

場的大公司直接向最有利的產地大公司或農民生產合作團體訂購，由冷藏貨櫃輸送到貨物集散存放中心。這種大的集散中心，會在每幾個大消費城市之間設立一個，有設備完善的冷藏庫及再包裝處理設備，由電腦控制分配各項產品至各個消費城市，用冷藏貨櫃裝載分配好的產品到各城市的超級市場，各超級市場之產品價格因地區而異，對各產品之購買、保存、分配利用，安排得很恰當而具有彈性，因此是紐約州內消費城市之園藝產品供應最普遍的方式。有的集散中心設在大城市內，而舊時曾盛行的中間批發商交易場，現在仍有少數存在，以供應少數零售店之需求，但其交易量已日漸低落。

加州蔬果採收處理

加州由於空氣濕度低，作物病虫害少，且氣候穩定，耕地廣大，一年四季皆有水果蔬菜大量生產，因此成為美國最重要的園藝品供應地區。由於作物種類繁多，採收處理方法各異，在僅就所見採收處理作業次序，提出說明。

1. 採收：

(1)採收時期：許多作物只有採收1次，例如甜玉

米、高苳、加工番茄及洋葱。高苳以不同的播種期來控制成熟期，以便有計畫的分採收。加工番茄採收前噴「益收」(Ethrel)使成熟一致，以便1次採收。洋葱採收前噴MH(Maleic Hydrazide)。花椰菜及青花菜成熟度不整齊，分2-3次採收。

(2)採收時間：為避免白天高溫對產品及工人不良的影響，許多產品多利用大清早採收，例如草莓、花椰菜、青花菜、高苳、甜玉米。對於高溫敏感的香瓜，常使用夜間以燈光照明來完成採收作業。

(3)採收方式：除加工用的產品以機械採收之外，絕大部分鮮食或貯藏用的水果蔬菜都以手工採收。最普通的方法是以手工配合機械作業，例如高苳、花椰菜，以類似紐約州的採收方法採收。馬鈴薯、洋葱、紅蘿蔔，則全以機械採收。對於耐碰撞的水果蔬菜，如李、油桃、柑桔，以底部有出口的帆布袋採收，由出口倒於大木箱再搬運。機械採收的加工番茄、馬鈴薯等，直接裝於大卡車上搬運。對於不耐碰撞的產品，如水蜜桃，於田間採收放入鐵桶，運到包裝場後以手工直接分級選別，再放於販賣包裝箱上；高苳等採收後直接於田間包裝於運輸用紙箱；對於容易受傷碰傷的產品，如小番茄、草莓、洋菇，於田間採收下來，直接分級放在大箱內的小包裝紙盒內。 (待續)

備有中日文
說明書及資
料歡迎函索

名方 肥料



愛味甘 根果葉旺 愛味濃 新黑肥丹 超錳優磷



農藥、水、土壤酸鹼度測定器，使用簡易，測值可靠，每套NT\$680。請劃撥郵政帳號1163706-9，或直接掛號郵寄。

超錳優磷： 鹼性磷、錳、硼、錳肥料，不溶於水，不被鐵、鋁等元素所固定，不易流失，由根接觸吸收。
新黑肥丹： 唯一的農藥肥料，可殺蟲、殺菌、消毒及改良土壤，可打破休眠，幫助催花。
愛味濃： 含脯胺酸、骨粉等有機複合肥料，肥效持久，可增加果實甜度及風味。
根果葉旺： 含各種重要要素之速效性葉面肥料，促進生育及開根。
愛味甘： 含脯胺酸及氮、磷、鉀之有機液體肥料，促進開花、着果、肥大，提高果實之色、香、味及品質。

名方有限公司 台北市敦化南路330巷28號 Tel: 721-7366