

箱，利用棧板配合堆高機搬運來作預冷、暫時貯藏及裝概工作業，並利用電腦統計分級規格、裝箱數量以及在集散中心調配供應各地區之種類、數量、價格等，機械化能短時間內大量處理並節省人工。對於不耐搬運的產品（例如萵苣等），雖然在田間採收包裝，仍儘量配合機械，在田間採收後即有輸送帶送到包裝者手邊。

**2.減化處理步驟：**對於不耐機械分級處理的果蔬，儘量在田間直接分級裝箱（如萵苣、花椰菜）或以消費者包裝盒（如草莓、小番茄、洋菇），或是在包裝場立即裝入可直接放於零售販賣展示用的木箱（如水蜜桃），可減少對產品接觸的機會，減少傷害，也可節省人工。生產團體與連鎖銷售商直接交易之集貨運銷系統，也減少了中間商經手之步驟。

**3.保持低溫：**利用夜間或大清晨低溫時採收，搬運卡車在等待裝卸貨物時，停在遮陰的簡易帳篷下，以免產品受陽光曝曬。以冰水、冷風或真空預冷來快速去除產品內熱量，同時使得冷藏貨櫃，在包裝箱內填充碎冰或於貨櫃內噴洒碎冰以保持運輸間的低溫，在超級市場擺放於低溫櫃販賣，使產品從採收後到消費者使用，皆能保持於低溫。

**4.濕度維持及病蟲害控制：**耐水之果蔬於運輸、販賣時加碎冰、噴冰水或加濕，以打臘或以薄塑膠膜



包裝來防止水分散失及病原感染，浸藥及挑除病虫害感染之產品等。

## 我國可採行改善的幾項處理技術

本省一年四季均有多種果蔬生產，產量高且產期調節發達，在本省面積小、南北運輸時間短的環境下，對園產品採收後處理貯藏之需求不若美國之廣泛與

<h1>蓮霧</h1> <p>檳榔 各種果蔬</p>	<p><b>催早花</b> <b>增加花數</b></p>	<p><b>益肥丹</b> 10-52-10 9-45-15</p>
	<p><b>增加產量</b> <b>增大果實</b> <b>充實果肉</b></p>	<p><b>益肥丹</b> 20-20-20 15-15-30</p>
	<p><b>預防病害</b> <b>增加甜脆</b> <b>耐貯藏運輸</b></p>	<p><b>白 肥</b> (船牌硝酸鈣)</p>

**益欣股份有限公司 台南市勝利路43號**

<p><b>原裝進口</b></p>	苗栗：(037)222267	嘉義：(05)2394084
	台中：(045)331692	屏東：(08)7227297
	彰化：(048)853648	(08)7365337
	雲林：(056)333901	宜蘭：(039)893063