

加強輔導冬季蔬菜加工

張良甲



重視，我們非常感謝。
張尚榮（班員）：蔬菜含水量多，容易腐敗，所以難耐長期儲藏。但除去水分可防止微生物繁殖，儲藏時間隨之提高，因此可採用脫水製造。
楊木林（班員）：許多蔬菜於乾燥前需要殺青，即用蒸汽或熱水浸漬。殺青是以破壞酵素為目的，同時乾燥速度也會變大，並有防止製品硬化

本省冬季為蔬菜盛產季節，價格暴跌，菜賤傷農。為調節產銷，減低菜農損失，輔導菜農及時將盛產之蔬菜自行加工儲藏，以緩和冬季蔬菜過剩現象，員林鎮農事蔬菜研究班會以此為題討論，今將研討內容提供農友參考。
蕭如鏡（班長）：冬季為蔬菜盛產期，價格下跌，菜農收入減少，造成農業的不景氣。如果農民能有充分的加工知識與技術，則產品可以儲藏，以備他日需要。關於冬季蔬菜加工輔導工作，上級長官很

的效果。
江永和（班員）：蔬菜也可以用醃漬，種類很多，可分鹽漬、糖漬、麴漬、醋漬等。
呂茂林（班員）：硫黃燻蒸後，氧化酵素即被破壞或阻止其作用，所以能變成美觀的製品，又有防腐及防止虫害之效。
楊尚梓（班員）：壓石有促進原形質分離現象。並因蔬菜互相密接，除去醃漬用汁之後，內外汁之交換變慢，所以蔬菜內部之發酵較遲。因此，調節壓石的重量能改變成熟速度，又有防止蔬菜與液面空氣之接觸而防止變質。壓石重量之標準，最重和原料相同，中者須二分之一，輕者三分之一。
楊炳上（班員）：食塩使用與防腐程度如下。
(一)少塩（食塩三%）：稍能防止腐敗菌之繁殖力，能儲藏二三日。
(二)中塩（食塩五%）：注意管理可防止腐敗菌之繁殖而儲藏數日。
(三)多塩（食塩八%）：防止腐敗菌之繁殖力強，但酵母及乳酸菌等還可繁殖。
(四)重塩（食塩一〇%）：乳酸菌之活動停止，適於儲藏醃漬。
(五)最重塩（食塩一五%）：各種細菌均停止繁殖，適於儲藏醃漬。



農業是生活的基楚，農業周刊充實你的生活!!

■分析農產供需最新動態
■報導農業新知識新消息

內容豐富 ● 訂費低廉
時效迅速 ● 發行最廣



農業周刊

Agri-week

徵求10,000個基本訂戶

全年52期只收郵資50元

郵政掛號5930號年社

電話：541-3924 • 541-7131