

改進外銷 洋蔥 品質・注意缺點

張明聰

(續上期)

洋蔥因連根帶葉較易使蔥球內的水分經由莖葉蒸發，外銷用的洋蔥正常收穫處理，均在可採收時，將植株連根帶莖葉拔起後，平排放於畦上陽晒，縮水5~7天，等葉部乾縮後，剪去根葉。

剪去根葉時，頸部須留2公分長，太短則切口不能乾燥細縮，容易腐敗。然後擦去附在蔥球上的泥土、碎膜，如此，即可得到極佳的洋蔥品質，外銷當無問題。

收穫處理不當

但目前有極大部分的蔥農，都忽略這項洋蔥收穫處理，加上急於在短期間內辦理供蔥外銷手續，洋蔥收穫時，往往早上拔蔥，下午即剪去莖葉，就開始運回家裡或適當場所，分級、裝袋。

甚至有乾脆馬上在田間分級、裝袋，形成蔥球頸部未能自然細

縮、乾燥，且表面附有泥土，而發生運輸途中腐敗、常有虫體，如根蟻附著於鱗球表面等現象，而遭受口方檢驗不合格，要求賠償。

洋蔥外銷都必須經檢驗局檢驗合格才可出貨，檢驗時是採取抽樣方式進行，檢驗的每一袋中(20公斤裝)，不



蔥球成熟倒伏情形。

合格品的容許度，以重量計，不得超過5%。

不合格品包括：抽苔、瓶子頸、擦傷、水傷、双球、心腐等。檢驗標準5%不合格品的

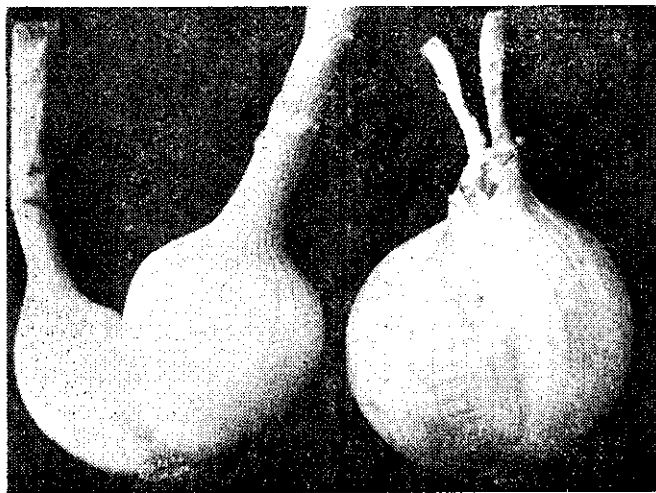
容許度，原是為蔥農分級包裝時，操作上難以避免的輕微誤差而設。

勿貪圖小便宜

但近年來有部分蔥農誤解容許度的用意，而加以惡意利用。即在洋蔥分級、裝袋時，於每一袋中，特意加入1公斤以內的不合格品。

這種貪圖小便宜的行為，實在是破壞整個商品價值的最大因素。因此，為了挽救本省洋蔥外銷事業，蔥農務必從內部做起，養成守法、知法的精神，不可貪圖小便宜，而破壞了多數蔥農的利益，才能在外銷競爭激烈的今日，站得住腳而發展得穩。

(全文完)



洋蔥分球(右)双球(左)不可外銷。