

林棟樑與青蒜氣調包裝貯藏

本刊特約記者/溫秀嬌

林棟樑先生是國立中興大學園藝研究所碩士畢業，並經高考及格分發在台南區農業改良場服務的農業研究人員，雖服務公職才兩年，但他埋首研究的“青蒜氣調包裝貯藏”，不但方法簡單，且每公斤每個月只花新台幣1元的貯藏成本，效果卻奇佳。

爲了林棟樑這項研究成果，台南區農改場場長陳榮五博士特舉辦記者會介紹儲存方法提供給有興趣的產地生產班、農會及業者參考。

“青蒜氣調包裝貯藏”，簡單的說，就是將青蒜包在0.04公厘的低密度塑膠袋裡，然後放置在0°C貯藏室，經如此貯藏2個月後，青蒜仍保持相當的新鮮度。

青蒜能保新鮮度的原因是，裝在PE塑膠袋的植株雖然在貯藏中仍不斷有呼吸作用（氧不斷減少，二氧化碳不斷增加），但因0.04公厘厚的塑膠袋透氣性佳，袋外的氧氣可以不斷進到袋裡補充，二氧化碳也自袋中釋出，以致袋內的氧和二氧化碳始終維持在一種平衡狀態，再加上袋內濕度幾乎也維持在100%狀態，所以產品的新鮮度就不減。

據瞭解，林棟樑會從事這項試驗的原因至少可歸納三點，一是承續並利用前人試驗用設備，二是調節市場供需，三是對水土保持盡一份心力。

有關第一點，是因為目前在台南區農改場有5間各2坪的冷凍庫和一台價值60幾萬元的氣體分析儀，這些儀器設備是現任農林廳副廳長林學正博士，在民國76~79年擔任台



林棟樑先生研究的“青蒜氣調包裝貯藏”，每公斤每個月只花1元的費用，效果奇佳。(王仕賢/攝)

南區農改場場長時做柑桔儲藏和蝴蝶蘭保鮮試驗所留下來的，爲了充分利用這些設備，再加上林棟樑本身對儲藏試驗也有興趣，於是就投入這項試驗項目。

至於第二點調節市場供需，因爲青蒜在本省收穫期是每年11至翌年2月，此時產地價每公斤亦不過10~15元，但過了這段時期其價格就飛漲數倍。有時每公斤漲至百元都不是新鮮事，而在中國美食舞台中，大蒜這個配角難於取代的情況下，消費者在夏季要享受青蒜美食，往往就要付出高價錢。

最後一點，是因為本省每逢夏季時會在嘉義縣的阿里山鄉和台中縣的梨山地區種約500公頃青蒜，在高冷地種青蒜不但成本高，每公斤估計在40~50元，而且高山地區通常是水流源頭，其所施農藥、肥料難免有污染環境之虞，且長期而言，在高山種蔬菜對水土保持有不良影響。