

青椒

栽培及採收後的處理

關鍵詞：①青椒②栽培③採收後處理

青椒與番茄、茄子等同屬茄科 (Solanaceae) 之蔬菜。原產南美地區之巴西。由於將有辣味與否加以區別，一般亦稱為甜椒 (無辣味)。甜椒又稱番椒、海椒、青辣椒、大同仔等。台灣現有的青椒約自明朝時傳入。食用方面範圍廣，可用於生食 (做沙拉)、炒食 (如炒肉絲等) 及加工 (做醃漬、脫水蔬菜) 等。

品種

青椒品種繁多，如路畔金、加州王、薄殼種、竹山軟枝種、女王星、天王星、巨星、明星、藍星、太陽星、三春、角椒……等。

本省之栽培地區有屏東、雲林、南投、花蓮等地區，以屏東地區為例，產季約在10月至翌年3月。氣溫升高、雨季來臨時，則生長不良，即予以廢除。

栽培

種子之發芽適溫為 25~35°C，植株之生長適

溫為25°C，溫室促成栽培可用晝溫 25~32°C，夜溫 18~22°C 為適。

青椒開花的花序稱為聚繖花序，花序中央均具有一朵開放最早的花，依序由低往高開 (參考右圖) 開花時，氣溫在 15°C 以下，則受精不良，果實之發育受影響，不易肥大。



不同品種甜椒結果之情形

肥效長久 後勁十足

土壤改良

最佳有機質肥料

適應作物：

蘋果、梨、桃、葡萄、柑桔、蕃石榴、
蘆筍、枇杷、檸檬、荔枝、蓮霧、茶樹、
蕃茄、草莓、菸草、蔬菜、瓜類、豆類、
甘蔗、婆蘿、花卉、竹筍、中藥。

泰  國

T.C.O.

最純正

蔴 麻 粕

原裝進口 歷史悠久

含有成分：

氮 6%	磷 2%
鉀 1%	有機物 91%

泰國蔴麻油工業公司

(直接販售)

請洽各地肥料商、農藥行、農會、青葉社
服務處：(02) 7044259 泰坦企業公司
(052) 541017 林木榮 (045) 874571 農友行
(036) 663659 張金海 (089) 310417 陳啓明

土壤

土壤之酸鹼度以中性至微酸性 (pH5.5~6.8) 為宜，土壤中需保持潤濕，但必須排水良好，不可浸水而導致根部腐爛，以至植株枯死。

採收適期以開花後日數計算

青椒果實之發育，畫圖表示屬單S型曲線。天王星品種果實之生長，在盛花後第37天則變緩慢，可以認定果實之發育已進入成熟階段，「藍星」品種之發育期間較長，約於第45天進入成熟期，果實至變紅約為第65天或更久以後。但是，青椒的採收，均不等紅熟，即予採收，故稱之為青椒。但如果過早採收，則因果實變軟，不耐貯運，故不宜太早採收，以開花後日數計算採收適期，則最準確。

果實完全成熟通常變成紅色，但亦有變成黃色或紫色之品種。進入成熟期之果實，其維他命C呈增加趨勢，例如「天王星」品種果實成熟時之量為2.5毫克/公克，而「藍星」品種更可達4.0毫克/公克總可溶性固形物(糖度)亦呈增加，進入成熟時達3.5~4.5左右。青椒果實中之含水量則維持恆定，約在94~94.5%之間。

貯藏不得低於7°C

甜椒之貯藏適溫在7~13°C，濕度應維持在90~95%。低於7°C可能會受到寒害；出現種子變黑、果蒂部變色、果皮上產生凹點等現象。耐低



青椒之花序

溫之黴菌 (Alternaria, Botrytis等) 可能生長造成腐敗。採收後可用強制送風、水冷、或真空預冷的方式予以冷卻。

小包裝貯藏時可用聚乙烯 (PE)、聚丙烯 (PP) 等之塑膠袋 (打孔或不打孔均可) 包裝，放置於7~10°C之冷藏庫。若用聚氯乙烯 (PVC) 密封包裝，則易使二氧化碳累積，造成所謂「氣體傷害」，必須小心注意。若降低氧氣，可抑制果實之後熟及呼吸作用。但二氧化碳升高，可能造成果萼部變色。

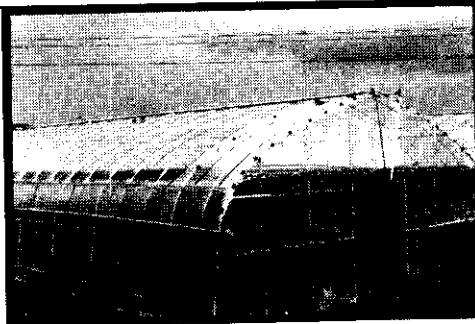
貯藏期間，果實之硬度下降，果膠酯化酵素活性增加 (促使果肉質地變軟)，維他命C含量減少，葉綠素減少，但胡蘿蔔素 (食用後可轉變成維他命A) 則沒有什麼變動。

捲揚式 溫室

- 通風順暢，
- 避免室內高溫及連作障害。

流滴®透明耐候膠布

- 具有防塵、防霧，
- 耐候性強並有流滴效果，
- 是農業專用塑膠布。
- 流滴為本公司之註冊商標，
- 請消費者認明，
- 並請同業勿予仿冒。



玉和實業股份有限公司

台北市南京東路一段102號6F

電話：(02)5371138

傳真：(02)5626069

※本公司將於6月15日後遷移至台北市木柵區保儀路1段109巷3弄34號1樓

紅泥®耐候塑膠布

- 耐候性強，
- 久曝日照，不易老化。
- 並經中、美、比、加、印、英、澳、韓、法等國專利。
- 適用於沼氣槽、水耕、
- 菇舍、養殖池及其他水利、
- 建築、防水工程。

其他農業資材

- 遮光網，白、青網，溫室配件。