

畢，才能確保優良品質。

否則，採收時原料品質再好，不預冷，不立刻冷藏，又延遲到採收後三十至四十小時以上才加工，產品品質一定纖維多是可預言的。

同時，工廠收集蘆筍材料地區的分配是否考慮到距離遠近，有關單位也應注意。

基部浸水

作者最近研究的結果顯示，在五度C下，如能設法除去貯存環境中乙炔的含量，則白蘆筍即使貯存三天以上，品質變異仍很小。

又，在減壓貯藏設備下，可大大延長採收後蘆筍品質與採收當天相近，但減壓貯藏設備要有抽真空裝置，以降低壓力及乙炔含量，設備昂貴。所以，最便宜而有效的處理法是儘快加工，避免拖延。

國外研究報告尚有，在採收後將白蘆筍基部浸水，以使纖維較少發生的建議，但本省採收後的蘆筍材料一直不准浸水。

作者曾研究不同溫度下筍基浸水與否，對「老化」的影響，結果發現：白蘆筍一般在低溫下（五度C）沒有浸水，對嫩莖老化影響不明顯，但室溫下（二十度C）則不浸水的質地都比浸水的為老。

許多加工業者曾向作者表示，筍基浸水的筍莖容易帶「臭水味」，且容易腐爛，所以都不浸水。作者認為，產生這種反效果的原因可能有二，即(1)所用的水不清潔，(2)浸水後未適當以低溫貯藏，致使筍基腐爛，筍莖帶臭水味。



蘆筍採收 (張宗藩)

在同一實驗中，二十度C貯存的綠蘆筍，無論筍基有沒有浸水，貯存二天以後，都有筍基腐爛的情形發生，並會流出白色乳汁。由此可知，溫度對採收後蘆筍品質的影響實在很大，浸水與否一定要和溫度配合，否則反會得到反效果。

其他問題

最近，農業週刊第四卷三四期報導，綠蘆筍栽培省工、味道好，逐漸引起國外消費者注意，特別是近年本省有部分農民，因缺乏工人採收白蘆筍而改採綠蘆筍，本省的蘆筍生產，將因國際市場及國內人工環境的變化而漸有轉變，希望蘆筍業者應有心理準備。

品種可靠 增加收益
大 豐 種 子

一代交配 **新 豐 綠 白 菜**

◆特性：極早生種，栽培容易，耐熱性極強，發育極旺盛，播種後六〇日既達每球1.5~2.5公斤以上，收穫量多，植株頗強健，結球緊密，葉色濃綠不繸，葉肉厚，收穫量豐富而種植期短，品質甚好，最適合消費者之要求，且市場價值最高，最受歡迎之品種。

◆栽培要點：本省北部地區自國曆七月中旬至十一月，及自翌年三月至五月期間，可播種栽培。本省中部地區自國曆八月至十一月，及自翌年二月至四月期間，可播種栽培。本省南部地區除國曆五、六、七月以外，其他時期都可以播種栽培。

台灣總代理
大三貿易有限公司

地址：高雄市七賢二路65號
電話：(07)213101~2 信箱：高雄423號信箱
(全省各大種子行均有銷售)