

怎樣避免

外銷蔬菜腐爛

王進生

薑、甘藷、馬鈴薯、洋葱和蒜頭，是本省主要的外銷蔬菜，很受國外消費者的歡迎。為確保外銷市場的信譽，我們應設法避免這些蔬菜在運輸中腐爛，尤其是洋葱和蒜頭，去年才打開日本市場，需要特別注意。

要想避免外銷蔬菜腐爛，除了栽培耐運輸品種外，應該在採收後施行「縮水」和「傷癒」處理。

洋葱·蒜頭

洋葱和蒜頭採收後，必須風乾縮水，方可裝運。已達採收適期的洋葱、蒜頭，雖已開始休眠，但仍繼續行呼吸作用，為減少呼吸作用，須將鱗球的水分含量減低，這樣，在裝進木箱後，才不會由呼吸作用增加箱內水分，並發熱而造成腐敗菌繁殖的適常環境。

為促進縮水順利，必需注意下列幾項：

適時採收 到目前，還有部份菜農認為，洋葱、蒜頭地上部枯黃時（洋葱全數倒伏黃熟）為採收適期。其實，鮮葉枯黃後採收時，因葉部失去蒸發水分的能力，不但無法將鱗球內水分蒸發減少，而且因為枯黃的關係，腐敗菌已進入葉鞘部，成為鱗球腐爛的誘因。

所以，洋葱應在頸部呈鬆，用指頭一壓就倒伏時，蒜頭應在葉部呈淡黃綠色時（鱗片已成熟）收穫。這時候鱗球已成熟，且葉部仍未失去蒸發水分的能力，採收後容易縮水。

又降雨後鱗球水分含量高，鮮葉也帶有水分，

不容易風乾，所以應在晴天繼續數天，朝露乾後開始採收。採收前半個月，應停止灌水。

乾燥 採收後，

放置團場陽乾一天。

如果陽光過強，宜用

精葉部覆蓋鱗球，避

免鱗球內一時發熱。

陽乾一天後，每

五至六球捆成一捆，

懸在通風的屋內或屋

簷下風乾。風乾期間

無須切斷鮮葉部，以

利鱗球內水分蒸發。如果葉部過多，有碍通風時，

可將葉先端部分切斷。

採收後，如在頸部切斷葉部，不但失去縮水作

用，而且因切口傷害，頸部尚未縮小，容易引起腐

爛。

這樣帶葉風乾至少二星期後切斷頸部，裝箱或

裝籠出口。

薑·甘藷·馬鈴薯

薑、

甘藷或馬

鈴薯的塊

根或塊莖

，不管在

採收時如

何細心，

總無法避

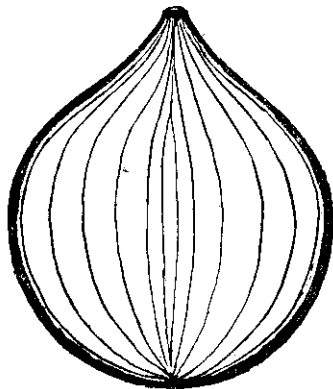
免表皮擦

傷或破傷

，所以，

採收後須

將傷口治



經過縮水處理的洋蔥

當歸白芷

種子苗，現貨出售如蒙大鑒探
購需要時可派技術人員實地指
導栽培法附贈藥方即寄各種

一代交配蕃茄最新品「寶冠蕃茄」(有說)
日本優良無子西瓜 各種優良蔬菜種子均備
蘆筍 種子請用美國原封罐裝可保證萬無一失種子於
十一月底可入貨每磅(25)元數量無多可先予約

日本直接進口花卉球苗 玫瑰花苗、草
唐菖蒲、水仙花、鬱金香(チューリップ)、風信子
(ヒヤシンス)、香雪蘭(フリジャー)、紅花梨(アカモ
ネ)、ラナンキユース等球根均備

◎美麗繪袋入草花種子保證新到發芽優良品種說明附郵
八角則寄

日本直接輸入果樹苗 葡萄(巨峰、巨鯨
廿世紀梨苗果苗均備 臺北市迪化街一段八六號

進出口商 臺灣農產企業公司
直賣部 臺灣農業資材公司

電話四四二五三、四二三六五郵政劃撥臺灣二二七九

最新驚人的植物ホルモン

劑已出現!!

純粹植物生長綜合質爾蒙劑——
高單位保證品質 一滴顯效

快豐收液劑

葉面撒布劑

中央標準局註冊商標第一二七一八號

AUXIN-H61

快豐收之特點

- ① 增加作物體之生長果實着花之速度並促進成熟期
- ② 防止花落果改良品質增加產量提早收成
- ③ 增加促芽率促進活着力
- ④ 抵抗病蟲害並防止稻熱病等發生
- ⑤ 增加產量二成至六成
- ⑥ 快豐收品質絕對與他貨大不相同

製造廠神農化工廠有限公司出品

廠址 南投縣名間鄉中正村彰南路三之一