

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。

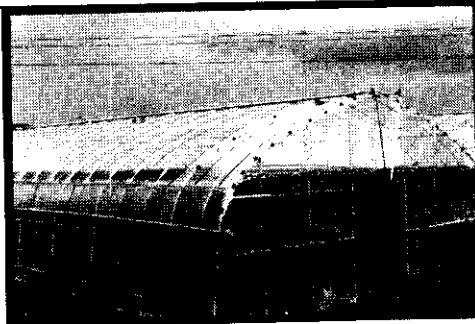
貯藏期間，果實之硬度下降，果膠酯化酵素活性增加 (促使果肉質地變軟)，維他命C含量減少，葉綠素減少，但胡蘿蔔素 (食用後可轉變成維他命A) 則沒有什麼變動。

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。