

小果番茄新品種「花蓮亞蔬14號」命名通過



番茄營養豐富、有益人體健康，其中又以糖度高、風味佳、食用方便的小果番茄產業成長最迅速。爲了滿足消費者多元化需求，本場與亞洲蔬菜研究發展中心合作，在宜蘭及台南等地進行育種工作，經過相關試驗，選出富含 β 胡蘿蔔素，品質

蔬14號」。

小果番茄新品種「花蓮亞蔬14號」富含 β 胡蘿蔔素，每100公克鮮重含有2.66毫克，比一般紅色果品種多2~3倍，外觀上最大的特色

及風味優，抗病性佳之桔黃色小果型新品系CHT1201，已於93年12月29日命名通過。審查會議於本場蘭陽分場舉行，由行政院農業委員會農糧署陳副署長文德主持，經命名審查委員評審通過准予命名登記爲「花蓮亞

就是果實具桔黃色鮮豔色彩，且果實風味佳，糖度高達6.82° Brix，成串性良好適合成串採收，果肉質地口感脆，不易裂果，硬度高，耐運輸，抗萎凋病及番茄嵌紋病毒病，適合春、秋及冬作種植。區域試驗春作每公頃產量約26公噸，秋作每公頃產量可高達55公噸。



▲審查委員聽取「花蓮亞蔬14號」簡報