則無差異，修剪程度不影響果實果肉花青素含量，果皮花青素含量則以不修剪對照 2.72 mg · g⁻¹ 較中度修剪 22.2 mg · g⁻¹ 高，其中果皮花青素含量約為果肉的 3.5 倍。中度疏果總產量較輕度疏果及不疏果對照減少 43-68%，但僅中度疏果有大於 50mm 果實直徑之果實出現。比較不同成熟度 5°C 儲藏後糖酸比變化，6 分熟和 7 分熟果實儲藏 21 天糖酸比為 6.6 和 9.9，雖果皮轉色，但食感酸澀不佳；8 分熟果實儲藏 14 天後糖酸比由 7.8 提升至 14.3，糖酸比與 9 分熟採收者相近；9 分熟採收果實不耐儲藏，儲藏 14 天果實軟爛。果皮色差 a* 值與可溶性固形物含量呈現正相關；花青素含量與可溶性固形物含量呈現正相關；果皮色差 a* 值與花青素含量之回歸呈二次曲線，即過熟果實之果皮顏色呈暗紅色。故紅肉李應於 10 月下旬落葉後至翌年萌芽前進行中度修剪，此時樹體處於休眠期，藉由修剪誘導中下部側芽萌發短果枝或花束狀短果枝，並養成樹形，可提高果實單果重量，4 月中旬疏果 1/3-2/3，可提高大果比例，5 月下旬隨果實成熟度越高花青素含量越多，採 8 分熟果實可儲藏

14-21 天並可維持其品質。

關鍵字：紅肉李、整枝修剪、疏果、採後處理、花青素