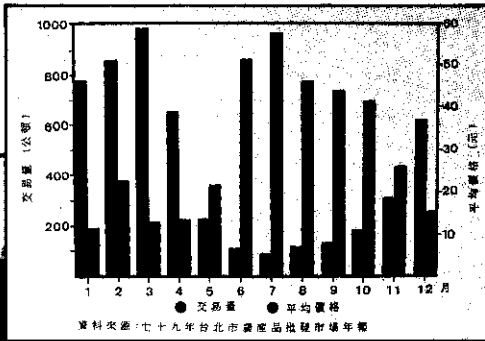


濃度愈低，二氧化碳濃度愈高，或兩者相相乘，即會有較佳的保鮮效果。但若過低氧或過高二氧化碳而超過其容忍度，則會造成生理障礙。以青蒜為例，最低氧容忍度為1%

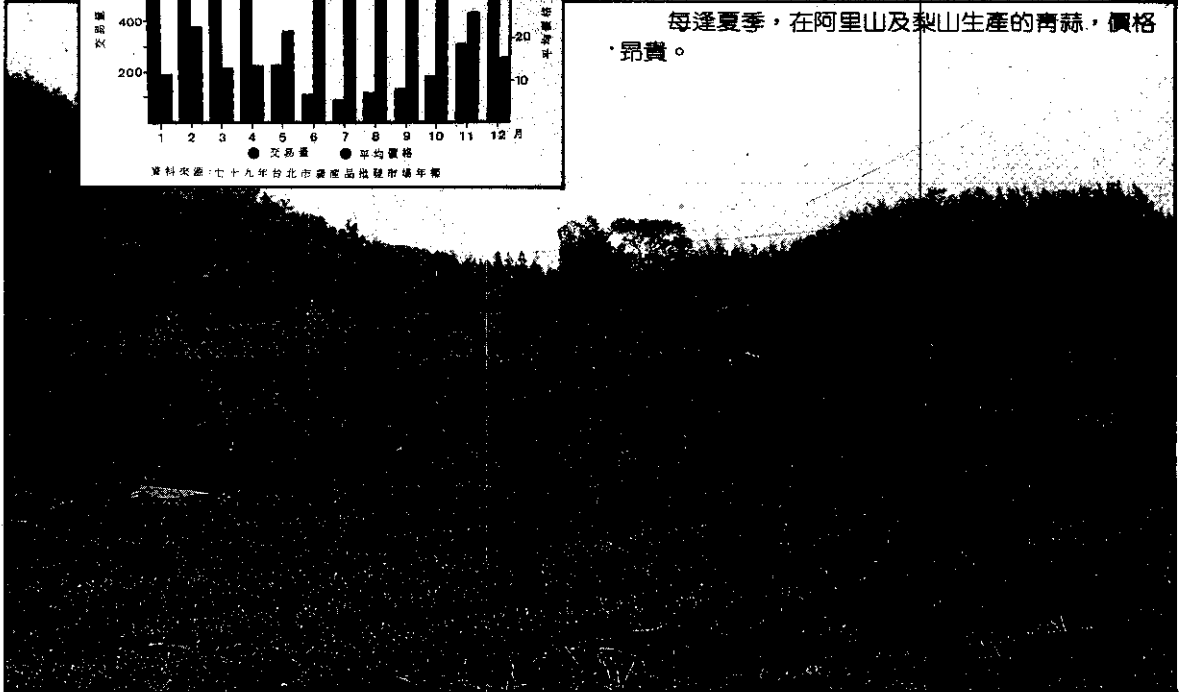
，低於此含量則會造成缺氧的生理障礙。最高二氧化碳容忍度為10%，只要在10%範圍內，愈高二氧化碳量，愈有保鮮效果。

### 包裝材料開發利用

氣調貯藏的控制方式或技巧有許多，在本文中不作詳細介紹，目前在美國已有許多 →



每逢夏季，在阿里山及梨山生產的青蒜，價格昂貴。



肥效長久 後勁十足

肥料登記證：北進質字10501號



請認明商標

原裝進口 歷史悠久

**土壤改良** 最純正  
最佳有機質肥料

泰國 蔴油 粕

含有成分：

氮 5.5%  
鉀 1%  
磷 2%  
有機物 65%

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、婆羅、花卉、竹筍、中藥。

泰國蔴油工業公司出品

台灣總代理 泰坦企業股份有限公司

(02)7044259

請洽各地肥料商、農藥行、農會、青葉社