



圖13

台灣省台南區農業改良場舉辦 蔬菜清洗機示範觀摩會

文圖/耕耘



蔬菜清洗機鳥瞰



經沖洗後的大蒜，由網狀帶輸送出來



14

清洗後的大蒜



蔬菜收穫後必需先經過清洗，然後再運到市場銷售；傳統清洗方法是將蔬菜採收後運到集貨場旁邊之水池或蓄水桶或水溝邊以人工清洗，或者在空地將蔬菜排成一列，利用高壓噴霧機噴出高壓水流沖洗，這些方法既費時又費工又辛苦，且易因人為疏忽而造成蔬菜損傷或處理環境衛生條件差而影響蔬菜品質及衛生，降低菜

用機械捆紮



農生產收益，尤其在寒冷的冬季蔬菜採收後之清洗工作，更令清洗工畏懼，鑑於未來蔬菜清洗走向機械化趨勢及提高品質與衛生，台南場自83年起在中正農業科技社會公益基金會經費補助下，著手研製蔬菜清洗機，並針對芹菜、青蔥及青蒜的機械化清洗進行試驗。

蔬菜清洗機作業流程由進料台→網狀

- ① 停止馬達，嚴禁煙火。
- ② 使用國光牌#90。
- ③ 拆下檢油塞，油剛流出為適當之量，不足時補充之。
- (4) 長期置放的方法：
 - ① 各部所附著之泥土等物，以水沖洗清潔，並以布拭乾。
 - ② 各迴轉部、皮帶、鏈條等纏附之雜物、蔬菜葉，應完全清除。
 - ③ 迴轉部及磨擦主動部，充分注油防止生銹。
 - ④ 各鏈條充分注油，防止生銹。

示範推廣

為加速蔬菜清洗機械化之推行，減輕農民購置成本負擔，本機將於近期內辦理技術移轉生產廠商商品化生產。



■15

工人整理清洗後的大蒜



大蒜裝箱準備上市



輸送→沖洗裝置（分上、下、前、橫四種方式沖洗）→網狀輸送→平面輸送→人工結束→平面輸送包裝一貫作業。

試驗結果顯示，清洗芹菜作業能量1,200kg/hr，青蔥1,250kg/hr，青蒜1,500kg/hr，清洗芹菜作業效率比人工快5~8倍以上，芹菜洗淨率達98%以上，損傷率

1%以下。青蔥洗淨率達95%以上，損傷率1%以下。青蒜洗淨率達95%以上，損傷率1%以下。農友參加示範觀摩會後，反應良好。本蔬菜清洗機已達實用性，未來將發展利用各類蔬菜清洗，如葉菜類的白菜、薺菜（空心菜）及青梗白菜等之清洗作業。