

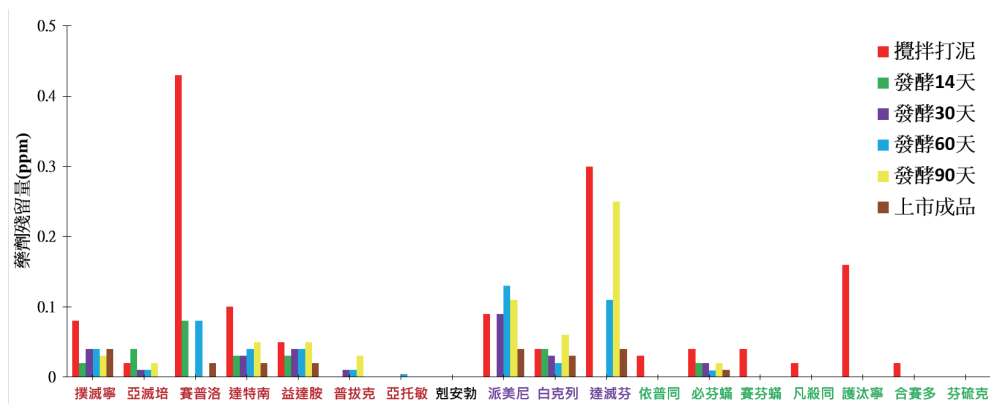


行政院農業委員會苗栗區農業改良場
Miaoli District Agricultural Research and Extension Station, Council of Agriculture, Executive Yuan

草莓、芥菜、花粉加工品安全生產技術

Safety production technology of strawberry, mustard and pollen processed products

為了解草莓(草莓果醬及草莓釀造酒)、芥菜(酸菜、福菜、梅干菜)及花粉加工製程是否影響藥劑消退,進行田間試驗及加工製程採樣,檢測藥劑殘留情形,同時抽測市售加工產品藥劑殘留情形以建立相關背景資料。以草莓酒製成為例,攪拌打泥後樣本檢出5種為系統性、3種局部系統性及6種非系統性藥劑,共計14種。草莓發酵第30天再檢出系統性藥劑1種(普拔克),發酵第60天再檢出系統性藥劑1種(亞托敏)。芥菜試驗結果顯示噴灑之藥劑(陶斯松、益達胺、剋安勃、達滅芬、普拔克)至第12天後加工品除了普拔克外,藥劑殘留量都已降至安全容許範圍。至於花粉樣品經冷凍保存不同時間後,不論是系統性或非系統性藥劑皆未有急劇的變化。藉由本計畫之執行,瞭解草莓、芥菜及花粉加工製品藥劑消退情形,將可作為田間輔導病蟲害防治用藥之參考。



圖一、草莓酒加工製程農藥消退情形



圖二、草莓市售加工品-草莓酒、果醬(左)芥菜加工品-福菜(中)紫外光照處理對花粉農藥消退試驗(右)

研究人員: 鐘珮哲*、林惠虹、吳美雲、吳姿嫻、張素貞、黃勝泉
*Email: peiche@mdais.gov.tw