

細斷法對腸澣苔(*Enteromorpha intestinalis*)熟成與藻體

保存及釋放孢子之試驗

郭俊宏 徐振豐

藻類生理生態實驗室

腸澣苔(*Enteromorpha intestinalis*)，別名海青菜，中國北部及日本沿海居民普遍食用，台灣及澎湖地區大多用於食品加工，原料來自於野外採集，目前尚未建立人工養殖模式進行生產。本研究樣本由井垵潮間帶採集而得，將藻體分別切成 2、4、6 及 8 mm 等片段長度，再以 15、20、25 及 30°C 等條件進行幼生藻體催熟，以檢測釋放孢子及促進成熟之最佳的片段長度，與最適的熟成溫度。保種實驗，將藻體靜置培養於 15、20、25 及 30°C 及鹽度 7、14、21、28 及 35 ppt 環境。實驗結果顯示，藻體片段長度越短，孢子放出率越大，且催熟時間越短，2 mm 片段藻體於切斷後第二天已有孢子釋放，觀察至第五天孢子放出率達 $60.0 \pm 15.3\%$ ；催熟效果以 25°C 之環境最佳，第五天釋放孢子的面積比率達 $48.0 \pm 9.0\%$ ，孢子放出率達 $46.7 \pm 8.8\%$ ，較其他組有顯著差異。室內靜置保種培養實驗結果，在第六天溫度 20 及 25°C 和鹽度 21 及 28 ppt 有較明顯增重，第 12 天後部分藻體出現白化死亡現象。利用細斷法，將藻體切成 2 mm，於 25°C 下可促進成熟並釋放孢子，此法可作為澣苔種苗生產之參考。

關鍵字：腸澣苔(*Enteromorpha intestinalis*)；成熟；游動孢子
學 號：1102407006