

# 香草植物

## 保鮮處理技術

### 一、前言

芳香植物的利用在歐美、日本是一個相當龐大的產業，台灣的香草產業也逐漸在發展，在各地香草的專業生產場及專賣店包括餐廳、茶館等也已相繼成立，市面上的香草植物也在各個賣場中佔有一席之地，並吸引許多有興趣的民眾參觀選購，形成一股購買熱潮，香草產業似乎已經成形。香草植物的利用有一大部分是以加工方式萃取精油利用或植接乾燥製成香草茶等。事實上新鮮香草利用於食物調理上亦是一項重要的產業，從都市高級餐廳到鄉村的休閒農場，到處都可看到香草入菜

的情形，在調理上應以新鮮食材的利用為主。因此新鮮食材如何在品質尚未劣變前運送到餐廳應也是需要被重視的課題。



→圖1. 薄荷以手握採收時應小心避免產品受傷

↓圖2. 西螺農民自行研發的採收機大大提高採收速率及降低損耗





3



4

## 二、採收

要維持採後產品的新鮮度從採收當時就要注意，首先要避免田間熱的累積，最好利用清晨或傍晚氣溫較低時採收，並隨時注意採收後的產品不要直接在陽光下曝曬，高溫下產品容易失水萎凋，失去商品價值，而失水再覆水的產品不耐貯藏，會縮短消費者在自家冰箱的冷藏保鮮期。

雨天或灌水後採收的產品由於水份含量高，採收的傷口不易癒合，冷藏時較易腐爛，因此應避免產品水份含量高時採收。

草本植物人工採收時，會以一支手握住後，再以刀具

割下，看似平常，但部分香草植物如薄荷、九層塔等被手握住部分因葉片受傷，會很快褐變，使產品賣相變差。解決的辦法有小心握住，以利刃割下後輕輕拿起放至包裝箱中，當然如此會嚴重影響採收速度，如果量少時，建議儘量放慢速度以確保品質。另可以採收機採收，不但可避免因手握造成的不良影響，更加大大的提高採收效率。

## 三、運輸包裝

國內新鮮香草使用雖有一定的市場消費量，由於種類多，且分布零散，因此以小包裝直接託運方式為主。目

圖說：

3. 迷迭香採收後以保麗龍包裝內置冰包情形

4. 薄荷採收受傷經貯運後褐變情形

前常用的模式為田間採收後置保麗龍箱中，為防止包裝箱中心溫度升高，內置預先準備的冰包。產品升溫主要為呼吸熱的累積，因此在沒有事先預冷情形下包裝，仍須注意田間熱，產品初溫不高則可降低呼吸熱，減少中心溫度的升高速度，如此保鮮處理才能揮發功效。以上處理包裝完後再以冷藏條件寄達客戶手上。

目前使用5公斤以上的大包裝並不多，如九層塔有以大包裝方式進入傳統或批發市場，則除了以上陳述採收上應注意事項外，更應進行

預冷處理，使產品在適宜的低溫下運輸避免高溫影響，尤其夏季高溫多雨的情況下，預冷後運輸更能發揮保鮮效果。

#### 四、貯藏條件

新鮮產品要進行一段時間的貯運時，低溫冷藏是必須的手段，大多數種類均以0~5℃下冷藏或運輸較佳，如迷迭香、薰衣草、薄荷等，在適當的冷藏條件下應有一週以上的保鮮期。但國內用量最多的九層塔則冷藏時須注意寒害的發生，其最適的冷藏溫度為12~15℃，放置於5℃下一天即會有葉片產生黑斑的寒害現象發生，但即使在最佳冷藏條件下亦只有一星期左右的保鮮期，因此如何延長九層塔冷藏保鮮期值得進一步研究探討。

#### 五、結論

香草植物的產業雖然以乾草或加工品方式利用居多，



↑圖5. 九層塔置5℃下1週葉片產生寒害情形

但新鮮材料的利用亦具有一定的市場，乾燥產品可自國外進口，新鮮食材則國內產的具有較佳的競爭力，因此應加強新鮮食材的保鮮及貯運技術，以擴展其利用性。國內從事香草植物的保鮮研

究的資料並不多，本文僅就園產品採後處理的概念及簡單的一、兩例子介紹香草植物保鮮觀念，期待有更多先進投入以建立更多保鮮處理資訊供業界參考。

✎

**采禾行** 有機農法 適用資材 專業供應

**專售有機液肥醱酵原料及即溶包**

矽藻土、糖蜜、醱酵用菌、病害拮抗用菌  
溶磷菌、苦楝油、苦茶粕、海鳥磷肥、乳清粉  
海草粉、血粉、蝦蟹殼粉、抗蒸散劑、腐植酸

服務專線/06-2718430 傳真/06-2722261 (南縣永康市大灣路1044巷5號)  
李先生/0932-986960 · 0910-017671 Email:lwy96@yahoo.com.tw