

# 溫度與營養鹽對長葉紫菜貝殼孢子囊熟成之影響

李彥宇 徐振豐

藻類生理生態實驗室

長葉紫菜(*Pyropia dentata*)是澎湖常見的食用藻種，極具經濟價值。澎湖人工養殖過程中，因潮位變化帶來充足營養鹽，使貝殼絲狀體從孢子囊熟成到紫菜幼苗發育皆是在天然海域中進行。本實驗目的為探討貝殼孢子囊熟成的室內生長條件。實驗分別以溫度 (15、20、25°C)，營養鹽濃度(1、5、10 ppm)，營養鹽(2、3、4 號)花寶，條件培養 30 天，觀察貝殼孢子囊熟成情況並比較各組差異。實驗結果顯示，最佳的貝殼孢子囊熟成條件為溫度 25 °C，營養鹽以 3 號花寶 1 ppm 熟成效果最好，培養 15 天時出現熟成殼孢子囊的絲狀體最多、數量為 715 根。未來可進一步使長葉紫菜(*Pyropia dentata*)的養殖技術更加完善。

關鍵字:長葉紫菜(*Pyropia dentata*)、絲狀體、殼孢子囊熟成、營養鹽

學號:1107407006