



一、技術名稱：青蔥全株及截切蔥花小包裝貯藏技術

二、研 發 者：許苑培

三、前 言：

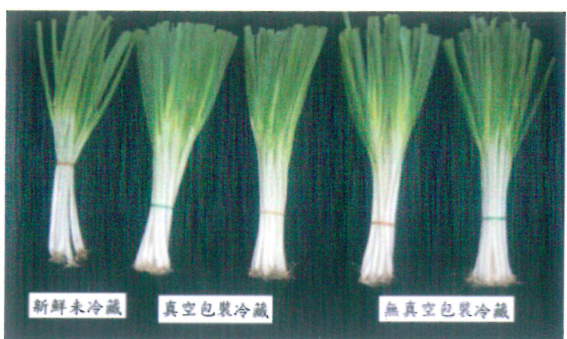
夏季颱風豪雨期，青蔥常受損，又受限於生育期較長，復耕慢，導致市場供應量不足，價格飆漲。若能於盛產期先行貯藏，將有助於颱風豪雨季節青蔥市場之供需。因此本場自 2006 年起開發青蔥全株及截切蔥花小包裝產品，俾有助於調節颱風豪雨季節青蔥供需問題。

四、技術特性：

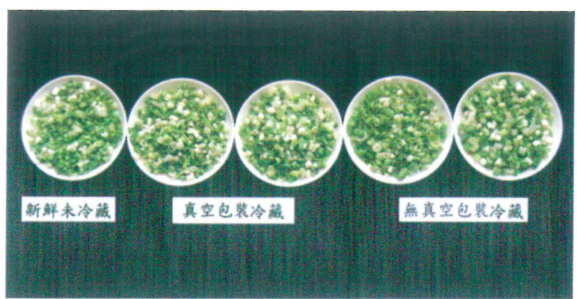
1. 青蔥全株貯藏技術：採收去除枯（病、蟲）葉並清洗後，進行壓差預冷晾乾再包裝處理，在低溫冷藏環境下可貯藏 40 至 45 天。
2. 截切蔥花貯藏技術：採收去除枯（病、蟲）葉並清洗後，進行壓差預冷晾乾後，截切成蔥花再包裝處理，在低溫冷藏環境下可貯藏 30 天。

五、推廣及技術移轉情形：

本技術於 2010 年與桃園縣大溪鎮農會進行產學合作，之後將技轉給產銷班、合作社或廠商。



青蔥全株於低溫下貯藏 40 天



截切蔥花於低溫下貯藏 30 天