山藥栽培、貯藏及加工利用技術之研究

龔財立、張粲如、李穎宏、蘇寄萍、姜金龍

摘　要

一、栽培技術改進

爲探討塑膠栽培管內填充不同栽培介質對長形山藥產量及品質的影響，以基隆山藥 (*Dioscorea pseudojaponica* Hayata)爲材料，塑膠栽培管內填充六種不同栽培介質，於台北縣雙溪鄉及本場進行試驗，結果公頃塊莖產量本場試區以鋸木屑:稻草= 1:1 之處理較高，達 19,911 公斤，雙溪試區則以蛭石:珍珠石:泥碳土=2:1:2 之處理較高，達 12,574 公斤，塊莖寬厚比值方面，以蛭石:珍珠石:泥碳土=2:1:2 之處理及鋸木屑:稻草=1:1 之處理最小，可有效防止薯體扁平化，改進長形山藥薯形，提高品質。

二、採收後處理

基隆山藥自民 82 年 12 月 13 日至民 83 年 3 月 23 日貯藏 100 天後進行調查。由試驗結果得知，貯藏溫度是基隆山藥貯藏力的重要因子，低溫貯藏明顯的降低失重率和腐爛率；癒傷處理能有效的降低腐爛率。各處理中以癒傷後塑膠袋包裝最佳，但塑膠袋內有由水汽凝結成之水點，爲避免引起腐爛，並延長貯藏力，宜袋內加入吸水墊。

三、加工技術

山藥粉末加工，在原料未削皮前，先以 0.5%醋酸浸漬 30 分鐘，再利用蒸氣加熱至中心溫度達 90℃以上惰化酵素後，立即浸入去離子水中冷卻 10 分鐘，經削皮及切片調理後，再以 0.5%之醋酸或檸檬酸浸漬 2 分鐘，利用 60℃熱風乾燥至脫水率達 78.2%後，粉碎、過篩(250 mesh)，可得成本較低之高品質山藥粉末製品。其白色度、亮度、溶解度及膨潤力分別爲：81.2、85.6、20.9%、及 9.7%。

四、辦理品嚐促銷活動

於民國 83 年 11 月 9 日邀請全省各試驗場所及本場轄區鄉鎮農會推廣人員及相關農友計 200 人參加，製作山藥佳餚供展示品嚐，會場分送山藥栽培手冊及食譜供參考，使參與者對山藥有更深一層的認識，會後索取資料近 600 人次的信函，回響熱烈，對山藥作物開發產銷更有實質的意義。

計畫編號：82-中基-農-25

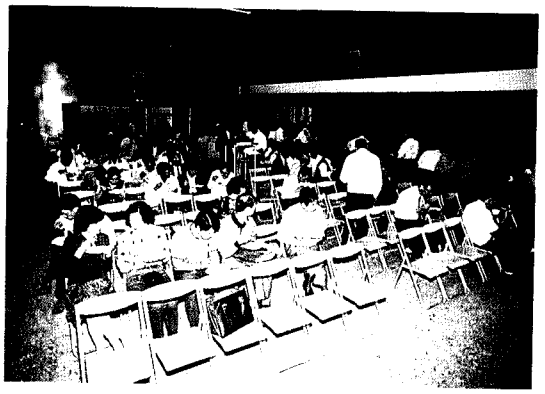

圖 1. 舉開山藥品嚐會，盛況空前

圖 2. 中正基金會陳組長上台致詞

圖 3. 採用本場研發介質，產量高，品質佳