apophasis / June 19, 2012 02:11PM
[精緻農業] 玫瑰紅荔枝 耐冷藏具市場潛力
[精緻農業] 玫瑰紅荔枝 耐冷藏具市場潛力（英文版）

《CNA – Focus Taiwan》（2012/06/18）、《青年日報》（2012/06/16）&《中央社》（2012/06/15）行政院農業委員會農業試驗所嘉義分所15日召開記者會，發表荔枝界新寵兒「台農3號」（玫瑰紅）荔枝量產上市的消息，同時邀請種植「玫瑰紅」荔枝的農民楊耀煌、劉川山現身說法。

農試所嘉義分所張哲瑋博士經二十一年研發，以「糯米米茲」及「桂味」等品種雜交育成的「臺農三號玫瑰紅」荔枝，不僅果肉鮮紅美豔，且有果肉細緻、口感Q、果實碩大（平均果重二十五公克）、果核小、糖度高（甜度二十度以上）、果皮易剝、耐冷藏等特性，產量高及栽培易等優點，今年上市以來供不應求。

嘉義分所楊宏仁分所長於成果發表會表示，荔枝為臺灣重要的常綠果樹，栽培面積近一萬二千公頃，栽培品種以「黑葉」為主，佔全部栽培面積百分之七十，產期集中，產期由南部到中部不到兩個月，造成產銷失衡，滯銷情形時有所聞，選育產期與質優豐產品種，以解決我國荔枝產銷失衡之關鍵。

張哲瑋說，嘉義分所育成的「臺農三號玫瑰紅」不僅產期較「黑葉」晚，更具有果色鮮紅美豔、一般荔枝產期為五月下旬至七月中旬，但「玫瑰紅」荔枝產期可延長至七月中下旬，甚至八月上旬，這時市面上幾已無荔枝，因此經濟效益極高。

更重要的是，這種帶有玫瑰香氣的荔枝，比其他品種荔枝更耐冷藏，一般荔枝冷藏（適溫為攝氏1至5度）僅能維持7至14天，較耐冷藏的「桂味」頂多也只有20天，但「玫瑰紅」卻能冷藏30天。

深入資訊：
CNA – Focus Taiwan 2012/06/18（英文）
青年日報 2012/06/16
中央社 2012/06/15

National Science Council International Cooperation Sci-Tech Newsbrief
---