



不同程度加壓之豆芽

依氣溫而定)即可收成,設法除去種皮,大量生產時,則將芽菜由孵芽室利用輸送帶送入清洗機,以攪動水流清洗芽體,去除種皮,經自動包裝機包裝,用以冷藏車運送各市場。

### 芽苗菜培育的方法

芽苗菜的培育方法很簡單,無需很昂貴的設備,首先要注意選購品質優良、發芽率高的種子,除去一些破裂或不良的種子及雜

質後將種浸泡一整夜,然後將種子平鋪於水稻育苗盤內之細鐵絲網上以生產銀芽。另外,利用其他容器如竹籬、保利龍盒子或塑膠盤等依其大小,放入適當的種子量,經加壓或乙稀處理,亦能培育高品質之豆芽菜。培育苗菜時可考慮採用栽培介質,使用栽培介質主要是用以保持適當水份,應以價廉、容易取得、不含有害成份為原則,根據本場試驗得知,可用不織布或3份砂與1份木屑混合,所得結果最佳。實際上不用介質亦可,但需有自動噴水設備,以保持水份。芽菜在黑暗培育室內培育,裝設自動噴水,每4小時噴水一次,每次約15分鐘,冬季約6天,夏天約3天即可採收。苗菜亦可先在暗室內培育4~5天,再移入80%遮光網內2~3天綠化,其品質較佳,纖維較少,或浸種後直接在80%以上之光網內培育一週。利用水稻育苗中心的設備,加搭網室一棟,即可大量生產苗菜。

### 生食芽苗菜有益健康

芽苗菜營養價值高(表1),種子發芽後,礦物元素反而增加許多(表2)。生食芽苗菜,營養可以照單全收,因其保持原有



# 農神

活菌肥料百百種,選買“農神”有效果!!

MELOBAC (磷、鉀、鎂吸收促進劑)  
(純有機質液肥NPK含量低於10%)

- ◎內含10支菌群,厭氣性與好氣性互補,(chainreaction)環環相扣,可克服各種酸化及鹽類障礙之土壤。
- ◎10支菌群中,包含3支溶磷菌,可有效分解磷肥,促進磷、鉀、鎂之吸收。
- ◎經過長期酸酵、馴化,菌種安定、密度高,活性好,絕不膨脹。
- ◎非酵母菌、酵母粉泡水稀釋,歡迎比較。

#### 蓮霧催花前如何使用農神活菌

今年夏季短,冬季會提早來臨,在白霧節氣的催花動作可以提早準備,在催花前應該使用農神活菌400倍+海草精800倍先灌注土壤根部,將長久累積之根泌之酚酸分解,事先得營養吸收,提高營養濃度,促使花芽分化,所需之荷爾蒙加速合成,待催花後成功率較高。

註:木瓜、鳳梨、瓜類、雜作、茄子使用農神+達克寧+貝芬替,對疫病、露菌病有效!

國立中興大學園藝系67級畢業  
微生物技術指導員 簡富裕



## 神農肥料加工廠

公司:台中市南屯區東興西街36號3樓之2  
TEL:(04)3898288 • 3810947