

玫瑰切花採收流程

項目	作 業 事 項
切花採收	<p>適當熟度採收</p> <p>適當時間(避免炎熱正午)採收</p> <p>放置陰涼處，迅速吸水，迅速預冷</p> <p>插入預措液</p>
預冷	<p>0~5°C(國內農民常用之溫度)</p> <p>時間要迅速，不要放在外面太久，迅速移走田間熱</p> <p>分級包裝作業量太多無法一時作完時，先以預冷處理</p>
分級包裝	<p>確實作好分級包裝作業，減少損耗或斷頭</p> <p>機械分級包裝可節省大量人工，分級一致化，減少人為疏失，保障品質及信譽</p> <p>將切花底部切齊頭部放齊，再用袖套或塑膠薄膜或用紙包裝，良好的包裝可增加商品價值。</p> <p>包裝內過濕應防灰黴病，以打洞的包裝可增加通氣性。</p> <p>立式含水容器對切花有保鮮之效益，容器再添保鮮劑會有更良好之效果</p>
貯藏 (冷藏)	<p>0~2°C 冷藏</p> <p>冷藏時吸收保鮮劑</p> <p>若長期貯藏浸在水中會減少瓶插壽命，長期貯藏可用乾式貯藏法，溫度約為 0°C。(先吸保鮮劑，後置入冷藏庫，用紙箱裝)</p> <p>長期貯藏對切花品質有不利影響，避免太久以免影響商譽</p>
運輸	<p>用冷藏車或隔熱運輸車廂避免溫度上昇</p> <p>立式含水容器運輸，保鮮效果良好，配合台車輸送較為方便</p> <p>運送至拍賣市場或商店集貨處，須迅速放入冷藏庫</p> <p>在國外的作法，遠地運輸時可加入 4~6 片藍冰(藍色高濃度鹽類之水溶液，冷凍成冰放入塑膠盆內)，如此溫度上升不會太快</p> <p>避免操作不當，粗魯裝卸，以免造成物理損傷</p>
拍賣	<p>拍賣及分貨作業迅速完成，避免溫度再上昇</p> <p>相關作業人員細心搬運避免損傷</p>
運銷商	<p>迅速冷卻</p> <p>迅速分貨</p> <p>紙箱裝者須拆開讓切花吸收水份或保鮮劑</p>
零售商	<p>清除包裝、除葉、除刺，避免傷害枝條表皮</p> <p>底部再剪一刀</p> <p>將玫瑰浸入乾淨的水中，pH 調整為 3.0，浸漬 30~60 分鐘</p> <p>移浸至保鮮劑中放入冷藏庫</p> <p>在運送過程中最好能保持在保鮮劑或水中，不然要求離水時間愈短愈好</p>