

大 蒜在莖葉柔軟時採收供食用稱青蒜。由於其獨特的風味，在我國烹調藝術中扮演著重要角色，舉凡炒、爆、燴、燒、清蒸、煮湯、生吃等均適合利用青蒜來調配風味，增加食慾。也因為其具有的獨特風味不易被其他調配料所取代，因此為重要的周年性需求的蔬菜。

品種

依其莖葉柔軟程度，主要可分為硬骨種及軟骨種兩類。其中以軟骨品種較佳，而硬骨種則生產適期較長，且貯藏性較佳。台灣



不同品種的青蒜，採用氣調包裝貯藏以後的比較。

青蒜平地生產季節集中在11~2月間，盛產期平均價格在10~15元/公斤之間，非盛產期(4~12月)價格則提高3~4倍。夏季(5~10月)則完全需由高冷地栽培供應，但因其生產成本高，且有環境污染之憂慮，因此

，如能改用冷藏處理技術，延長平地生產青蒜之供應期，因應周年鮮銷需求，則可平衡產銷價格，使生產者及消費者同獲其利。

低溫防止莖葉黃化

低溫是防止產品劣變的最初手段，每公斤青蒜於室溫下之呼吸率為每小時釋放158.4ml二氧化碳量，在0°C下則降為18.1ml，乙烯釋放量亦由2.05ml降為0.75ml。由於低溫可降低產品之呼吸率及生理劣變速率，故可有效的延長產品貯存壽命；5°C下可延長至兩週，而0°C下可貯藏1個月後，莖葉仍無黃化現象，且無寒害情形發生。青蒜在室溫下3天即迅速萎凋及黃化失去商品價值，唯於0°C之低溫下貯兩週後亦失重達10%以上，由莖葉萎凋嚴重情形觀察，失重主由失水所引起，可見貯藏溫度亦為重要考慮因子。維持濕度的方法除了冷藏庫須有加濕設備外，亦可採用塑膠袋包裝，以提高產品周圍濕度。

氣調包裝貯藏原理

約在30年前即有人發現，調節梨果類周圍氣體中氧及二氧化碳濃度可延長該類果實貯存壽命。自此以後有關氣調貯藏之研究蓬勃發展。所謂氣調貯藏(controlled atmosphere storage)，簡稱CA貯藏，是指將

七巧園藝事業有限公司

專業種苗進出口商 負責人:李木裕

進口特殊、庭園苗木、種子、品種多、大量批發

項目:非洲欖仁樹、霸王櫚、國王椰子、紅刺林投、紅棕櫚、南洋杉、蘇鐵、白花天堂鳥、巴西鐵樹……等

外銷花木、盆景、盆栽、種子、蘭花、大量收購

項目:觀音竹、馬拉巴栗、蘇鐵、西洋蘭、中國蘭……等

門市部:台中縣霧峰鄉中正路1224巷17弄1號
電話:04-3308917-3395967 FAX:(04)333908/
農場:彰化縣田尾鄉藤官村地政路85號
電話:04-8831786-8831787