

冬季蔬菜 產銷與分級包裝



辣椒採收

紅小辣椒

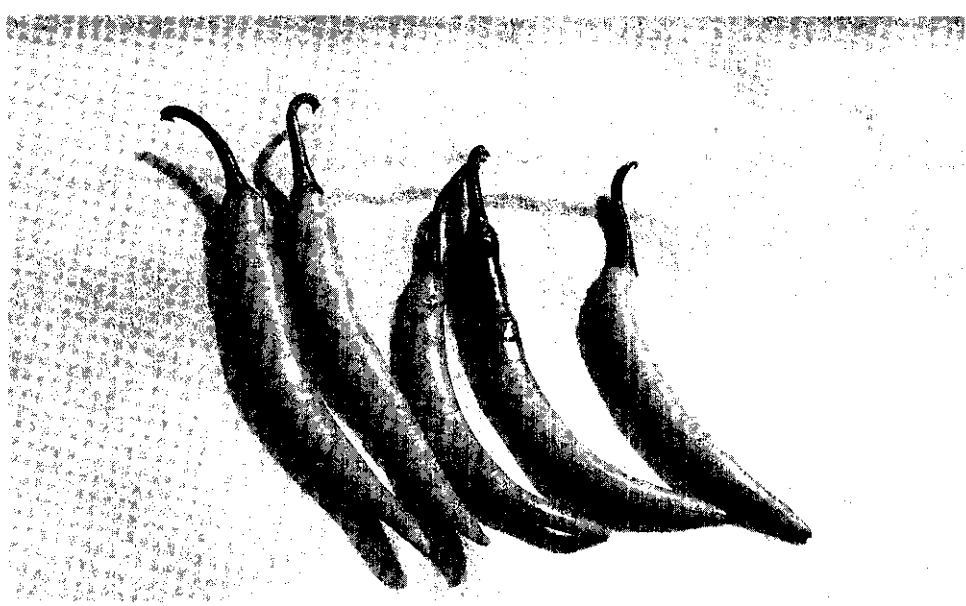
俗說薑是老的辣，這句話用在辣椒則可說辣椒是紅小的最辣，因為辣椒成熟時是鮮艷紅透，其辣味最強。紅小辣椒又稱紅辣椒、羊角辣椒、朝地辣椒、小紅椒。是茄科辣椒屬1年生草本植物，植株長相類似甜椒，但葉片較小而狹長，株型較高，分枝多，開花和結果比甜椒為多，採收期較長，開白色花，果型瘦長尾端尖，嫩果是青綠色，中熟果期是墨綠色漸變褐色，成熟果則呈全紅色。

目前市面上品種有長香、金香、新香、百香、美香、紅唇等多種，成熟後都是紅色，果實細小狹長，因而稱為紅小辣椒。每年12月進入盛產期，至次年8月淡產，9~11月量較少。盛產期台北市市場每天多達

3,500公斤以上，批發單價每公斤只有18元，淡產期每天只有300~400公斤，批發單價每公斤高達120~150元不等，是市場少數高價位菜種之一。

台北市場年交易量達1,346公噸，總批發平均單價每公斤31元。產地集中屏東萬丹、高樹、里港、南州，嘉義太保、水上、鹿草，彰化大城、埔鹽及苗栗大湖和花蓮等地方為主，其餘各地零星栽培。夏季期間淡產，主要以南投國姓、中寮、魚池，花蓮吉安、鳳林，嘉義吳鳳等地為主。

行種子繁殖，1~2月為春播期，8~9月為秋播期，擇土壤肥沃，保水及排水良好壤土。以種子浸濕催芽，或直播育苗，本葉4~5片時，定植於高畦，行株距60×45公分，每畦植2行，分枝時插支植，施肥3次，每隔20天施1次，定植後60天可採收，每2~3天採收1次，連續採收可達3個月之久。



完全成熟的紅小辣椒

採收處理要領：若市價高時，可採收青辣椒售市，平時待果實轉變紅色時採收。用手握住果梗摘取，依果型長、短，分別放入紙箱內，青綠與紅色應分開放箱，每箱20公斤重。

每百公克含有水份89.2克、蛋白質 1.6克、脂肪 0.4克、醣質5.1克、纖維1.6克、灰質0.8毫克、鈣 9毫克、磷56毫克、鐵0.7毫克、維生素A 6,500單位、B₁ 0.12毫克、B₂ 0.18毫克、C 110單位、菸鹼酸 0.1毫克，是營養豐富的菜種，尤其維他命A含量特高，

身體虛弱或寒冬手脚冰冷的人士，實應適量常食。

辣椒適合炒食、佐料、調味、煮湯、作醬、製泥、製辣椒膏等，鮮果可供內外銷。老熟果晒乾可當中藥材。提煉成辣椒粉，亦可做辣椒油。

辣椒會變成紅色是果皮含有胡蘿蔔素的緣故，吃到人體內會轉變成維他命A及C。辣味來源是含有高量辣椒素，具有刺激食慾和禦寒之效。辣椒種子和花辣子、芥菜子、紫蘇子、陳皮、芝麻、麻實等七種磨成粉，是有名的「7味辣椒粉」，是很好的調味聖品。



豐洲 自動化 農業機械

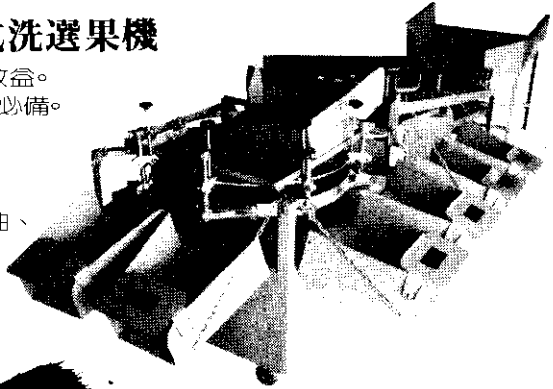
高效率

果農的得力助手—FK-18圓盤式洗選果機

零故障、分級正確、不傷果皮、節省人力、增加收益。
20年專業經驗，性能保證。農會指定機種，果農必備。

特點：

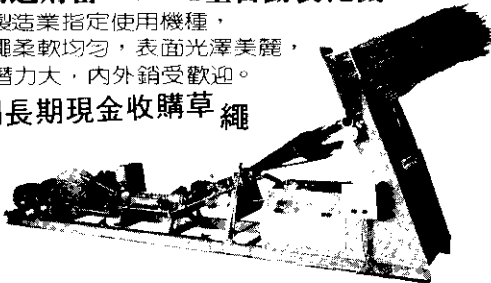
- 自動選果，分級裝箱。
- 採用圓盤式選果機，運轉穩定、快速，規格自行調整，適合柑桔、梨、柿、葡萄柚、香瓜、檸檬、洋葱等各式瓜果選別，完全符合內外銷需要。



為農村創造財富—FK-2全自動製繩機

全省草繩製造業指定使用機種，
生產之草繩柔軟均勻，表面光澤美麗，
草繩市場潛力大，內外銷受歡迎。

* 本公司長期現金收購草繩



歡迎農友蒞臨參觀

※本公司亦推出青果塗腊機、蘭草選別機、洗蛋機。

※誠徵各鄉鎮代理商及業務專員

豐洲企業股份有限公司

地址：嘉義縣民雄鄉建國路一段45號
電話：(05)2262265 • 2263666