青蔥採收後保鮮技術

楊宏瑛 1998-06 花蓮區農業改良場農技報導 44:1-3

青蔥為我國重要香辛蔬菜，包括有北蔥、四季蔥及大蔥。 根據台北農產運銷股份有限公司民國 85 年之果菜運銷統計年報資料，青蔥年成交量為 12,864 公噸， 位居蔬菜第四位，僅次於甘藍、結球白菜及蘿蔔； 青蔥交易單價遠高於前述之菜種，扣除生產成本後之淨利潤為甘藍之 4.7 倍, 蘿蔔之 2.6 倍。 由此可見種植青蔥農友可獲得較多收益 (圖一)。 然而影響青蔥價格的因素，除採收前的田間管理外，採收時期、清洗分級包裝、預冷及冷藏、運輸等四項因素可以在短短 24 小時內， 使青蔥價格在平均價格以上，或因採收處理不當而成為殘貨。 以下針對青蔥採收時期，清洗分級包裝，預冷及冷藏，運輸等四項工作加以說明：

一、採收時期

何時採收因青蔥生育期、採收時天候、採收時段及市場價格等因子左右， 青蔥生育期可由定植後日數， 配合植株外形判斷，生育期因生育時溫度提高而縮短，例如本省北部地區生育期約為定植後 90 日至 110 日，中部地區則在定植後 75 日至 90 日可採收。成熟的植株外形分蘗數 8 株 / 叢以上，蔥葉無明顯曲折。

採收時天候以晴天或陰天為佳。 雨天採收，植株含水量較高且蔥葉被雨水打傷，又因土壤泥濘，採收不易。

採收時段以清晨或傍晚 (太陽升起前或西下後) 為佳，又以清晨採收最佳。因為清晨青蔥之溫度較經日曬一天傍晚之溫度還低， 在採收堆疊後之溫度蓄積量較低，青蔥品質劣化速率慢。

市場價格與供貨量呈負相關， 供貨量因氣候、種植量、休市之影響，例如颱風來臨前，農友搶收，供貨量會增加，售價下跌；種植量過多自然影響供貨量； 農友在休市前後採收多量青蔥，反使售價降低。可以利用冷藏調節供貨量，以等待好價格。

二、清洗、分級、包裝

清洗之目的主要為去除根部土塊及粘附於植株的老葉， 利用清潔、流動的水清洗青蔥是一件很重要的事。

清洗後稍做分級。 葉身完整、無葉尖黃化之情形、蔥白長、無病蟲害者，每公斤紮成一束。 豎立於通風處、晾乾青蔥，少因清洗附著於青蔥表面之水份，以免因濕度高，破壞紙箱結構或影響青蔥品質。

包裝容器以紙箱為佳，周邊長一定時，寬度為長度之 0.6 倍時耐壓強度最強。搬運時以人力或利用機械堆高應輕放，減少擦壓傷。

三、預冷及冷藏

預冷處理可在裝箱後運輸前以壓差預冷將青蔥溫度降至 5 ℃， 移至 5 ℃冷藏庫冷藏，可貯藏一個月，可以有效調節供貨量。 貯藏期超過二日時，青蔥應直立放置，蔥葉朝上，否則新生蔥葉彎曲，影響品質。 紙箱堆高時以齊平式堆高為佳，因上下層紙箱之邊面相互對齊，耐壓強度較大，優於錯落堆高或懸臂堆高 (如圖二)。

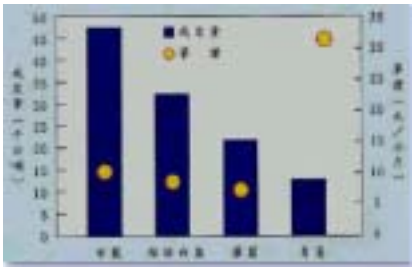
四、運輸

運輸時若有冷藏車較佳， 惟青蔥上車前應已預冷並維持與車體相同之低溫，冷藏車僅做保持低溫之作用，無法去除熱源。 紙箱堆疊時仍以齊平式堆高為佳，惟紙箱與車壁有縫隙時，應予以適當固定，以避免途中紙箱撞擊降低耐壓強度。

農友辛勤栽培， 為使每一分的努力都化成實質的收益，更應注意加強採收後保鮮技術，以免功虧一匱。



青蔥清洗之情形



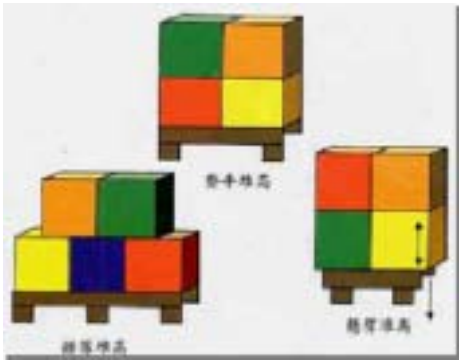
圖一、85 年台北農產運銷公司蔬菜年成交量與單價



青蔥分級秤重之情形



青蔥晾乾之情形



圖二、紙箱堆高方式