

# 目錄

# CONTENTS

## 第一章 作物品種

### 水稻

七葉蘭芬芳 ~ 水稻台中 194 號	3
好品種做臺灣麻糬 ~ 水稻台中糯 196 號	4
本土加工米食新寵兒 ~ 水稻台中秈 197 號	5
豐產優質軟秈稻 ~ 水稻台中秈 198 號	6

### 蔬菜

無筋絲 ~ 菜豆台中 5 號	7
鮮食加工兩用 ~ 矮性菜豆台中 6 號	8
耐熱、中早生、口感甜脆 ~ 甘藍台中 2 號	9
耐熱、味甜、葉薹兼用 ~ 芥藍台中 2 號	10

### 果樹

甜中帶酸，炎夏中的消暑果品 ~ 梨台中 5 號	11
-------------------------	----

### 花卉

春石斛蘭南國風情系列 ~ 台中 4 號 - 芳明翡翠	12
春石斛蘭南國風情系列 ~ 台中 5 號 - 綠焰	13
春石斛蘭南國風情系列 ~ 台中 7 號 - 香甜泡泡	14
春石斛蘭南國風情系列 ~ 台中 T184J	15
純白裙襪染繽紛 ~ 文心蘭台中 4 號 - 雪中紅	16
亮眼出眾 ~ 文心蘭台中 5 號 - 白色佳人	17
耐淹水砧木 ~ 菊花台中 7 號 - 水美人	18
夏季的紫色佳人 ~ 菊花台中 8 號 - 夏紫	19
夏季的粉紅佳人 ~ 菊花台中 9 號 - 櫻粉	20
夏季紫戀愛人 ~ 菊花台中 10 號 - 艾琳娜	21

### 特作與雜糧

臺灣第一個低筋小麥 ~ 小麥台中 35 號	22
中筋麵食用 ~ 小麥台中 36 號	23
耐熱美人 ~ 紫錐菊台中 1 號	24
矮株高產新選擇 ~ 薏苡台中 5 號	25
冬季淡紅嬌客 ~ 蕎麥台中 6 號	26

## 第二章 採後處理與加工加值

洋桔梗外銷儲運保鮮劑配方 – 愛花彩	28
紫錐花保健食品配方	29
抗腺病毒及腸病毒之植物機能配方	30
雜糧糙米飯保健配方	31
紅龍果粉末化技術	32

## 第三章 栽培管理

### 田間

調控四季蘭生長之組合物及方法	34
降低糙米鎊濃度的田間管理方式	35

### 病蟲害

50%中性化亞磷酸溶液配方	36
改良式硫黃溶液之配方與作物葉部病害管理應用技術	37
甲殼素合劑之製備與應用於白粉病防治之施用方法	38
液化澱粉芽孢桿菌 Tcb43 菌株防治胡瓜白粉病及炭疽病之技術	39
淡紫菌 TCTeb01 於荔枝椿象防治技術	40

## 第四章 循環農業

複合式羽毛分解菌及其應用於羽毛水解與堆肥製作技術	42
複合式堆肥發酵菌種接種劑製作技術及其應用於雞舍墊料與堆肥製作之方法	43
菇類副產物加值再利用技術套組	44
木黴菌 TCT-P003 大量繁殖發酵配方製作及應用於廚餘處理之方法	46
竹屑堆肥化應用之方法	47

## 第五章 智能管理與機械省工

水稻直播稻種鐵粉披衣與田間管理技術	49
蘭花碎石介質分離處理機	50
平版型紙箱之摺立結構改良	51
文心蘭智能補光技術應用開發	52
無人機農噴技術於甘藍黑斑病之開發與應用	54