

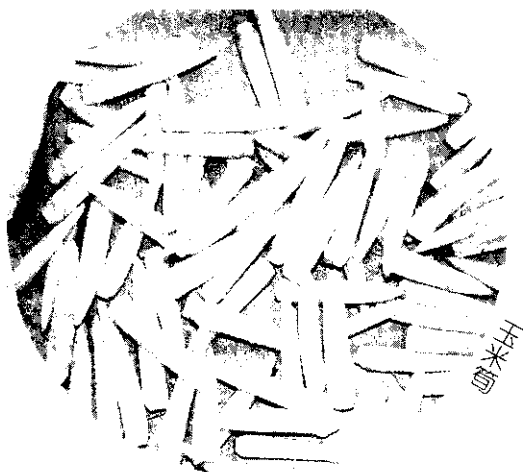
文圖：吳昭其

分級包裝

菜豆

又稱皇帝豆，在豆類蔬菜中，豆粒最大。台北市場每日約有5千公斤銷售量，是以連莢重量計算。宜在豆莢7至8分飽滿（7~7分成熟度）時採收。品種以白色豆皮為佳，白色豆皮薄、容易脫粒去皮，豆仁甜味高，消費者較易接受。

採收後先置陰涼處，避免豆莢發熱，使豆莢涼冷，再裝進PE編織袋，或尼龍網袋，每袋20公斤包裝為宜。目前產地農友慣以30公斤包裝，袋內豆莢易生發熱作用，影響豆粒品質。或剝莢取出豆粒，以透明塑膠袋3公斤裝，每5袋裝1件紙箱內，是最好運銷方法。



玉米筍

玉米筍以摘自超甜玉米之小果穗為佳，若摘自白玉米或飼料玉米，只宜製造罐頭。在果穗未達8公分時摘下，剝掉苞葉，清除玉米鬚，切掉穗梗，整齊排在紙箱內，每箱實重6公斤，以新做紙箱形成一致為佳。

至目前為止，尚有少數農友，將穗長10公分以上玉米穗，也當做玉米筍運銷，觀念上是錯誤，因為未滿8公分玉米筍，批發單價維持每公斤50元左右，所以少數農友投機取巧，以過長玉米穗充當玉米筍，請能改正過來。

發展精緻農業請採用三冠牌農業用資材

三冠牌遮光網

※從原料到成品採一貫作業生產，信用最好，品質最佳

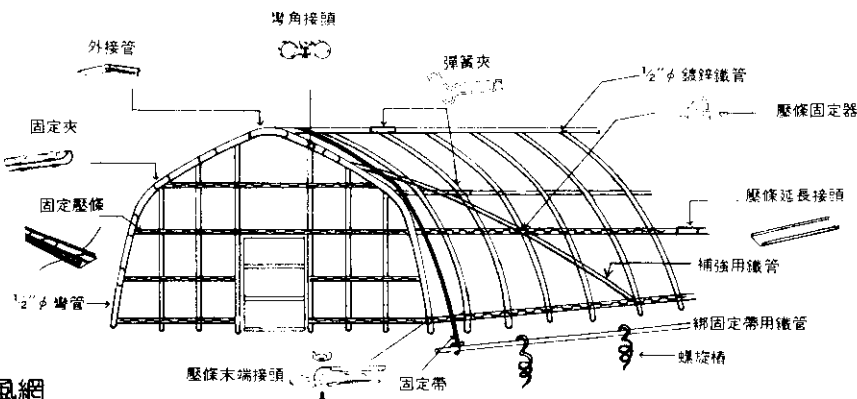
※寬度從1公尺到7.4公尺，種類包括平織、羅紋織、針織等皆有

煥坤型 簡易溫室

本公司提供整棟煥坤型簡易溫室搭設及各種零件之供應。

其他產品：

清潔蔬菜用網、防風網、過濾網、鯉魚網、固定帶、爬藤植物誘引帶、軟性及硬性繩索、涼椅布、跳床布等。



煥坤企業股份有限公司

彰化縣福興鄉50605員鹿路二段155號

電話：(047)773878-772178-774778(歡迎洽購) FAX：(047)789778