



——現行之蔬菜分級包裝(林吉郎)——

為保持鮮度，也可使用生長抑制劑或生長素等，惟使用的藥劑需經食品衛生機構認可。

冷藏蔬菜需注意：

1. 溫度、濕度：大部份的蔬菜，在不凍結的範圍內，以 0°C 為適溫；但為避免凍結及考慮冷藏設備的能力，可調到稍高的溫度，但蕃茄、胡瓜、甘藷、蕪菜、萵菜等屬於高溫性的蔬菜，在低溫貯藏易產生生理障礙，為細菌所侵，表面褐化或水浸狀，極易腐敗，需另擇其適溫。

冷藏庫的濕度常因水蒸氣被抽掉而使空氣乾燥，故需加濕度調節裝置，或蔬菜以塑膠袋、保鮮膜包裝，保持濕度，可延長貯藏壽命。

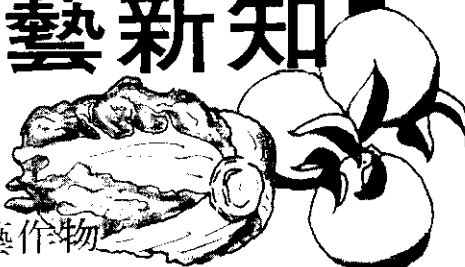
2. 防止腐敗：欲貯藏較長的時間，在選擇材料時，首先應注意選無傷及無病的好蔬菜，並防病菌混入其中，以免感染。

3. 運輸及架售：低溫貯藏的蔬菜，出庫後，最好還是保持低溫輸送及低溫架售，才能維持品質，否則在 5°C 貯藏的蔬菜，一下子移到 20~25°C 的溫度，就會很快腐敗而前功盡棄。

園藝新知

外銷園藝作物

生產改進計劃



農藥許可證：經進字第0284號

好允[®]

乳劑

防治病害

- ① 水稻：稻熱病
- ② 水果，蔬菜：露菌病、白粉病
- 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：(049)225657