

設施短期葉菜保鮮耐貯藏之田間管理技術

劉廣泉、王斐能、呂朝元

緣起 短期葉菜因水分含量高，組織柔嫩，從採收到消費者的過程中，極易受到機械傷害，造成品質劣變或損耗約為5%~40%，故亟需建立短期葉菜採收前最適保鮮貯藏之田間水分管理技術，在不影響品質前提下，增強葉菜採收後鮮度，除改善不耐貯運等問題，並延長櫥架壽命。

特點 小白菜、薤菜及莧菜等3種葉菜田間水分管理試驗結果顯示，於土壤體積含水率15%~20%後進行採收，於5℃冷藏庫貯藏7日後，A級品(外表青綠無黃葉、萎凋及腐爛情形者)之比率分別為92.0%、64.5%及63.2%，較土壤含水率35%~40%時(約採收前1日停灌)進行採收貯藏後之比率分別高出4.4%、8.0%及27.8%。

效益 薤菜及莧菜在春夏季栽培時，建議在土壤體積含水率降至15%~20%時採收(約在採收前3~4日停止灌溉)，其產量減損及外觀品質影響不大，但對籃裝冷藏時間及小包裝儲架壽命，均有延長保鮮的效果，此結果可提供產業參考利用。



以土壤水分張力計監測土壤含水率



小白菜保鮮耐貯藏田間水分管理試驗情形



薤菜於土壤體積含水率15%~20%間採收，裝籃進行貯藏7日後之外觀品質