

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