山藥切口處理之技術

前　言



山藥古名「薯蕷」，在唐宋時期為了避開皇帝的名諱而改稱「山藥」，現在大家又常叫它做「淮山」。山藥是一種多年生蔓性植物，主要的食用部位為地下塊莖，雖然山藥依塊莖形狀可以區分為圓形、掌狀、長形及塊狀等，但是一般認為長形山藥的營養價值較高，特別是潔白無瑕、質地細緻又無纖維者，最受消費者歡迎。山藥是花蓮地區重要且著名的農特產品之一，而將品質優良的山藥產品配合上精美的禮盒包裝，不僅高貴體面，也可說是農產品商品化的代表。

山藥禮盒包裝之問題

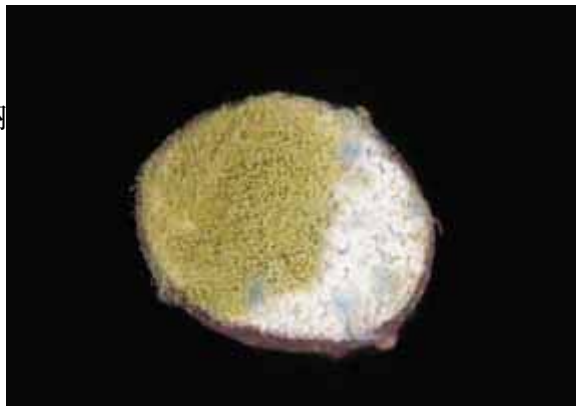


由於長形山藥塊莖較長，生長長度甚至可達一公尺以上，為了配合禮盒包裝的需要，往往將塊莖截為數段，因此造成山藥塊莖上的傷口。若此切口處未待完全癒合即行包裝，就會因為切口處豐富的營養與禮盒包裝內的高濕環境，導致山藥切口處產生發黴現象，造成消費者不良的印象，嚴重影響商品價值。目前一般農民多採用連續風乾六小時的處理方式，但效果並不十分良好，受氣候之影響大，並且操作費時，無法在短時間內大量供貨；再者若逢天候陰雨，則更是影響到處理的效果。

山藥禮盒包裝之問題改進

行政院農業委員會花蓮區農業改良場對於山藥之研究與推廣向來十分重視，也已獲得具體的成果，並改良出優良的山藥品種；而且在山藥塊莖採收後處理技術改進部分，目前已研究出利用油酸鈉處理的作業方式如下：

一、將山藥塊莖自冷藏庫中取出之後（以花蓮三號山藥為例），待表面凝結水去除，將山藥塊莖切成包裝所需的適當長度。



二、塊莖上切口經表面消毒 5 秒鐘（以 75% 酒精，內含 1% 次氯酸鈉溶液沾浸，沾浸時並應略微搖動山藥塊莖，避免因切口黏狀物減低消毒效果）。

三、將表面消毒後的切口迅速沾浸油酸鈉溶液 3 秒鐘（以 75% 酒精，內含 1% 次氯酸鈉與 2% 油酸鈉溶液沾浸）。

四、陰乾後即可裝盒。

這樣的處理方式，操作十分簡單，不但可以大幅減少作業時間，而且在處理過程受氣候影響較小，陰雨天、下午時段皆可處理；更重要的是，使用油酸鈉處理在 4 至 7 日之內都可以有效的減輕或完全抑制切口的發黴現象，並且對於山藥的外觀沒有影響，能夠保持產品原有的優良品質。

操作環境注意事項



使用油酸鈉處理操作簡單，不過仍應注意的是，由於黴菌傳播是經由空氣散佈，因此作業場所的乾淨與否會影響其效果，宜選擇乾淨

整潔的室內環境作為處理場所, 並且在操作前室內先以 75% 酒精噴霧消毒。

結　語

山藥富含豐富的營養，有助養生與保健。親友往來，佳節送禮，尤其是現在人們「送健康」的觀念更是廣受重視與選擇，山藥禮盒既高雅又健康，既有面子又有裡子；如果您還在煩惱不知送什麼禮物才適當？送美美的健康給親朋好友，肯定會讓您更受歡迎。