

野薑花採後處理要點

范美玲 1995 花蓮區農業專訊 14:15

野薑花為薑科蝴蝶薑屬 (Hedychium) ，屬名 Hedychium 為希臘語的 hedys(甘甜的)與 chion(雪)二語組合而成，指其花色白而具芳香。由於其清香淡雅，頗受消費者喜愛，一束馨香換一室清涼。

花朵無法完全開放，為野薑花採收後瓶插壽命最大的限制因子，主要是因為瓶插時花莖維管束阻塞之故。目前野薑花栽培業者，多於下午採收，集貨後進行去葉、再一次切莖等整理工作，但整理好之切花均堆置一旁，兩三小時後才進行清洗浸泡之工作，浸水時間的延遲造成花莖吸水性受阻，而蒸散作用並沒有減少，使膨壓不足，細胞伸長不良而無法開展花朵。以下為筆者對野薑花採後處理之建議，可供業者參考：

採收時間：

以一天中較冷涼的時間採收為宜。

採收成熟度：

白色小花苞露出來即可，若使用保鮮液可提早採收，以避免小花苞於貯運時擦傷。

採收流程：

採收後於集貨場進行去葉、分級及再一次切莖的作業，再次切莖的作業最好於水中進行，可切去 2 公分以下的基部，避免氣泡於導管中阻礙吸水的進行。處理完成，插入保鮮液中，若尚未運銷市場，可置 15℃ 以上的陰涼環境，若低於 15℃，雖可增長販售時間，但易遭受寒害。

保鮮液處理：

切花保鮮液的功能，乃在提供植物體維持能量的糖類，及維持水中適度的酸鹼值，以阻止細菌的繁殖生長。野薑花採後以可利鮮 R V B 保鮮液處理，可以阻止老化酵素形成，確保導管暢通，並可防止水中細菌滋長，使切花易於吸收水份、養份。其使用方法為，原液稀釋 500 倍後，將野薑花插入，處理時間以 4 小時為宜，勿少於 2 小時，但勿超過 48 小時；處理時間若少於 2 小時，則處理效果不彰，超過 48 小時，易使葉片黃化。稀釋溶液有效期限為一星期，盛裝時勿使用金屬容器，以避免影響保鮮液效果。保鮮液使用需在切花採收後兩小時內處理，才可達到最佳效果。

保持衛生：

裝花的容器每週最好以漂白水清洗，浸泡切花的水需每天更換。



一般業者採收之成熟度



保鮮液可提早採收成熟度