

菸葉貯藏調理措施

—孫進達—

菸葉貯藏調理捆包與各項防霉措施，是整個耕菸作業最重要的一項工作，工作做得良好與否，直接影響菸葉收購工作及關係生產者自身利益，更關係捲菸成品的品質，和擴展外銷信譽前途，惟有澈底做好菸葉貯藏調理捆包工作，絕不要存有投機取巧的心理，才可避免遭受重大的損失，而對自己與政府却都能蒙受利益，種菸事業才能有前途，才能更進步，更賺錢哩！

現在將菸葉貯藏與調理捆包的應注意事項分別說明於後：

貯藏場所要乾燥陰涼

(一)菸葉貯藏要注意的事項有：

1.菸葉貯藏場所應設備完善，要乾燥陰涼而無陽光直入，溫度變化較小之處，否則於貯藏期間易使菸葉霉變，影響菸葉的色澤及品質。

2.貯藏室的底部應用塑膠布墊鋪，上面再墊以3寸厚的乾稻草，牆壁四周應密掛塑膠布。菸葉堆積後，上面應以充分晒乾的麻袋或草袋覆蓋。

3.菸葉貯藏期間應經常檢查室內溫度，普通以20°C左右為適宜，如發現室內溫度過高時，應即開放換氣窗，以促進空氣流通，減低室溫，但必須在晴朗天氣施行。

4.應按時翻堆，每隔2星期就要將菸包上下內外互相翻堆一次，而使菸葉發酵均勻，同時借機將略帶青的菸葉堆置中央，促進發酵。

5.菸包堆放高度，以不超過3包約5台尺為最適宜。

初複選需有熟練技術

(二)菸葉調理有以下幾點事項要注意：

1.調理場所應選擇無直接光線射入，北側設有開濶不透明玻璃窗戶，室內白色牆壁，溫濕度變化少，室外無綠色樹木或其他鮮明色澤反射光的房屋為調理場所，同時室內地面須鋪墊塑膠布或麻袋，並避免放置發臭或異味物品，以防止菸葉吸濕、吸味變質，以保持菸葉清潔和品質。

2.最好再架設約2台尺高的調理台，以便於工作，減輕工作人員疲勞，提高工作效力，又可減少菸葉吸濕。

3.調理時期最好參酌繳菸日期來決定，調理日數則應儘量縮短，第一期宜在繳菸前15天開始，第二期適值雨季，菸葉容易吸濕，則宜在繳菸前10天開始。

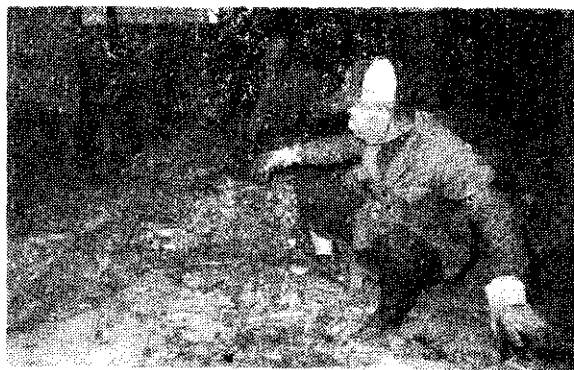
4.菸葉調理作業程序，略分為初選與複選2個階段，初選工作是調理過程中的基本作業，若能做得澈底，複選工作就很方便，減少等級混雜現象發生，因此初選與複選工作人員同樣需有熟練技術。

5.調理時次序，最好按葉位能由下而上，亦就是說第一期儘量送繳薄葉，因為薄葉容易吸濕，不耐貯藏。

6.初選首先分別清楚菸葉色澤、病虫害、損傷程度與葉位等，提供複選材料。複選則將初選所分送出來色澤、病虫害、損傷等不同菸葉，再依成熟度，葉肉組織、葉體、葉型大小、彈力及整齊度等精確細分為若干等級，分別捆包。

7.複選好的各級菸葉，每到一適當數量時，即用捆包箱捆包。捆包時應檢齊葉基，以葉基向外，葉尖向內，交叉排列（絕不可故意展葉排列）每包長度約2.6台尺，寬約1.8台尺，重量不超過15公斤，不低於10公斤為原則。捆包時為免菸葉膨鬆散開，應稍加鎮壓，但不可加壓過緊，以免妨碍鑑定複薰作業。

8.捆好的菸包，外用清潔水泥袋紙妥為包好，並註明葉位等級予以堆存。菸包堆積高度，以不超過4台尺為宜。為防止潮濕，菸堆底層及四周圍仍舊須加鋪塑膠布保護，上面再用麻袋覆蓋。



菸葉調理（張慶貞）