

成果摘要

	研發者 吳俊達 副教授	任職單位 國立臺灣大學園藝暨景觀學系/研究所
媒合主題	紅龍果長程貯運褐斑病果腐防治溫湯處理技術	
成果摘要	<p>產業問題分析：</p> <p>我國紅龍果栽培面積逐年上升，國產紅龍果主要外銷市場中國大陸之紅龍果自給率也逐漸提高。為調節國內市場供需及分散風險、拓展遠程外銷市場(海運耗時>2週以上)，需要開發長程貯運保鮮技術。紅龍果於低溫貯運2~3週果皮易發生 <i>Alternaria</i> spp. 真菌所引起的褐斑病果腐，導致果實到港腐損率偏高，嚴重影響果實外觀品質，造成重大經濟價值損失。</p> <p>技術研發：</p> <p>本技術於紅龍果貯前進行溫湯處理，直接減少果實表面孢子或殺死潛伏感染原，使罹病率及果實病害面積皆下降，達到維持商品價值的効果。試驗由實驗室模擬循序漸進至實際商業流程應用(經加拿大溫哥華實際海運測試)。</p> <p>測試紅肉種‘大紅’與‘蜜寶’紅龍果經溫湯處理後對病害抑制之效果。經低溫貯運4週、20℃回溫3天模擬櫥架展售，兩品種溫湯處理組罹病果實病斑面積分別為‘大紅’2.6%(對照組56.6%)、‘蜜寶’3.4%(對照組46.0%)，皆顯著低於無溫湯處理之對照組，果實具有商品價值。兩品種溫湯處理組果實失重率小於2.0%，病害面積皆減少至<5%，可溶性固形物、可滴定酸含量、果肉硬度等品質皆無負面影響。果實藥劑殘留分析結果亦符合國家安全標準。</p> <p>技術優勢：</p> <p>本技術防治紅龍果褐斑病果腐效果顯著且穩定。可提高長程貯運紅龍果之可售率，減低果腐劣變。</p> <div data-bbox="400 1536 1458 2051"></div>	

專利資訊	申請專利國家	專利證書號/申請號
技術成熟度	<input type="checkbox"/> 實驗室階段； <input type="checkbox"/> 雛形(已有實驗成果)； <input type="checkbox"/> 田間或臨床試驗階段； <input type="checkbox"/> 試量產(小規模)； <input type="checkbox"/> 量產； <input checked="" type="checkbox"/> 已可商品化	
預計合作型態 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 產學合作； <input type="checkbox"/> 業界科專； <input type="checkbox"/> 委託研究； <input checked="" type="checkbox"/> 技轉授權； <input checked="" type="checkbox"/> 其他合作型式(如擔任顧問等)	