



醃製蔬菜切割機之研發及應用

Development and Applications of Pickled Vegetable Cutting Machine

苗栗地區最常見的醃製蔬菜為芥菜加工系列產品，隨著醃製加工不同時間，可分為酸菜、福菜與梅干菜。福菜係大芥菜醃漬發酵 21 天後，將其洗淨以日曬去除 60~70% 含水量，加鹽再入缸發酵完全之產品。福菜切割目的是為了充填塞入瓶中填補空隙以減少腐敗，及市場需求。如同許多蔬菜醃製後變得軟韌有彈性，有切割難度以及刀具容易耗損，人工切片耗時費力，若以醃製蔬菜切割機切割福菜每小時可切 75 公斤，一日產能最高 600 公斤，相當於 4 至 5 倍人力工作量，能大幅度增加生產效率，本加工設備於 109 年 11 月 18 日榮獲中華民國新型專利 (案號：109212631) 。



圖一、醃製蔬菜切割機




圖二、2019 桃園農創新農機館展出醃製蔬菜切割機，呂場長向蔡總統解說機器操作



圖三、福菜經過人工與機器切後成品

表一、醃製蔬菜切割機與人工效能比較

工作項目	人工	醃製蔬菜切割機 
每小時產能 (公斤)	27	75
一日產能 (公斤)	108~120	450~600

研究人員：黃勝泉、劉東憲 *

*E-Mail : Liuth@mdais.gov.tw