

圖10芽菜生產工廠環境自動監測系統

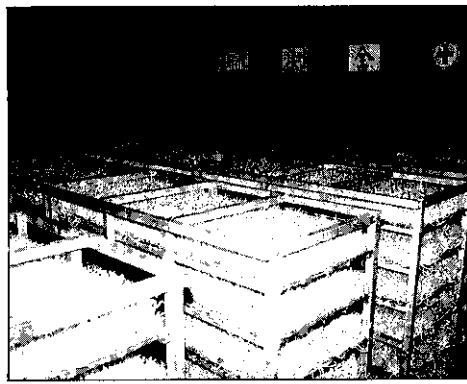


圖12芽菜生產自動化示範工廠栽培實況

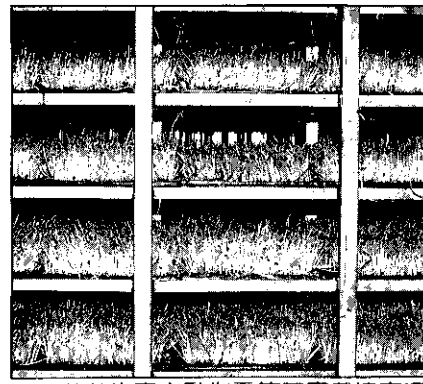


圖13芽菜生產自動化示範工廠栽培實況

架上培育豆芽菜，利用傳統生產之原理加以調整，以生產各種芽菜。由於本生產系統是單層培育並利用機械截去頭尾直接生產銀芽，可降低銀芽生產之大量人力成本，開創了銀芽生產之另一途徑。世界上有許多芽菜生產之植物工廠，以日本為例，大都生產蘿蔔嬰、蕎麥芽、苜蓿芽為主。本生產綠豆銀芽系統可能為世界首創，由於綠豆芽生產時必須使其胚莖肥大，因此，除了精密的水分及溫度控制外，仍需配合氣體控制，才能使其胚莖肥大。根據台南場從綠豆品種、浸種時間、栽種密度、乙稀處理時期及濃度、培育溫度與水分控制及銀芽收穫及產量等生產條件研究結果已初步建立一套生產技術，今分項敘述如下（如圖12，13）：

1.綠豆品種：粉綠及油綠兩系統之綠豆均可生產銀芽，粉綠種種子較大，浸種時間也較短且種子發芽較快速一致，胚莖銀白不

易變色，外觀上較佳，惟生食略帶腥味及因種子生產成本較高，故大多數業者均採用油綠種胚莖生食口味佳、無腥味，但子葉易著色，外觀略遜粉綠品種。作為生產用則應注意其種子來源、種子活力。

2.栽培密度：銀芽生產以品質為重，栽培愈密，雖可增加單位面積產量，但若過密則造成重疊生長，生育不整齊，且增加收穫銀芽之夾雜率。依目前研究結果，每箱（30×60公分）之栽植密度以250公克的播種量最適宜，超過300公克則易造成多層生長致生育不整齊，造成收穫時夾雜率太高。若低於200公克，雖生育整齊，但單位產量過低，較不符合生產成本。

3.浸種時間：浸種主要目的可加速種子發芽及提高發芽整齊度。油綠品種吸水速度較粉綠品種慢，一般而言，粉綠品種可較油

