(二)原料調理包括洗滌、切、殺菁（即熱水燙或蒸氣燙）、冷却和包裝，應快而小心。

(三)包裝應用無氣味並能防水氣的清潔容器，以防止蔬菜失水乾燥或吸收外來氣味。

(四)冷凍溫度應在攝氏零下三十五度或以下。蔬菜在調理或包裝之後應迅速予以冷凍。

(五)快速冷凍後的蔬菜應在攝氏零下十八度以下的冷凍庫內貯藏，並使貯藏溫度不發生變動。

(六)解凍後的蔬菜應迅速食用，不可再凍。解凍後再凍的蔬菜品質不好。

(七)應按包裝說明所示烹調食用。

至於冷藏，對於一部分的蔬菜，例如水果、花和其他園產品都可應用。但是各種蔬菜都有一定的冷藏溫度，有的適合長期，有的只能短期貯藏。某些蔬菜對於冷藏溫度極爲敏感，如果低於規定溫度，則易發生凍傷，如果不明冷藏技術，可能使冷藏蔬菜發生多量的腐爛損失。

(一)冷藏溫度：蔬菜冷藏溫度一般多在攝氏零下一度至零上十度之範圍內，又可概分爲攝氏零下一度至零度，零度至零上二度和四度至十度四類，其中以適於零度的蔬菜種類較多。

(二)冷藏時間：冷藏安全時間在一至五星期的蔬菜很多，如四季豆、花椰菜、菠菜、萵苣、豌豆、大心芥菜、豌豆莢、茄子和青番茄等都是。冷藏時間較長的蔬菜如結球白菜，可冷藏達一至二月。如冷藏條件良好，甘藍菜和胡蘿蔔可冷藏達三至四月。台灣的冷藏蔬菜，多集中在甘藍菜、胡蘿蔔、洋葱和馬鈴薯等數項，但因冷藏庫條件不良，冷藏前的處理包裝不善，所以在冷藏期間腐損率很高。

(三)冷藏條件：要使冷藏效果良好，獲得長期貯藏，冷藏庫和蔬菜本身應具備下列條件：①冷藏庫內應保持規定溫度，各部位的溫度應均勻而少波動。②冷藏庫內應保持各種不同蔬菜所需要的濕度，多數蔬菜適合於百分之九十至九十五的相對濕度。③冷藏庫內冷風對流應良好，包裝排列空間應適當，以有助於冷庫溫度均勻。④蔬菜送入冷藏庫前，應經良好的選別和整理，並應去除腐敗和不良的部分。⑤原料成熟度應適當，尤不可過熟。⑥冷藏前原料應經預冷處理。⑦採用最適當的包裝。

需供菜蔬節調場市菜果

服務農民並貢獻消費者

——富德淳　省台灣兼正技部濟經農林農應業經濟科長——

蔬菜由生產者到達消費者手中，按過去一般情形，須經由大小批發商、公司、行號、仲介人和零售商等幾個階段，既因層層收取中間費用，影響價格，使生產者和消費者同受其害，又因產銷無組織，未能發生連鎖作用，機動調節供需，形成社會經濟上的一大病態。本省自民國四十年起建立農產品市場制度，先後設立家畜、魚、果菜等批發市場，並倡辦農產品共同運銷，由生產地的農、漁會集運產品，直接交由消費地批發市場供應，使產銷配合。茲將市場的主要功能簡述如下：

(1)集中交易，採取公開拍賣或議價，合理評定價格。

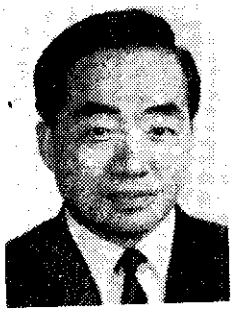
(2)所有運銷商、零售商或消費團體，直接向市場承購，不必再經大批發商或公司行號轉手，可消除中間剝削，減輕消費者負擔。

(3)生產地市場集中蔬菜，視都市消費地市場需要情形選行統籌供應，可調節產銷，相通有無。

(4)提供場所設備，保管貨品，正確秤量，代收代付貨款，不但買賣雙方稱便，並可維護生產者利益。

(5)不以營利爲目的，只收取少數管理費作爲經營業務或充實設備之用。如有盈餘，規定應用於增產事業，所謂取之於農民，用之於農民。

目前台灣各地的農產品批發市場計有六十九處，分布在台北市、基隆市、台中市、台南市、高雄市、桃園縣、苗栗縣、花蓮縣、澎湖縣等各一處，新竹縣和台東縣各二處，台中縣六處，彰化縣九處，南投縣、雲林縣、嘉義縣、屏東縣等各七處，台南縣五處，高雄縣八處。歷年交易量，四十五年初設時僅一十三萬六千八百零二公噸，但五十七年已增加到六十七萬五千五百六十四公噸，在五十七年蔬菜生產量一百二十萬九千二百九十三公噸中，佔了五五.八六%，足見市場地位之日趨重要。



富德淳先生

設立冷藏庫公司

爲配合農產品市場運輸加工的發展，和因工業步入現代化與社會經濟繁榮的需要，台灣今後在各港口、各大城市和重要農工產地，極需建立理想的冷藏庫出租。這種冷藏庫公司並非專供新鮮蔬菜冷藏之用，而是一種具有不同溫度濕度房間的冷藏庫，適合於低溫的快速冷凍蔬菜和其他食品的冷藏，也適合冰點下冷藏的水產品，也可供冰點上溫度的新鮮蔬菜、水果、蛋、乳製品、家禽肉類，甚至花朵蔬菜種子的貯藏。也有冷藏房間供醫藥器材和軍需品應用。這種綜合性的冷藏庫，不僅對國內市場有需要，而且對外銷也有幫助

冷藏庫公司在美國和冷凍食品廠合作的很多，冷凍和冷藏兩公司分別獨立經營，冷藏庫供各冷凍公司使用，以實際貯用容量和種類，按規定單位價格計算租金，使冷庫能充分利用，對租用者非常便利，遠比使用者自己建造爲經濟。這種冷藏庫不僅在美國，即在其他國家以及鄰近的香港也很普遍，但在台灣則屬新興事業，政府有關單位和金融業均應予以鼓勵，貸予長期低利貸款，助其發展。