

的蒜黃屬於初生苗，品質最佳，而第二次收穫的蒜黃屬於再生苗，因頂端切口處部分發生受潮腐爛或乾枯狀，需要整理並視品質好壞予以分級包裝，才能提高第二次收穫蒜黃的商品價值。第一次收穫的蒜黃則都屬於上級品，沒有分級需要。生產上考慮到產品品質及市場價值，栽培應朝向提高第一次蒜黃的產量為較有利，一般將蒜黃的採收期延後一週，即生育21天較14天第一次收穫產量提高百分之六十，相對的第二次收穫量則減少。

剛收穫的蒜黃品質鮮嫩，而且在無光生長的色澤為金黃色，見光則綠化或變質，為確保品質，收穫後的蒜黃需要適當的包裝及冷藏，使產品在出售前能維持該有特色。產品的包裝量，可依市場及消費者購買量包裝，並印上精美商標、營養成分甚至簡要食譜，可以提高消費大眾的購買欲，增加產品銷售層面。蒜黃屬於高級蔬

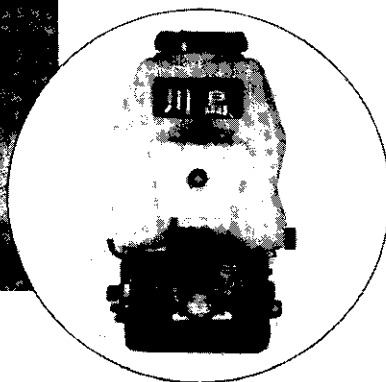
菜，很適合餐飲業市場的發展，但若採用小量包裝出售，亦可做為家庭用蔬菜。本場曾設計每150公克的蒜苗扎成一捆，以PE塑膠袋裝包，外層套一層舊報紙，每包售價40元，價格不算很高，方便家庭主婦購買，然後利用市面上的生鮮超市陳列擺設出售，試銷結果頗受消費者青睞，沒多久就銷售一空。蒜黃不耐高溫，長距離運送過程，需要冷藏車及妥善的包裝。蒜黃收穫及篩選過程，因產品非常乾淨亦未受污染，並不需要用水清洗，尤其在運銷途中，泡過水的蒜黃容易腐爛。總之，蒜黃為國內新開發成功的新鮮蔬菜，生長過程未曾使用任何肥料，包括無機或有機肥料，亦未曾施用任何藥劑，僅供應乾淨自來水，靠蒜球本體的營養生長出蒜苗，屬於衛生又健康的清潔蔬菜，生吃、熟吃皆宜，勝過有機蔬菜或水耕蔬菜，值得大家的重視與利用。



# 川島牌<sup>®</sup> 背負式動力噴霧機



## F-708



- 特點：(1)幫浦採用橫形齒輪傳動式，壓力強穩。  
(2)本機使用雙氣缸幫浦，可提高作業效益。  
(3)引擎電子點火，操作簡便，保養容易。  
(4)本機採用高馬力引擎，使用二行程汽油，壓力由油門控制，噴霧壓力可自由調整，最高壓力可達30KgF/cm<sup>2</sup>。  
(5)結構精實，材質講究，容易維修。  
(6)適合稻田、果樹、畜舍防疫、蔬菜等藥劑噴灑。

**永銘實業有限公司**

地址 / 彰化縣員林鎮惠來街31之1號  
TEL / (04) 8346492-3 · 8324493  
FAX / (04) 8367709