

實，在採收搬運時即予拋棄。所有產品送到包裝場，在機械分級之前及分級之後，均再加以選別，挑出機械傷害、外觀不佳、過熟柔軟之果實或根莖類蔬菜，這種工作必須以人工檢視觸摸才能做得徹底。

(5)分級：除了少部分作物，如青蔥、青花菜、水蜜桃等不用機械分級之外，大部分作物均以機械分級。依作物種類，以重量、體積大小或形狀來分級；機械分級可減少勞力並減少作業時間，例如大量的胡蘿蔔從送進包裝場後，經清洗、分級、選別到包裝好，僅需要20分鐘的時間。

(6)包裝：以重量為單位或以真空吸引果實以電腦計數之機械化裝箱，均廣被採用。最普遍的是以重量為單位的裝箱，常用的方式是二段式裝箱，第一段以略低於1箱重量的果實大量、快速的裝於1箱內，再以第二段精細的稱重，以少量的果實裝入不足之重量，以準確的調整到要求的裝箱重量。裝箱之後仍以機械化自動以黏膠方式或訂針方式封箱。人工仍然被用來監督解決臨時發生的故障。

裝箱用的材料種類很多，以紙箱最普遍。為適於下一個預冷處理步驟之用，對於以真空預冷、冷氣強風預冷之產品，大部分以紙箱包裝，少部分如李、桃使用淺木；以冰箱水預冷或包裝箱內加碎冰以保冷者

，則用木箱或上臘的防水紙箱；玫瑰切花的包裝，在切花中間加入碎冰外，並於紙箱內壁加一層 Polyurethane 以保持切花之低溫。包裝材料也決定於不同的作物種類，例如胡蘿蔔以塑膠袋裝，馬鈴薯以紙袋或打洞塑膠袋裝，洋蔥以網袋包裝。

3.預冷：

絕大部分的園產品，在採收後都儘快的加以預冷。一些需要低溫處理而且要在包裝場內分級包裝的果蔬，例如桃、李、青蔥，多採用二段式預冷，在產品採收後送入包裝場，立即先予以預冷處理，在冷涼的包裝場內分級選別，於裝箱後再作第二段預冷。洋菇是典型的例子，採收後依等級直接放在消費者包裝盒，送入包裝場之後立即降溫到4或5°C以下，在包裝場內快速的依等級分別排放，以薄膜包裝，按等級裝箱、再預冷，整個過程不使其溫度升高到5°C以上。預冷的方式有：

(1)強風預冷：有低壓抽風式強風預冷，常用於水蜜桃、油桃、李、番茄、草莓、洋菇以及菊花、玫瑰等切花。預冷處理時間，有利用定時控制或以進氣及出氣的溫差大小控制。

(2)水冷：用於香瓜、油桃、李、甜玉米等表面積小且不怕水的產品。預冷的水流經冷媒管降溫或加冰



鄉親農友信心的標誌

親愛的鄉親，給您一個良心的建議，使用有機質肥料，請注意“三讚”。

- (一)穩讚：穩可提高產量年年大豐收。
- (二)特別讚：特從加拿大進口成份保證。
- (三)確實讚：肥效長久，又可改良土壤。

菜子粕 棉子粕 蓖麻粕

氮 6%
磷 2.73%
氧化鉀 1.3%
有機物 85%

氮 4.5%
磷 2.5%
氧化鉀 1.5%
有機物 85%

氮 5.5%
磷 2.6%
氧化鉀 1.2%
有機物 85%

適應作物：蘋果、梨、葡萄、柑桔、菸草、茶葉、枇杷、番石榴、蓮霧、木瓜、草莓、甘蔗、番茄、蔬菜、花卉、盆栽、蘆筍、荔枝、芒果、楊桃、釋迦。

重光油脂股份有限公司 TEL: (048) 932123-4
932322-3

一廠：彰化縣芳苑鄉和平村芳漢路王功段337號

二廠：彰化縣芳苑鄉頂厝村斗苑路63號