

圖14 銀芽生產收穫作業

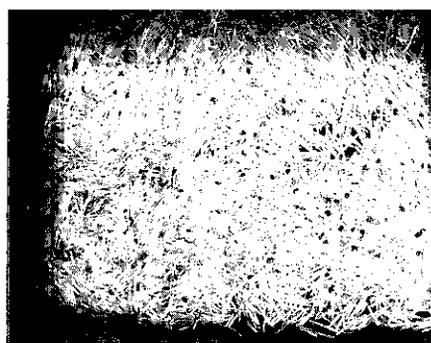


圖15 收穫後銀芽進行預冷處理



圖16 綠豆銀芽

綠品種少浸1~2小時。浸種時間也受水溫影響極大，如用40°C水只要浸種4小時，種子重量則可提高1倍。若用常溫水浸種，則需8小時以上。因本系統採用機械播種，為避免種子損傷，芽體不宜過長，以浸種8~12小時較佳，超過12小時，則部份芽體過長，機械播時易造成損害。

4. 乙稀處理時期及濃度：傳統豆芽菜生產乃是利用芽體之呼吸作用所生產之二氧化碳促使胚根肥大，但若以低濃度之乙稀處理也可生產品質良好之豆芽菜，根據前人研究結果，以2PPM之乙稀氣體處理效果最好。由於本生產系統以單層生產方式培育，處理時期為成敗之主要關鍵，根據本場試驗結果，以播種48小時後處理效果最佳，（胚根長度約為1.5~2公分），太晚處理，胚莖細長，商品價值較低，太早處理，胚莖較為肥大。

，但生育緩慢，由於利用機械切割，豆芽之高度以7~9公分最佳，由於48小時後施用乙稀，乙稀處理72~90小時便可達至7~9公分長，且子葉之養分全部轉移莖部，莖部直徑皆可達2.5mm以上。利用此種單層生產方式，由於子葉與空氣接觸較多，子葉部會有花青素形成，但並不影響銀芽品質。乙稀氣體濃度則使用乙稀發生器控制。

5. 培育溫度與水分控制：本場豆芽生產之溫控及水分控制已可自動化控制，各種芽菜所需溫度不一，綠豆芽培育溫度以28°C上下最佳，最好不超過32°C，最低不要於23°C，理論上，溫度愈低，芽菜品質愈佳，但生育速度較慢。水分控制則以每2小時噴水一次。

6. 銀芽收穫、產量及收穫後處理：（如圖14，15，16）綠豆芽培育144小時後，植

好書推介

## 台灣花卉園藝月刊

全國唯一花卉專業雜誌

# 台灣花卉園藝月刊

有最新·最好的花卉資訊

國內訂閱：一年十二期 900元  
(掛號寄書另加260元)

劃撥帳號：1149155-7

劃撥戶名：財團法人台灣區花卉發展協會  
台北市民族東路336號3樓

電話：(02) 5018893 傳真：(02) 5018752

