

蔬菜

• 張榮如 •

採收後的處理 (續)

嫩莖類蔬菜：需在未纖維化前採收。芹菜在播種後要注意保持土壤濕度，2個多月即可開始採收；蘆筍纖維化前採收，白蘆筍需每天清晨採收，綠蘆筍每天早上、下午採收兩次為宜。

甜玉米：需在未澱粉化前採收，因甜玉米採收後其還原糖即迅速變成非還原糖，再轉化成澱粉，常溫下採收後約4小時後，糖度急驟下降，故採收後儘速以低溫貯運，方能維持優良品質。

果菜類：例如蕃茄需在綠熟期採收，因由產地到市場至少要經過2~3日，在常溫恰可使之追熟轉

紅。大約到市場交易時着色度達80~90%最理想，可使消費者有新鮮、營養、美麗的感覺，若要進行貯藏的，可以塑膠袋包裝，在10°C貯藏約兩星期，再轉入15~20°C追色。

甘藍、結球白菜：需在包心最硬，未抽苔裂開前採收。

蘿蔔、胡蘿蔔：宜在地上部葉子開始黃化，而地下部尚未老化、糖心前採收。

此外要注意，採收時若在早上，最好要在露水乾後，且採收後避免陽光曝曬，高溫影響加速生理代謝及品質劣變，要放在蔭涼處為宜。

。若在傍晚採收，較涼，對蔬菜的調理較有益。

分級包裝與運輸

蔬菜採收後，最好在田間即行調理工作，洗滌除去泥砂、去根、去枯葉、腐葉，接着整理大小、分級、包裝，這樣不但可避免好壞夾雜造成運輸過程中的污染，以及廢棄物處理的困難，又可減少機械傷害及損耗率。

在現代化的農產運銷制度上，分級包裝應是第一件要做好的工作，它有下列的優點：

1.各種蔬菜依品種、大小、形狀、整齊度及外觀色澤等分級，可使產品品質有保障，提高產品的價值。

2.分級後，可按等級發給證書，使有保證，可減少買賣雙方的爭執，建立良好的買賣秩序。



樂敏牌

ロビン エンジン

農業、産業機械之動力源

● 強力 ● 輕便 ● 省油 ● 耐用

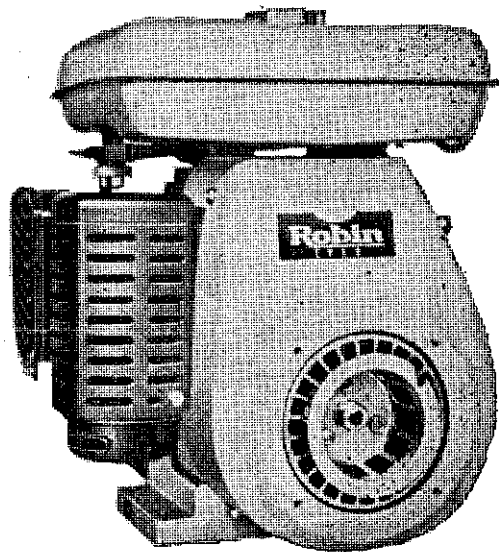
製造元：富士重工業株式会社

經銷處：樂敏有限公司

台北市峨嵋街68號2樓

TEL. 3613541~3

汽油、柴油 二衝程・四衝程
一馬力至二十馬力各馬力齊全



EY18-3B

兼售ROBIN汽油引擎發電機
RG10C・RG17D・RG25D・RG33D

3.容易議價，各等級有合理的價格，則容易交易。

4.田間一次分級包裝後，便於運輸，並減少在批發或零售時的重複包裝手續，更減少損耗。

5.促進農民改進生產技術，提高產品品質，減少浪費，並確立獲得最大效益的目標。

分級要領，目前最普通以品種、大小、形狀，整齊度或重量等標準，有數種蔬菜可參考農林廳農產運銷科已制定的“蔬菜分級包裝標準”。

在包裝容器方面，目前採用的種類有紙箱、木條箱、木板箱、木桶、大型竹心篾、大型竹皮篾、中

型竹心篾、中型竹皮篾、小竹篾、塑膠袋、塑膠籃、塑膠網袋等。

包裝方法，有的將個體直接排列在容器中，如胡瓜、絲瓜、葉菜類等。為減少擦傷，更有先用紙將個體包好，再整齊排列在容器中，如絲瓜、扁蒲、苦瓜等，有的個體小，不易排

列者，則將分級好了再整個倒入容器中，如豌豆、番茄……等。有的可作貯藏者，可用塑膠袋或保鮮膜先包裝，再放入容器，可減少擦傷、抑制蒸散、延長貯壽命。

據筆者等調查與試驗結果，認為現代的包裝已不適昔日的大型包裝，因大包裝在操作及搬運上不方便，且蔬菜堆積過通氣不好，中間部位產生的呼吸熱不易發散而造成溫度過高，加速腐敗，售貨時，還要再分貨，既麻煩又增加損耗。

建議以具有鐵柄搬運的中型塑膠籃（72公分×47.5公分×33公分），這種容器可盛約20~30公斤，通氣較好，搬運及操作方便，且可重疊放置而不會壓傷，有效利用空間，無論在運輸或貯藏均方便又理想，售貨時，可免分貨之煩及減少損耗，如此美觀又理想的容器實值得推廣應用。（未完，下期續）



具鐵柄搬運的中型塑膠籃

預約優待

豐年叢書HV752-3

專業栽培蔬菜30種

園藝家郁宗雄先生策劃修訂

預定69年4月出版，24開本，全書200餘頁，專稿34篇分別由18位蔬菜專家撰稿，內容增加青花菜、薺菜、莧菜、紫蘇、蘿蔔及黑皮波羅門參等，圖版豐富，封面彩色。

定價140元 郵購另加掛號郵資9元

優待本刊讀者，預約延至69年4月30日

4月底前匯款購買者實收120元(含掛號郵資)

豐年社 台北市温州街14號·郵政劃撥5930號