



美軍所需清潔蔬菜的標準規格

李伯年

其他原因所造成的傷害，任何影響外

美軍在臺灣，現在所需要採購的清潔蔬菜，數量較多的計有四種：①結球高莖，每月需要六十萬公斤；②西洋芹菜，每月需要五十萬公斤；③番茄，每月需要七十萬公斤；④甜椒，每月需要三十萬公斤。但都要符合清潔栽培的條件，才同意採購。如果栽培地未經過美軍衛生檢查官實地抽樣化驗土壤，栽培時施用不適當的肥料和農藥，所生產的蔬菜，他們就不接受。

此外，要和美軍採購處訂約生產這四種蔬菜，除上述條件應符合規定外，對生產產品所定的規格也很嚴，茲簡要說明如下，以供栽培者參考。

番茄分大中小三級

番茄不規定品種，每一個番茄都要合乎清潔要求，不能有污穢及其他不潔物質粘着。果型要整齊，品種要齊一，要沒有傷害、畸形、落蒂、疤痕、裂口、日燒、病蟲害、機械或其他原因所造成的損害。成熟度要一致，綠熟或過熟不能混入一起，頂部微帶紅色，為合格標準。

- 大 一八〇—二七〇公克
- 中 一二五—一八〇公克
- 小 八五—一二五公克

甜椒厚皮薄皮均可

注意最低合格標準

厚皮種或薄皮種都需要，外型綠色、鐘形、甜品的品種。每個甜椒的個體，要合乎清潔的要求。品種要齊一，凡日燒、腐爛、病蟲害、軟弱、凋萎、疤痕、機械及其他原因所造成的損害，都不合標準。大小最低合格標準，長度為六·四公分，直徑為五·一公分，大小允許度，可以有一〇%的伸縮性。

結球高莖新鮮結實

結球大小分為三級

結球高莖品種，並無明文規定，必要時除指定地區生產外，每個結球高莖，必須要合乎清潔的要求，不能有污穢、蟲糞、泥土及其他不潔之物粘附。要新鮮，結球堅實，不鬆軟，不裂球，必須避免腐爛、雙球、葉柄捲曲破裂，擦傷及抽苔之球。凡中肋折斷、凍傷、葉燒、變色、病害、蟲害、機械或其他方式引起的損傷，都不合格。每一球必須整齊、美觀，可帶外葉三枚。球的重量、大小分成三級，不合規定大小結球高莖的允許度，不能超過一〇%，每球小於二五五公克的不合格。分級標準如下：

- 大 三九六公克以上
- 中 三四〇—三九六公克
- 小 二五五—三四〇公克

西洋芹菜緊密美觀

黑心抽苔木化者不要

西洋芹菜品種，綠色、白色都沒有明文規定，視需要而決定。每株芹菜要合乎清潔衛生的標準，應正當發育，適度緊密堅硬，形狀美觀。凡黑心、葉柄龜裂、中肋木質化、抽苔、附生寄生植物、骯髒、萎縮、蟲害、病害以及因機械或

觀可食部份的，都認為是不合格。一株有六枚葉子發生裂縫，每條裂縫超過一·三分長；兩枚以上的中肋發生蟲害或莖枝上病害部份，集合起來超出四·三平方公分；中肋距根部上方三·八公分，和第一分枝下部三·八公分之間，發生木質化；抽苔超過二倍直徑以上的，都不合格。

每株芹菜長度，最小為三十公分，最大為四十公分。直徑最小為七·六公分（割去不要的外葉，在根部以上約七·六公分處測量），每株外層葉柄中肋平均長度，不得小於一二·七公分，大小允許度可有一〇%的伸縮性。

達到標準並不困難

一經剔除無法通融

以上四種清潔蔬菜，栽培者要想達到標準規格，大小尺寸或重量上，稍加注意，並不十分困難；但欲整齊美觀、新鮮、無蟲害、疤痕、機械傷害等一切標準化，在栽培技術和管理上，須得十分當心；如生產者不注意，集貨至包裝場，運銷者吃虧就大，一經剔除，美軍絕不講人情，另給融通辦法，希望生產者多注意管理工作，例如病蟲害防治和灌溉等，才能使產品達到標準，合乎美軍的需要。

照上述標準規格嚴格執行檢驗時，番茄通常僅有三分二及格；一百%結球率的莖高亦得剔除五分之一；甜椒到生產後期生勢衰弱，無法達此長度和直徑標準；西洋芹菜冬春平地生產的，在管理上稍加注意，則均可超此標準規格。

番茄和甜椒不合標準規格者，尚有內銷市場；結球高莖和西洋芹菜不合標準規格者，一經剔除，內銷市場毫無出路；因此，與美軍契約生產的單價，不可能太低，希望採標者要多考慮，生產者和運銷者才能兩得其利。