

溫度：高溫會增加蒸散，低溫則有抑制效果。

濕度：高濕度可抑制蒸散，低濕度則加速蒸散作用。

流動的空氣：有風時，會加速蒸散作用。

在貯藏蔬菜時，以在適當的低溫及適當的高濕度條件下最理想。以塑膠袋包裝可顯著的抑制蒸散，但塑膠袋的厚度及通氣孔的大小、數目，因蔬菜種類不同而需加以適當選擇。

收穫後的追熟

與成分變化

蔬菜採收後，外觀及內部不斷的起變化，例如番茄漸漸轉紅、軟化，這就是追熟作用，其內部糖分的增加與酸度的降低同時進行。一般葉菜類的糖分變化則較少。維他命C也極易被氧化而減少，尤其是溫度愈高，降低速率愈快，故採收後的蔬菜要放在適當的低溫貯藏。

有些蔬果在貯藏期間顏色漸變，如葉菜類漸黃化，有的轉紅或變白，這就是色素的變化。不同植物有不同的色素，變化也受溫度的影響，與貯藏的久暫有關。

有些蔬果具有香、甜味或苦、辣味，在貯藏中也因環境溫度與氣體（氧及二氧化碳）濃度的關係使這些味道生成或損失。

蔬菜的採收適期

蔬菜採收後，如欲繼續保持優良品質，除按前述控制生理劣變外，尚應注意採收適期。蔬菜的採收適期及熟度，因蔬菜種類、管理方法、氣候條件及運輸距離的長短而異，並且還受市場價格波動所影響。一般來說，無追熟作用的蔬菜，可在品質最好時收穫；有追熟作用的蔬菜則需在適當成熟度，非完全成熟時採收。今將各種蔬菜採收適期分述於下：

一般短期葉菜類：如小白菜、青梗白菜、蕪菜、莧菜等，在成熟時未纖維化及老化前採收，品質佳且收量高。但若管理良好，或蔬菜生長旺盛，或為爭取早期市場的高價格，可提早採收，葉菜類的採收可略為調整，維持1、2周左右。

花菜類：青花菜、花椰菜應在花蕾末期，未開花前採收。花椰菜的採收期可稍提早或稍延3~5天，對品質影響不大。青花菜要求較嚴，尤其熟天若多延3~7天，即會使花球變紅，失去商品價值。（未完，下期續）

農藥許可證：經進字第0284號

好女兌

乳劑

防治病害

① 水果，蔬菜：露菌病、白粉病

② 水稻：稻熱病

③ 其他細菌性疫病

效果大·無藥害·毒性低

美國CITIES SERVICE COMPANY出品

台灣總代理：嘉寶有限公司

台北市郵政信箱3339號

台灣總經銷：久安股份有限公司

電話：(04-9) 225657