

# 甘藷葉採收後處理與保鮮技術

■張榮如

甘藷葉俗稱番薯葉、地瓜葉或過溝菜，為旋花科多年生草本植物，富含蛋白質、葉綠素、纖維素、礦物質（鐵、鈣、磷）及維生素A、B、C等營養要素，是極佳的葉菜類之一。早期我們食用的部位是摘取甘藷蔓上粗壯的葉柄及葉片，捆紮成把（如圖1之包裝），買回家後的處理方法是將葉柄的表皮撕掉，折成約5公分一段，以免葉柄太過纖維化，吃起來太老。撕去表皮的葉柄是又嫩又脆，將其與葉片一起在熱水中殺菁後，拌蒜泥與醬油，十分可口又營養。

近年來，專供葉用的甘藷品種，則採取頂梢嫩芽部位約15公分，此部位的葉柄及葉片質地細嫩，尚未纖維化，故食用時無需撕去葉柄的表皮，省工多了，這也是針對目標及用途所研發的新栽培技術，在設施內利用有機堆肥栽培專供葉用之甘藷（如圖2），全年均可栽培，可採摘10～13次，是相當有利潤的葉菜。甘藷葉的品種多，葉色亦是多彩多姿，綠的、黃綠的、紫紅的…都十分豐富，熱帶國家尚利用它來做綠化、美化的地被植物，既美麗又容易管理（如圖3）。



圖1

早期甘藷葉採摘蔓上的葉柄及葉片，捆紮成300公克一把

圖2

設施內利用有機堆肥栽培甘藷葉，摘取頂梢15公分嫩芽，品質細嫩，全年可採10～13次

臺灣全省均有栽培甘藷葉，尤以北部近郊區最多，消費市場相當大，是重要的夏季蔬菜，因其耐熱又耐水，更是颱風季節的寵兒。本試驗針對其採收後的預冷及貯藏技術加以探討，結果顯示，甘藷葉是不能耐低溫的，如圖4、5、6，在0℃及5℃貯藏兩天即有寒害現象，寒害的徵狀是由嫩芽開始變黑呈水浸狀，逐漸再由嫩芽附近的葉子褐化、變黑，莖部及葉柄開始軟化、腐爛，此種現象尤其在0℃及5℃兩天後移至室溫時表現更為明顯，迅速劣變而失去商品價值。在10℃時則一星期內尚未出現寒害現象，如圖4、7、8、9，甚至10℃貯藏十天尚有商品價值。至於甘藷葉的採收後預冷方法，經本

試驗顯示以強風壓差預冷對於要作貯藏的甘藷葉較好，因為利用冰水預冷者，較容易受到水傷，如圖6、7，因此而減短其貯藏期限。

甘藷葉因屬於熱帶及亞熱帶的作物，是典型的不適合低溫貯藏的作物，在低溫（0℃及5℃）貯藏很快就有寒害發生，在10℃則可以貯藏7～10天，在高於10℃貯藏會加速黃化及老化（如圖8、9），故採收後的甘藷葉最好迅速以強風壓差預冷至10℃，以塑膠袋包裝貯於10℃，可保鮮至少一星期，一般消費者買回家的甘藷葉不宜擺在冰箱的中上層，因其多半在2～5℃，很容易寒害，要擺在冰箱下層抽屜中，最好在一週內消費掉，否則品質會劣變。 ■



