



所謂蘆筍嫩莖的老化，是由下(筍基)往上，即以筍基部較老。老化情形主要包含，嫩莖細胞的細胞壁上有多數木質素堆積，學術上稱為「細胞壁木質化」，接著有許多纖維形成，稱為「嫩莖纖維化」。

所以，無論採取時蘆筍品質多好，如無妥善處理，嫩莖品質很快變劣。沒有幼嫩的好原料，自然作不出品質優良的筍罐。

低溫處理

二年前，台大園藝系研究生謝主平，曾為搜集論文資料，向全省數十家重要蘆筍加工廠發出問卷，以了解各加工廠實際的作業情形。

由於本省蘆筍加工原料以白蘆筍為主，故綜合本省有關白蘆筍加工處理方法的調查結果如下：

田間採收的白蘆筍，由農民送到檢收站，然後工廠派人裝車運到加工廠，所用的交通工具，大都沒有冷氣設備。許多工廠是利用交通車在空檔時裝載。運送途中最多也只以澆水方式處理，極少用冷凍法來降低品溫。

一般由田間到工廠耗時十至十二小時，有時甚至二十小時後才能運抵工廠。

送進工廠的白蘆筍原料，最快要等六至十二小時後才能加工，最久也有拖到十二小時以上的。

加工前一般把原料貯存在0至5度C的冷藏庫中。

綜合以上情形，知道有許多蘆筍材料，由採收、集貨、運送、貯藏到加工，都需二四小時以上，這種處理法對蘆筍品質影響很大。

因蘆筍嫩莖在採收後二四小時以上的，質地老化就會加速，商品價值因而大降。

方祖堯教授等在一九七四年即曾指出，即使在五度C下，綠蘆筍只有三天，白蘆筍只有一天，能保持品質與採收當天相近。

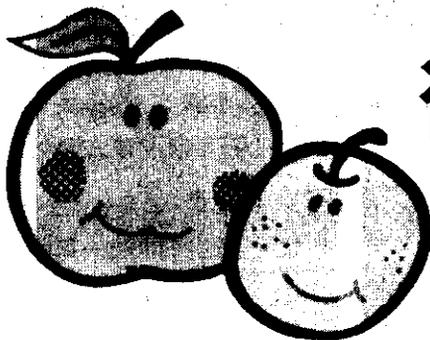
所以，為解決纖維太多的問題，加工業者應儘快在蘆筍採收後，先用冷水處理，降低品溫，並貯存於低溫下。且需在採收後二四小時內加工完

天靈[®]

得拉松

47% 乳劑

TORAK



柑桔等果樹
紅蜘蛛之防治
銹蟬、刺粉蝨
之徹底根除
水稻縱捲葉蟲
香蕉象鼻蟲
之預防
絕不發生藥害



美國赫克力士公司 榮譽出品

總經銷：文山企業行有限公司

地址：台北市忠孝東路3段217巷2弄2-4號

電話：7219657 · 7214803