

→ 豌豆、苜蓿、莧菜、空心菜，花豆、向日葵（油用種）白菜、黃豆（小粒種）、蕎麥、蠶豆等，而較適合生苗菜者有豌豆、蘿蔔、紅豆、蕎麥、蠶豆等，然而有些作物種子較貴，供生產芽苗菜較不經濟，或因市購種子如大粒種黃豆發芽率差，易腐爛，影響芽苗菜品質，或有因作物本身具有之特性如胡麻芽、玉米芽有苦味不宜生食。

生產芽苗菜之過程

芽苗菜的生產須經三個步驟，即浸種、孵芽、洗淨包裝。目前美、日芽苗菜的生產均採企業化生產，不但規模大，且以自動機械化作業，以降低生產成本，提高品質。茲將生產過程概述如下：

1. 浸種

即將洗淨種子浸水約15~21小時，使其大量吸水，以促進萌芽。浸種時間與水溫，作物種類、種子品質等有關，在一般水溫下，豌豆以18小時產量較高，綠豆及蘿蔔則需21小時較為理想。

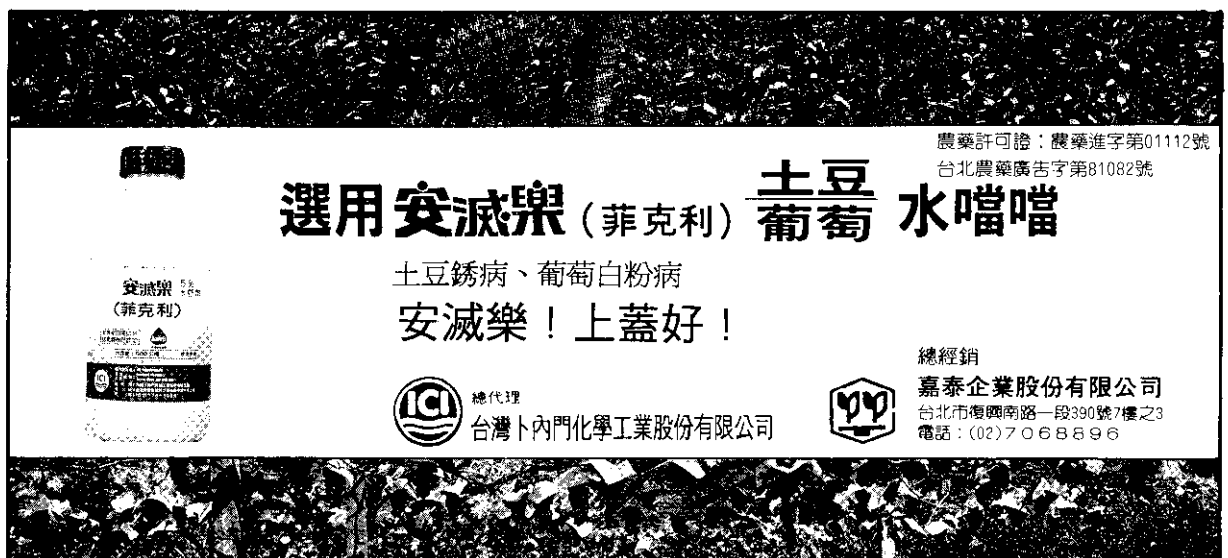
2. 孵芽

浸水後的種子移至孵芽室，使其發芽、生長謂之孵芽。孵芽室為全不透光之暗室，

溫度在23~28°C間，濕度保持在80~90%為宜，此階段是影響芽菜品質最重要之步驟，必須設法使芽菜軸粗短，不長鬚根，質地清脆可口。要達到此目的，較常用的方法有(1)物理加壓法，在傳統綠豆芽之培育方式，是以適當的石塊或磚頭等重物壓在容器覆蓋物之上，促使豆芽之軸變短、變粗，(2)以2,4-D之高倍稀釋液處理，以抑制胚軸之縱向生長，促進其橫向生長並可抑制主根之增長及鬚根之產生。目前市售之綠豆芽大都以此方法以達莖粗、根短、質脆之效果，然因2,4-D是一種人工合成之殺草劑，雖使用濃度較低，但恐尚有對人體不良之慮。(3)乙烯處理：乙烯是氣體，施用後無殘留之顧慮，有抑制植物生長之功效，利用乙烯生產高品質之芽菜應是最安全、最可靠的方法，目前已有以酒精燃燒產生乙烯之儀器，可將乙烯直接施放在豆芽培育室中。甲硫胺酸（methionine）是乙烯之生理前驅物（physiological precursor），綠豆種子以2000ppm稀釋液浸種，對豆芽根長有明顯的抑制作用，對其胚軸也有增腫的效果。

3. 洗淨包裝

浸種後的種子移入孵芽室約3~6天後（



農藥許可證：農藥進字第01112號
台北農藥廣告字第81082號

選用安滅樂 (菲克利) 土豆 葡萄 水噹噹

土豆銹病、葡萄白粉病
安滅樂！上蓋好！

總代理
台灣卜內門化學工業股份有限公司

總經銷
嘉泰企業股份有限公司
台北市復興南路一段390號7樓之3
電話：(02)7068899