

蔬菜採收後 ——如何處理？

●張榮如

(續完)

最佳的蔬菜輸送，是蔬菜送達最終目的消費地仍舊能保持優良的品質。故如何抑制輸送途中蔬菜的生理活動及減少機械傷害為重要的一環。

運輸時，控制溫度、濕度、氣體組成，減少衝擊，並考慮輸送距離和時間等因素密切配合，則可達經濟又理想的輸送。一般蔬果的運送最好以低溫輸送並避免衝擊傷害。

採收後如何處理？

蔬菜採收後品質極易變敗。如何給予適當處理及貯藏環境，並配合分級包裝，才可保持最佳品質運至消費地？

預冷：蔬菜採收後利用各種方法，使其冷卻至各種蔬菜適當的低溫，在不引起本身產生低溫障礙的

原則下，冷卻速度愈快愈好，溫度至 $1\sim 2^{\circ}\text{C}$ 為適。其功用在於能儘速有效地抑制蔬菜的生理活動及微生物活動，以減少腐爛及損傷。

預冷的方法有空氣冷卻法、冰冷卻法、水冷卻法及真空冷卻法，須視蔬菜的組織及性質作適當選擇。

適度乾燥：採收後的蔬菜，若有露水或以水洗過，最好使水乾後才進行包裝或貯藏，較不易損傷且防病菌侵入，抑制貯運期間的生理變化。

預措處理：甘藷或馬鈴薯等，在採收後若有傷口，需先在 $15\sim 20^{\circ}\text{C}$ 及高濕度下使傷口癒合，而後才做適當條件的貯藏，較不易受病菌的感染。

化學藥劑處理：有的化學藥劑處理可抑制生理活動，如馬鈴薯及洋葱，在收穫前 $1\sim 3$ 周，噴以適當濃度的MH藥劑，可抑制貯藏期間發芽。有的蔬菜

三版新書

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

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、蕪菜、莧菜、紫蘇、葉萵苣、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

豐年社

台北市溫州街14號 郵政劃撥5930號