

提高山藥商品品質之研究

劉啟祥

山藥為花蓮縣重要農特產之一，品質優良的山藥產品配合精美的禮盒包裝，是農產品商品化的代表之一。然禮盒包裝內的高濕環境與切口豐富的營養物質，會導致山藥切口產生發黴現象，嚴重影響商品價值。經試驗改進山藥包裝處理技術如下：山藥風乾後切段，切口經表面消毒5秒鐘（75%酒精，內含1% 次氯酸鈉），迅速沾浸油酸鈉溶液3秒鐘（75%酒精，內含1% 次氯酸鈉與2% 油酸鈉），陰乾後即可裝盒。本法具有以下優點：節省作業所需時間（6小時減為3小時），並可適用於短時間內大量供貨的作業條件；較不受氣候條件影響，陰雨天、午後時段皆可操作；以及明顯降低切口的發黴程度。而為確保處理效果，宜選擇乾淨的室內環境，並於作業前使用酒精噴霧清潔。