

# 設施葉菜栽培技術套組-設施帶根 採收葉菜水洗及水冷方式建議

作物改良科 廖偉翔 分機 233  
五峰分場 馮永富 03-5851487 分機 12  
場長室 李阿嬌 分機 106

北部設施短期葉菜農場因靠近臺北消費市場，故農場多有自己的通路及對應的預冷設備與採後處理流程；例如通路為傳統批發、拍賣市場販售大包裝（100 公斤或 15 公斤塑膠籃裝）再至零售市場裸菜販售之農場，採收葉菜時多會帶根，並清洗及冷水預冷（後續簡稱水冷）處理；而通路為超市、電商平台、販售小包裝（250 公克塑膠袋裝）之農場，採收葉菜時多會去根，並採用室內風冷或真空預冷處理。



▲未水洗採用室內風冷（左側）之葉菜相較水洗水冷（右側）後之葉菜，於室溫裸菜展售 1 天後，容易發生葉片萎凋徵狀

帶根採收葉菜之農場，因通路需求販售或處理時，根部為乾淨無土狀態，故採收後會有水洗根部，以及後續配合水冷快速去除田間熱之步驟。再加上後續處理後葉菜會在零售市場以裸菜型式販售整天，水洗水冷過之葉菜相較室內風冷之葉菜較不易

萎凋。

本場近年進行帶根採收葉菜採後流程優化時，發現葉菜最主要的損耗原因為葉片出現水浸狀腐爛（俗稱水傷），水為關鍵因子，因此，在葉菜水洗水冷時，建議可注意以下兩點：

一、減少水洗水冷後葉片間的滯留水：塑膠籃內葉菜排列緊密，易有滯留水累積而產生水傷。因此，建議葉菜水洗根部時，從清洗池拿出後，不要立即放入菜籃中，稍微瀝水再擺入菜籃。若農場有降溫設備（詳細可參閱桃園區農業專訊 122 期「北部地區設施短期葉菜改良式冷水預冷技術介紹」），葉菜可用低溫水洗根部，即等同水冷效果，後續可不用再沖淋水冷 1 次，減少碰水機會。

二、水源維持乾淨：農場一般使用灌溉水池內的水做清洗或水冷，雖可節省降溫成本（灌溉水池夠大，清洗整天葉菜後，水溫仍能維持常溫），但長期循環使用會累積葉菜殘體及病原微生物，導致葉菜水傷加速。建議水冷用水定期更新（換新的地下水），或加入殺菌劑（如 100ppm 次氯酸水，但葉菜於田間若已被感染病原，則效果有限）。