桃 場 旬 訊

第 1 期

編輯單位：秘書室
農業推廣課

中華民國76年8月1日

研習心得

本場農機室助理張金發君，於本年4月16日至7月13日赴美國參加「蔬菜與水果收穫後處理講習會」認為加州專業化的生產蔬菜與水果供銷全國各地，其採收後處理作業的成功是為重要因素。美國目前商業化使用的預冷設施，主要有強制風冷、水冷及真空預冷。預冷作業通常係在產地附近的包裝場或集中地進行。

不同預冷方法有其適用對象；強制風冷有三種不同設計型式，計有通道式、冷牆式及蛇狀風格式，適用範圍較廣。水冷設施有連續式及分批式，以耐濕之園產品及包裝材料為適用。真空預冷法多用於表面積與體積比大的園產品。

美國園產品冷藏庫多供作運銷過程中之短期貯藏用，庫內冷卻器採用盤管大者，以使庫內之濕度高，冷凍系統採可變更程式的控制器，而應用微處理機於冷凍系統控制，係為今後發展之趨勢。

技術報導

落花生採收脫莢時常易造成莢果傷害，致於貯藏期間感染黃麴黴菌。本場乃進行落花生收穫後，以不同貯藏方法下黃麴毒素發生情形之調查，調查結果以P.E.袋、尼龍編織袋、PVC密閉桶及散裝等方式貯藏90天後結果：尼龍編織袋、P.E.袋及散裝等方法皆有不合格樣品，其中尤以散裝最為嚴重。而以PVC 密閉桶貯藏樣品之黃麴毒素含量未超過25 ppb 。故以PVC 密閉桶儲存落花生能有效減緩黃麴菌感染，可供為農家儲存落花生採行之方法。

§ § § § § § § §

本場開發成功的新興清潔蔬菜野苦苣，為調節產期俾能全年供應，經輔導台北縣新莊市溫次炎農友，利用其住屋地下室，設置地下根冷藏庫及軟化栽培室，指導栽培成功的提供夏季生產吉康菜。

溫農友的野苦苣於本年三月

上旬採收之地下根，於冷藏庫經三個月的冷藏，於6-7月間軟化生產葉筍，供應超級市場頗受歡迎，每公斤售價在150-200元之間，為冬季產品之2-3倍，獲利尚佳。惟生產夏季野苦苣葉筍，需較高生產費用與技術，尤其是如何減少貯藏期間之地下根腐爛損失、維持地下根鮮度與提高軟化葉筍產量，為今後尚待加強研究解決之課題。

福利報導

本場換發77至79年度公教人員福利品購買證作業完成，包括現職員工、退休退職及遺族人員共計271人。本證為公教(含退休等)人員購買福利品之有效要件，不得偽造、冒用、轉借、塗改否則即予收繳議處，並停止購買權二年。

§ § § § § § § §

本場員工申請77年度輔助公務人員購建住宅，業於76年7月10日場函陳報農林廳核轉。計有第一優先：許東暉、陳富傳。第三優先：葉永章、盧永裕、第四優先：曾潤錦、王雪香、李雨玉、黃振增、范明仁、彭武男、劉政宗、徐華盛、辛仲文、黃炳文、王玉枝、李洪書等總計16人申請。

人事動態

本場三重分場於7月1日陸續遷回本場服務，暫借康樂室辦公。

§ § § § § § §

本場環境課助理研究員黃東時君，於7月中旬辭職，預定於8月3日啟程前往美國佛羅里達州立大學攻讀博士學位，黃君擬主修線蟲學。

§ § § § § § § §

張場長非常關懷同仁之生活起居，上(7)月份本場有4位同仁住院治療，張場長特率人事室張主任等攜帶奶粉前往慰問，並祝早日康癒。

§ § § § § § § §

茲為加強本場業務及人力功能自76年8月1日起助理研究員曾煥東接任農業經營研究室主持人，作物環境課助理研究員林木忠76年8月1日起調農業推廣課負責農場管理。