

過期電子報

本報資訊訂閱辦法

種苗品種

種苗市場

種苗法規

種苗科技



專輯

- [反對專利納入植物研發](#)
- [種子自主權：牛糞傳奇與希娃傳奇](#)

版權聲明

Viewed in IE

發行人：郭華仁
執行編輯：吳欣俞
電子信箱



植物種苗電子報

每月10、25日發行

贊助單位：農委會農糧署

發行單位：台大種子研究室

第0173期 2012-5-11 第一版 搜尋本網站 全國種苗商名錄



印刷版

種苗品種

- [Misionero及聖尼斯蔬菜公司共同推出具有球狀及羅馬萵苣屬性的新高萵品種-Frescada](#)
- [瓦赫寧根大學博士生研發出具有辣椒特性的甜椒品種](#)
- [改變澳洲生物經濟的作物](#)
- [旁遮普農業大學表示，玉米筍的栽種對於農民是一大福音](#)

Misionero及聖尼斯蔬菜公司共同推出具有球狀及羅馬萵苣屬性的新高萵品種-Frescada

[Misionero蔬菜公司](#)及聖尼斯蔬菜公司聯手為美國消費者推出Frescada™，一種球葉萵苣與羅馬萵苣交配出來的新萵品種。Frescada已在六個州的山姆會員店供應，提供消費者球葉萵苣的鮮甜酥脆口感，以及更好的風味、營養價值及更深綠的顏色。Misionero蔬菜公司的行銷與市場副總裁表示，很開心提供消費者另一種萵苣，與球葉萵苣一樣的甜、脆且多汁，但更多出了146%的葉酸及74%的維生素C含量。

Frescada以Misionero's Garden Life® 品牌出售，由於經過去心及剪切，沒有任何浪費。消費者只要打開袋子就可享用萵苣，將吃剩的萵苣直接放進可重複密封的袋中保存即可。Frescada食用的方式多，可以依照一般萵苣的料理方法。也可以整片來作萵苣捲。可以將Frescada加入沙拉、三明治、開胃菜或擺盤，或以往你放入萵苣的任何一道菜中。

聖尼斯蔬菜公司消費者習性商業開發經理Tanya Alfonso表示，Frescada是傳統育種的產品。聖尼斯蔬菜公司專注於為菜農及消費者帶來創新的產品，Frescada提供消費者更美味且多樣性的選擇。Frescada將在5月1-3號間在美國達拉斯新鮮農產品展中展出。

資料來源：

http://www.seedquest.com/news.php?type=news&id_article=26547&id_region=&id_category=&id_crop=

瓦赫寧根大學博士生研發出具有辣椒特性的甜椒品種

Martijn Eggink正在種一個具有異國風味的甜椒品種，作為其博士論文的一部份。他會指出甜椒相關的風味與其所產生的甜味、酸味及芳香物質有關。這些與風味有關的物質會隨著品種及種植地區的不同而有所改變。

Eggink把來自許多不同國家的35種甜椒種在溫室，其中有七個是辣椒，辣椒與甜椒關係密切。他準備了嗆辣紅椒給測試小組，小組組員主要包括食用辛辣食物的亞洲人。在測試中脫穎而出的，特別具有脆度、果香、甜味、酸味及香氣。基於這些特性Eggink將具有獨特風味的美味辣椒與Rijk Zwaan種苗公司的甜椒品種進行雜交，並產生了具有異國風味的新甜椒品種，基於公司利益他僅透露至此。

Eggink正在植物育種實驗室進行他的博士研究，藉此了解更多甜椒風味與及基因組的基礎關聯。因此，他還設置了24個甜椒給荷蘭品嚐小組，此外，更利用氣相色譜儀測定每一種甜椒所顯現的物質。在這過程中，他發現甜椒的甜味主要來自於醣類，尤其是葡萄糖及果糖。這並不奇怪，水果的味道及香氣主要來自於脂肪酸所衍生出的揮發性物質，而口感(鬆脆及軟硬度)則與甜椒本身乾重物質有關，然而酸味仍有待解答。原本預期是由有機酸主導，然而研究結果卻非如此。或許酸度會被其他物質，特別是醣類所掩蓋，但仍不知道是什麼化學物質決定了酸度。

這項研究將會發佈在食品化學期刊上。現在Eggink正試著找出決定風味物質的調控基因。長期以來，研究認為是由一個基因決定了甜椒與辣椒的不同，同樣的Eggink希望能找出調控水果風味與果糖生產的基因密碼，這項研究的困難在於氣味物質多達224類以上。預計發佈在甜椒基因組的研究，將會為他試圖找出性狀與基因之間的關聯上注入一支強心針。

就Rijk Zwaan所研發的新異國風味甜椒而言，只要找出風味與其基因的關連性，工作就幾乎完成。對於Eggink的甜椒研究而言，所需要的是對於其品質及環境抵抗力稍作調整，將可進入新品種的核准程序。Rijk Zwaan希望為市場帶來更多與眾不同的甜椒風味，在種苗公司中，Eggink可說是育種前鋒，他替公司連結了實驗室與溫室。

資料來源：

http://www.lifescientist.com.au/article/422922/new_crop_could_transform_australian_bioeconomy/

改變澳洲生物經濟的作物

澳洲科學與工業研究組織(CSIRO)開發各式高油酸含量的紅花品種，將有可能成為澳洲及全世界的主要作物。

CSIRO研發出這個「超級」紅花，可製造大量食用及工業用植物油，能大幅度提升與開發澳洲生物經濟產業。新品種紅花可生產出超過90%油酸的油，其純度高於現今市面上任何植物由所含的脂肪酸含量。無論在食物或工業，油酸的用途都很廣。此種具有再生及永續性的油品，可作為許多工業產品的原料，從而取代以石油為基礎的原料。

CSIRO作物生物工廠創業組乃是由CSIRO與穀物研究開發公司(GRDC)合作，使用基因默化技術，將油酸轉化成多元不飽和脂肪酸的基因關閉，以提高油酸含量。CSIRO植物產業副主任Allan Green博士表示，我們已經把多元不飽和脂肪酸含量降低到3%以下，從而提高單元不飽和油酸超過90%的純度。GRDC的商業性糧食技術高級經理，Jody Higgins博士表示這項研發將為澳洲開創一個新的作物產業。

紅花對於澳洲是一個非常理想的生物工廠。十分的耐寒，可適應暖化的環境及接下來可預期的氣候變遷環境。Higgins博士指出，我們的市場情報顯示，全球對於高純度油酸油的需求大，將超過十萬公頃的超高油酸紅花產量，相當於澳洲棉花產業的規模。生物工廠創業組將與國內外公司進一步討論，以在澳洲生產這個高產值的紅花作物。

資料來源：http://www.seedquest.com/news.php?type=news&id_article=26638&id_region=&id_category=&id_crop=

旁遮普農業大學表示，玉米筍的栽種對於農民是一大福音

鑑於五星級酒店、航空公司、船公司及歐洲諸多國家對於

玉米筍的需求增長，玉米筍的出口潛力很大。大規模的栽種玉米筍不僅增加了農民淨農業收入，也可讓經營多樣化。旁遮普農業大學植物育種及遺傳學系的教授表示，郊區的玉米筍栽種對農民是一大福音。系主任Allah Rang博士表示，玉米筍是指未成熟的玉米雌穗，在抽絲後二至三天，尚未形成種子之前收成。這些未成熟的玉米雌穗可以用在沙拉、蔬菜或是料理泡菜、湯品或是甜點。

專家Satinderpal Singh Brar博士指出玉米筍的營養價值甚至優於大部分的時令蔬菜。除了蛋白質、維生素、鈣和鐵之外，也是最豐富的磷源。由於無農藥的殘留，玉米筍可為眾多蔬菜的首選。泰國、台灣、瓜地馬拉、南非及中國為玉米筍的主要生產及出口國；而美國、日本、香港、新加坡、澳洲及歐洲國家為主要進口國。

Brar博士告訴農民玉米筍適宜的播種時間在五月至八月之間。旁遮普農業大學建議在雨季中使用單交種Parkash及雜交種Kesari。玉米筍應種植在土壤肥力完整的土地上，採30公分的行間距，20公分的株距。為了因應不同時期的市場需求，可分批播種。玉米筍只有60-70天的種植時間，Brar博士建議可以穿插在不同的作物生長週期之間，如小麥、稻米或印度香米。

對於玉米筍的性狀品質，Brar博士強調，玉米筍應該質地柔軟，顏色、形狀及大小一致，外觀筆直並呈現淡黃色或奶油色，長度4-11公分，直徑1.0-1.4公分，其胚珠應筆直排列，不帶有腐爛、過熟、乾燥及病蟲害污染等缺陷；這樣的品質較利於出口。他並強調若在不適宜的採收將會影響到玉米筍的收穫品質。

資料來源：

http://www.7starnews.com/story/7374/BABY_CORN_CULTIVATION_A_BOON_FOR_FARMERS_PAU

[訂閱辦法](#) [版權聲明](#)