

溫室葡萄品質提升生產技術

文圖 / 葉文彬

臺灣葡萄利用設施栽培始自 61 年，發展至今已逾 50 載，溫室設施目前集中於彰化縣，面積約 400 公頃，生產 3-5 月春果，分散產期以避免集中於 6-7 月。雖然溫室生產較露天栽培穩定，惟近年極端天氣事件頻傳，造成溫室葡萄出現品質不穩定現象，亟需進行調適，以降低極端天氣影響，並穩定溫室葡萄品質與收益。

目前溫室葡萄常面臨問題為轉色不良及果肉軟化，此現象與產量及轉熟期高溫有關。產量可透過落實疏果予以調整，疏果適當時期為著果確定後，果粒發育狀態已可判定時進行。疏果方式是將小果梗很細的無核小果與單偽結果之果實先剪除，再剪除罹病果與傷痕果粒，最後剪除向外突出、向內、向上及向下者，使每個果粒均勻地向外生長，將來果粒發育空間充足，每果穗之果粒數介於 35-40 粒之間，塑造出美觀的穗形，因溫室葡萄多不套袋，至採收前均可持續進行疏果。另外，如每結果枝留 1 果穗，則該枝條應有 20-25 片完全展開葉較適當，新梢約只有 10 片葉時，則留 1 果穗，其相鄰之新梢就不留果穗，如果枝梢僅 7-8 片葉時，則 2-3 新梢留 1 果穗。每 0.1 公頃產量以 2,500 公斤為宜。

另高溫調適與溫室結構體有關，現有設施多為早期搭設之簡易溫室，通風條件不佳，一旦 3-4 月出現極端高溫，雖然四周圍捲揚均捲起，溫度仍可達 40℃ 以上，使葉片乾枯及果粒變軟。高溫調適可透過屋頂改為捲揚式，改善通風條件，並於轉熟中後期晴天時將捲揚打開，亦可增加透光性，有利品質提升。



▲ 捲揚式溫室可改善通風與透光，改善轉熟期高溫之影響