



美國紐約州・加州

園產品採收處理

園產品採收後處理之重要性，隨着園產品生產力之提高以及消費者對品質要求之提高而日益增加。

美國加州由於氣候適宜，配合人為技術，園產品生產力高，許多種重要果蔬之產量高居全美第一。這些產品能如此大量生產，很重要的因素是其採收處理及貯運技術良好，使這些產品能運銷全美各地仍保新鮮，能大量銷售才能大量生產。舉例來說，草莓本質不耐存放，販賣壽命只有5日左右，以一般方法，由加州生產運到東部（約需3~4日），品質已降低且多腐爛，不堪再批發零售，因此只能當地消費，這樣草莓就不能生產太多，以免過剩；近年來由於在採收處理作業上經過改善，以及使用新的貯運技術，使草莓運到東部後仍然鮮美，有5日之販賣壽命，因此能大量運銷東部也能大量擴充生產。

同樣的，美國北部地區冬季冰天雪地，無法生產農作物，南部正好冷涼，其盛產的蔬菜可以供應北部。而夏季南部高溫，不適合蔬菜生產，北部的蔬菜則往南運，運送時間需要2日左右，因此也要有良好的採收及保鮮處理。這種技術實在有值得我們參考研究之必要。

紐約州蔬果採收處理

在紐約州生產而運銷他州的果菜種類不多，除蘋果大量生產有輸出之外，夏季生產之萵苣、甜玉米、洋葱及甘藍等有運銷南部以應高溫生產不足之需。

萵苣栽培於大面積泥炭土之窪地上，因為同一時間栽植不易1次採收運銷，因此以不同時期計畫性播種栽植，再按時一區區採收。採收時，採收機行走於



青花菜填充細碎冰包裝，以便長程運輸。

萵苣行間，採收工人則選別採下够大的萵苣，放置在採收機前端之輸送帶上，送往站在機上之包裝工；有些採收機之輸送帶上設有循環式水洗設備，洗淨萵苣上的泥炭灰再送往包裝工，包裝工以薄的塑膠膜包裝，以熱封口機熱封固定，膠膜於包裝前自動穿有許多