



洋桔梗

*Eustoma*

## 一.現況

本省冬、春季非常適合洋桔梗栽培、近年來栽培技術已逐漸成熟，切花已可周年生產。洋桔梗並非大宗切花，但從1995-1997栽培面積由45公頃漸增到54公頃，有逐年增加的趨勢，主要產區集中於彰化、嘉義縣一帶。切花除供內銷外，亦嘗試外銷，目前已被認為是本省極具發展潛力之新興花卉。本省内銷洋桔梗切花從採收、集貨、分級、包裝、運送和拍賣等過程，僅需一日即可完成，因而較容易忽視採後處理之技術。外銷上所需要時間較長，若未能配合適當的保鮮處理，則不易成功。台灣洋桔梗運到日本，切花常常嚴重失水，葉片萎凋，花朵凋謝，瓶插壽命短，影響商品價值。

## 二. 作業程序

### 1. 空運作業流程：

切花採收 → 選別和分級 → 吸水預措(圖1) → 除葉和整理(圖2) → 套保鮮管(圖3) → 捆把(圖4) → 花蕾部用白紙包覆(圖5) → 裝箱(圖6) → 運輸。





圖1 洋桔梗切花在集貨場進行吸水預措和殺蟲處理。



圖2 去除花莖基部20公分之葉片並摘除小花蕾和老化花朵。



圖3 每支切花套保鮮管。

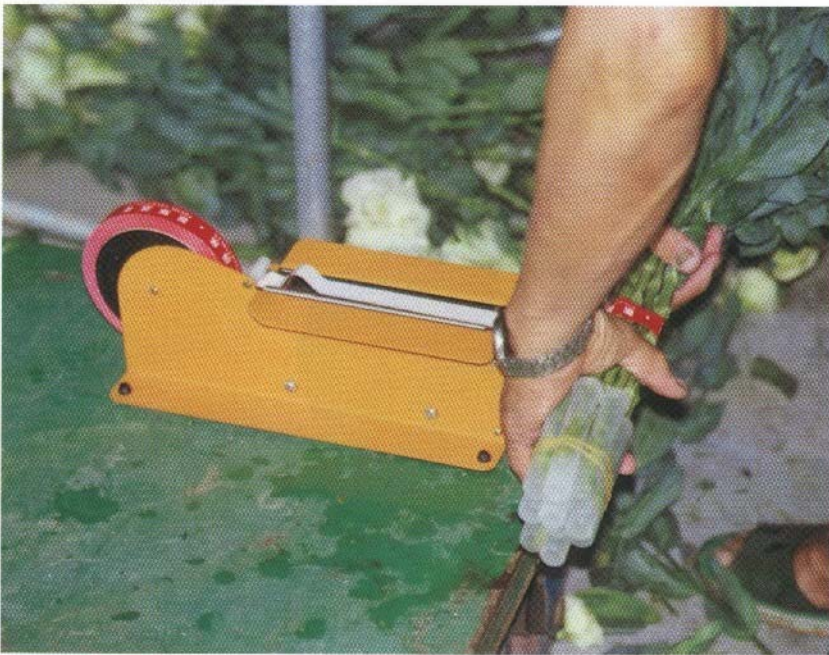


圖4 每10支切花以紮束機捆成一束。



圖5 每把切花花蕾部用白紙包覆。



圖6 每4把以單層裝成一箱。

## 2. 海運外銷作業流程:



### 三.採收後處理準則

#### 1.適當採收成熟度和分級

採收成熟度為5朵小花開放為宜，瓶插時能獲得較佳之觀賞價值。

若欲在緊蕾期採收，則必需配合保鮮液預措處理來促進小花之開

放及花色表現。切花長度在65公分以上，莖粗在0.35公分以上，

開花數在3朵以上，即可外銷。一級品切花長度需達75或80公分以

上，莖粗0.45公分以上。採收後，太小之花蕾和過度開放的花朵

應摘除。

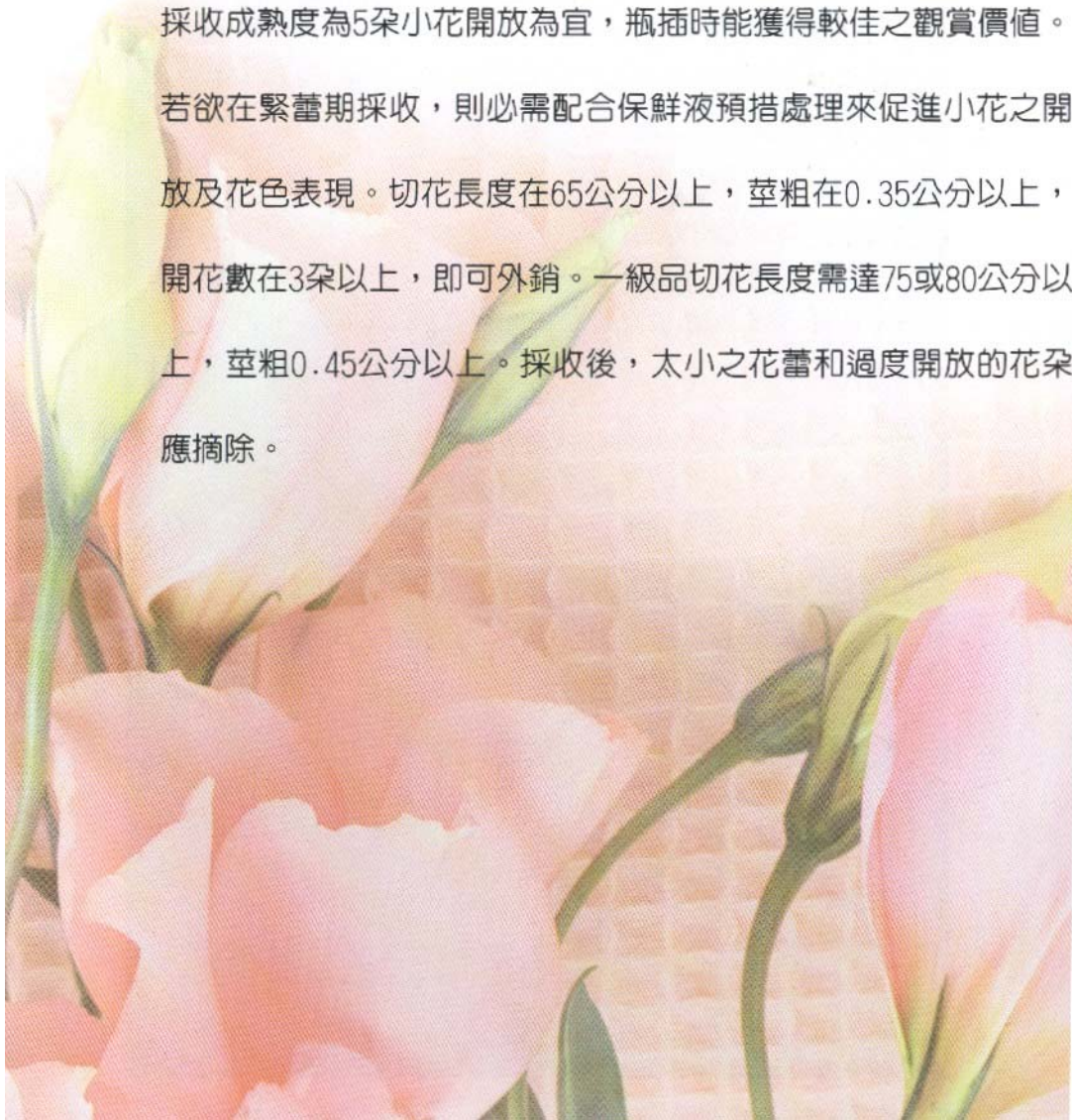






圖7 不同採收成熟度切花於25°C下瓶插8日之情形。



圖8 不同採收成熟度切花於5°C貯藏7日後取出，瓶插於24°C5日之情形。

## 2. 適宜之預冷和貯運溫度

洋桔梗切花裝箱後放於5℃冷藏庫中12小時以上或用壓差預冷，使溫度降至5℃左右。於2-5℃下乾貯可放7日(圖9)。



圖9 不同品種洋桔梗切花於5℃貯藏7日後，切花仍保持甚佳的外觀和品質。

### 3. 預措和預措液

洋桔梗切花預措液以硝酸銀200ppm 加蔗糖15% 加苄基腺嘌呤(BA, benzyladenine)100ppm, 或是以酪酸(AIB, aminoisobutyric acid)200ppm 加蔗糖 15% 加苄基腺嘌呤 100ppm於採後預措四小時, 能有效延長貯運壽命和維持瓶插品質。於預措液中若再添加100ppm (2-氯乙基)-3 甲基氯化銨(又名矮壯素, CCC) 則效果更佳。以200ppm 8-HQC加2-3% 蔗糖進行瓶插亦有甚佳之效果。

### 4. 包裝

切花整理後每把以保鮮膜包覆, 再用紙箱包裝, 或於紙箱內襯保鮮膜均可有效的減少切花失水和維持品質(圖10), 但是在外銷上, 需考慮檢疫處理問題。此外, 紙箱品質亦需注意, 需避免經過貯運後紙箱破損或變形。為減少切花貯運過程中過度失水, 可於切花基部套上保鮮管, 亦可考慮使用立式可回收容器。



圖10 保鮮膜包裝能有效的減少洋桔梗切花的失水和維持品質。

#### 四. 注意事項

1. 重視栽培管理技術，得到良好的切花品質。
2. 採收後處理各項流程應迅速確實，避免受傷以確保品質。