

青蔥採收後保鮮技術

87/04/10 花蓮區農情資訊 106

青蔥為宜蘭縣蔬菜最大宗作物，惟夏季高溫多雨，若採收後處理方法不當，常致使品質劣變，對菜農與消費者均造成損失。為維持青蔥良好的品質及延長貯運壽命，依據本場試驗結果提供六項供農友參考應用。

- 1.一天當中清晨或傍晚均可採收，青蔥失重率及黃化率均在 3%以下，品質不受影響。
- 2.不同天候採收，以晴天為佳，其腐爛率約 0.5%；雨天採收之蔥已有機械損傷且含水量較高，腐爛率增加至 20.7%。
- 3.清洗用水，以灌溉水加百萬分之 10(ppm)次氯酸鈉處理最低約 4.3%，與自來水清洗 4.1%效果相似。
- 4.預冷方法以冰水預冷(碎冰加入水中，使水溫維持在 10℃以下)較理想，青蔥不失重，5℃氣冷冷蔥失重率為 13%。
- 5.運輸過程中應注意運輸車內空氣對流情形，不佳時會導致青蔥溫度上升，使蔥葉黃化率由 2.5%增加至 21.3%。
- 6.貯藏溫度方面以 5-10℃可貯藏 20 日，在室溫 28℃僅可貯藏 4 日。