

塊降溫再循環使用。處理的時間依水的溫度、產品種類及溫度而定，一般以調整產品由輸送帶輸送，然後通過冷水的速度及距離來控制處理的時間。

(3)真空預冷：用於葉菜類如萵苣，爲了增加氣化吸熱降溫的水量以及減少萎凋，蔬菜於預冷前先經噴水澆濕。水份氣化會使體積增大，增加了真空機的負荷力，因此真空機內設有冷凝管，以凝結氣化的水氣來減少壓縮機的負擔，而提高預冷速率。一般處理20~30分鐘可使萵苣心部溫度降低到5°C以下。

4.運輸：

由於公路網健全及可作產地包裝場至消費市場銷售站間之直達運送，冷藏貨櫃運輸成爲最主要的運輸方式，其運輸量占總運輸量的80%以上，從西岸到東岸最快3~4天可送達。火車運輸量一直在減少中，因爲以火車運送產品到消費地後，仍需貨櫃卡車搬運。另外，只有很少量的產品，如部分的切花、草莓、洋菇，以空運輸送。空運的缺點是容量小，大量的產品會被延誤運送，上下貨之間貨品不容易維持持續的低溫。運輸前後之裝櫃、卸櫃工作，皆由堆高機搬運配合人工作業，一個熟練的工人，可在30分鐘裝好一個40呎長的貨櫃。

爲了確保及維持運輸間產品的低溫，在產品裝冷

藏櫃時，包裝箱之排列須保留冷氣流通道，或裝好後，在包裝箱上噴洒碎冰或含碎冰之冷水，或是在包裝箱內加碎冰，如青花菜、青蔥及部分的切花。目前有不少產品利用改變大氣包裝法來運輸於氣密之；貨櫃密封後填充配好的二氧化碳及氧混合氣體；亦有隨車攜帶液態氮以隨時提供低溫及低氧的氣體；亦有利用塑膠袋密封包裝者，如櫻桃及草莓；草莓於裝箱並預冷後，放於棧板上，再以塑膠布完全封密，經抽氣後打入二氧化碳，使二氧化碳含量達20%左右，再以冷藏貨櫃運輸，如此能有效保持運輸後之品質，使產品的鮮度與鮮採者類似。另外於上述密閉的環境下，增加一氧化氮，可以很有效的防止腐爛及變色，但是對人體危險性很高，使用上必須非常小心。

值得學習的幾項處理原則

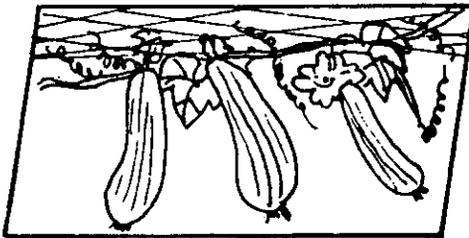


在美國多樣式的園產品採收、處理、分級、包裝、運輸作業中，各種產品有其特殊的需求及作業方式，難以一一詳述，但可歸納成下列幾項原則。

1.機械化：對於耐搬運碰撞的產品，利用機械採收（例如胡蘿蔔、馬鈴薯），以堆高機配合卡車搬運至包裝場，以機械清潔浸藥、打臘、分級、包裝、裝

農作物栽培網

●省時省工●降低成本●提高產量●



●適用於：

莖類、爬藤類、瓜果類、蔬菜類

●用途：

防風、防雨、防止倒伏、不易發生蟲害、方便採收

●主要產品：

花網 / 瓜網 / 芹菜網 / 蘭草網 / 豌豆網 / 香瓜梨網 / 萬年青網 / 甜椒網 / 蕃茄網 / 紅辣椒網 / 葱網 / 大蒜網 / 蘆筍網 / 茄網 等各種農業用網

●其他產品：

漁網 / 運動網 / 安全護網

欣隆製網有限公司

工廠：彰化市彰興路174-1號
電話：(047)524625-524725