

▲銀柳切枝在35℃、25℃下處理1週後之外觀

速進行分級包裝工作，因堆置在一起的切枝，使得田間所帶回的熱量無法散失，若是再加上未遮陰或通風不良，則會讓切枝溫度無法快速下降，當堆置的時間過長時，切枝品質就會受到嚴重的影響，所以農民採收後應儘速載回集貨場並完成分級包裝工作，將切枝適宜的貯藏，才能避免高溫所造成的傷害。

低溫貯藏延長銀柳品質

低溫為貯藏切花維護品質的最佳方法，切花於適宜的低溫下保存可降低其呼吸作用、生理代謝、蒸散作用及乙烯的生成與反應，並可減少細菌與真菌的滋生，有效維持切花品質與延長瓶插壽命。銀柳切枝在低溫下貯藏確實可延長其新鮮度，根據本場試驗結果銀柳切枝貯藏在0℃及5℃下的保鮮效果顯著比10℃好，並且切枝在0℃與5℃貯藏再瓶插4個星期後的花苞脫落率也顯著比10℃貯藏者低。當以0℃或5℃貯藏6至8週後，觀察到花苞芽鱗會逐漸乾燥且基部與花苞分離，再於常溫下插水切枝上花苞會逐漸抽長且整齊開放，當瓶插4週後花序即全部凋謝。由於銀柳切枝在採後處理流程中，均在常溫且離水狀態下進行，因此建議在銀柳切枝完成分級包裝後，可讓切枝充分吸水後再以5℃貯藏，其保鮮效果可達1個半月至2個月之久，另外以5℃貯藏也較0℃貯藏節省用電開銷，可減少農民支出。

結　　語

銀柳為宜蘭地區的特有花卉產業，產量佔全國約90％以上，為全國之冠。雖然銀柳的採收期在冬季，但常因太陽的輻射與切枝堆積下熱量不易散失，造成切枝溫度過高，使得品質快速變劣。為維護銀柳的品質，建議農民採收後儘速運回集貨場並即刻進行分級包裝，避免堆置切枝，甚至在太陽下曝曬。分級包裝亦應在室內進行，完成後讓切枝充分吸水後再以5℃低溫貯藏，既可保鮮，亦可節省用電，降低生產成本。透過以上的介紹後，您不妨調整一下您的採後處理流程，不要忽視切枝自田間帶回的熱量，並注意您的冷藏庫溫度，如此一來定可維護銀柳品質，減少不必要的損失。



◀以低溫5℃貯藏銀柳切枝4週後其切枝外觀



◀銀柳切枝於低溫下貯藏8週後，再於常溫下瓶插1週，花芽抽長之情形