

2. 洋菇是沒有感染雜菌也會腐敗的食品，因此出貨時需低溫條件（1.7°C），以防止腐敗。

3. 有人估計在美國銷售量將會增加60%，國內業者在拓展外銷上可資參考。

4. 加拿大的洋菇業主要是以外國進口的罐頭為主，菇農所生產的為生食，John Labott 公司將計劃以 Mass composting-Bed 一貫作業大量生產洋菇。

5. 英國進口以生食洋菇為主，而德國則進口生食及罐頭洋菇。

6. 銷售者須使具備一般洋菇生產的基本知識，透過食譜的介紹使消費者了解洋菇的烹飪方法，提高購買力。

7. 中小型的洋菇生產業者適於做聯營的方式銷售，但須考慮如何簽定適當的合約及解決金融方面的問題。而各聯營商如何使洋菇分級

品質能統一，運輸方法改進，生產時的量及價格須先估計，這些在事前須有一周密的聯營生產計畫。

8. 小規模生產者（生產面積12~18×300平方公尺）獨自經營銷售時須注意，品質分級及分裝貯藏的技術須良好，特別是設計一完美的栽培過程，更是決定成敗的關鍵，能適時以好品質的洋菇供應市場所需。

栽培洋菇如何減少能量的消耗？

1. 能量的消耗必須減少至最低限度：比如說在栽培原料利用時能盡量符合就地就用的原則，可減少原料搬運的能量消耗，而在戶外堆積時可加地區性的有機發酵起始劑，例如雞糞或馬糞可以減少戶外堆積的時間、減少人力的消耗。

2. 後發酵時所產生的發酵熱，

可以想辦法讓其循環利用。

3. 正確的採收方法可以減少能量的消耗。

4. 栽培室的隔離效果可決定維持栽培室的溫度，好的隔離裝置可減少加熱時能量的消耗。

5. 通氣在栽培時相當重要，但利用氣體測定儀器的裝置來決定通氣是否適當，則可減少不必要的通氣能量消耗。

6. 栽培室的相對濕度控制適當時，無過多的水分須加以蒸散，可減少蒸散作用所須的能量。

7. 可利用環境因子來達到病原菌的控制，而減少殺菌劑的使用。間接也可減少能量的消耗。

8. 雖然單位面積的洋菇收量相當重要，但需並行考慮能量效應（Energy efficiency）的高低及好的洋菇品質，來決定栽培洋菇的成敗。



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

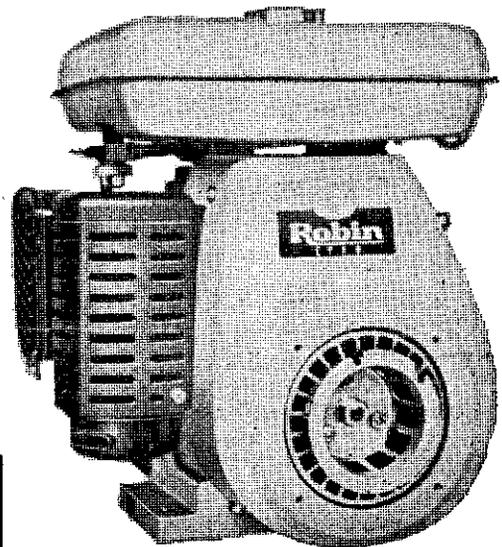
製造元：富士重工業株式会社

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