

# 解決本省冬夏季蔬菜供求不平衡問題

## 最好採取冷凍冷藏加工方法

農復會鄉村衛生組技正 李 秀

本省冬季蔬菜生產過剩，菜價暴跌，尤其在生產旺季，農民損失更大，甚至於放棄採收，但在夏季則蔬菜求過於供，菜價飛漲，如遇颱風侵襲，夏季蔬菜遭受損失，菜價更高，而且由於目前蔬菜運銷市場制度尙待改善，中間費用過多，菜農未能獲得合理利潤。

### 冷凍方法最有效

要解決本省冬季蔬菜生產過剩，並調節夏季蔬菜供應，最好是將品質優美的冬季蔬菜加工貯藏，在夏季供應，尤以冷凍和冷藏最能獲得良好的品質。

這裏所謂冷凍，是將蔬菜去除不可食用部分，洗淨，殺菁或不殺菁後在攝氏零下三十多度的低溫下快速凍結，然後放在攝氏零下十八度以下的冷凍庫內貯藏。而冷藏是將新鮮蔬菜選別，包裝後放在攝氏零度或零度以上的冷藏庫內貯藏。

冷藏的成本比冷凍為低，但只適合少數種類蔬菜的貯藏，而且貯藏時間較短。冷凍則適合多數蔬菜，而且貯藏時間可長達一年之久。目前本省一般家庭冰箱普遍，冷凍食品工廠已有二十七家，因此今天談發展蔬菜冷凍供應國內市場，已具備了開始試辦的條件。

### 北市已開始試辦

為證實冷凍調節蔬菜供應的可行性，農復會曾輔導金山農場試驗製冷凍蔬菜五種（花椰菜、芥藍菜、抱子甘藍、綠蘆筍和結球白菜）約九噸，由農復會借給冰箱五只，於本年七月在台北市試銷。因為該冷凍蔬菜具有食用便利等優點，深受北市市民歡迎，除抱子甘藍因尙無食用習慣而滯銷外，其他四種蔬菜都不及兩月即賣完，市場紛紛要求增加供應地點、數量和蔬菜種類。明年擬參加供應台北市冷凍蔬菜的冷凍工廠，計有金山、小美、天一和龍門等四家，約於明年一月可開始生產，六月至十月供銷，預計總供應量不會少於一百噸，蔬菜種類將增加為十種以上。如果試辦順利，當可逐年增加，普遍供應，並擴及其他城市。

發展冷凍蔬菜仍有銷售設備所面臨的問題：一為冷凍庫，二為低溫冰箱。前者目前因冷凍蔬菜數量不多，尙可暫由各廠自行解決，但所需多量低溫冰箱，在試銷階段無論對工廠或零售商來講都是過重的負擔。在歐美各國冷凍食品工業發展初期，也會遭遇同樣困難，都依賴各該國政府和金融單位協助而獲得解決，在我國也需要同樣的輔導和協助。

### 價值和優點很多

- 發展國內市場冷凍蔬菜，有下列四點價值：
- (一)可調節夏季蔬菜供應。
- (二)可促進土地資源的利用價值，有助於保障冬季蔬菜不致跌價，增加農民收益。
- (三)目前本省工業已逐漸步入現代化，中產階級的城市市民對便利的冷凍食品深感需要。
- (四)冷凍食品工業在國內市場的成功，必有助於國外市場的發展。

#### 冷凍蔬菜的優點是：

- (一)可以保持蔬菜較多的原有營養價值。
- (二)品質最近似新鮮蔬菜。
- (三)可以保持良好的顏色、氣味和組織。
- (四)是一種貯藏、食用最便利的食品。



(深國純) 厚觀嗜品菜蔬凍冷

- (五)食前不需調理，食後除包裝用廢袋外再無其他廢根葉等垃圾。
- (六)清潔衛生。
- (七)在良好冷凍庫中可貯藏一年或以上。

### 技術問題要研究

- 供冷凍用的原料蔬菜，應該具備下列的幾個條件：
- (一)品質：必須高級而新鮮，並應在採收後數小時內運廠加工。
- (二)品種：應選擇適合冷凍的品種。不同品種可獲得不同的品質。
- (三)原料成熟度：蔬菜原料必須成熟而嫩，絕對不可過熟、粗糙、澱粉化或木質化。
- (四)良好的冷凍蔬菜，需經七個步驟而獲得：
- (一)選擇高級的新鮮原料。

