



桃 場 旬 訊

第 6 期

編 輯 單 位：秘 書 室
農 業 推 廣 課

中華民國76年9月21日

※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※

※

※ 新 斤 矢 口 幸 優 導

※

※ 近代光電科技，已發展出各
※ 種儀器；如雷射、光電、晶體等
※，具有快速準確測定尺寸之功能
※，極適合用來選別蔬菜水果之大
※小的選別作業。

※ 蔬菜、水果大小光電選別器
※之原理，乃是將蔬菜或水果的大
※小應用其光特性轉換為光的訊號
※，再將光訊號經感測器的感應，
※而成為電的訊號，此一電的訊號
※，再經轉換而變為數位訊號；進
※入電腦中作運算和判斷。由於使
※用微電腦做為訊號控制部，可利
※用軟體來控制整個選別系統，因
※此非常具有彈性，可適合不同的
※蔬菜與水果選別作業。

※

※ 技 術 幸 優 導

※

※ 為探討茭白筍青、赤、白殼
※三品種在北部地區做種植期與產
※量關係試驗，結果：

※ 1.供試品種於不同種植期種植，

※

均以赤殼種表現最佳，10公畝
平均產量1,635公斤，顯著優於
白殼(1,514公斤)及青殼種(1,
167公斤)。

2.北部地區最適宜之茭白筍種植
期為4月下旬至5月中旬間。3
月下旬前植期產量顯著下降，
尤以元月上旬種植者最低產。

§ § § § § § §

茭白筍為眾所喜好的精緻高
級蔬菜。惟因茭白筍的產期集中，
亟須於盛產期予適當的保鮮，
並予調節供銷，才能增加收益，
且有利外銷，經在三芝鄉做採收
後生理及保鮮試驗，初步結果：

1.茭白筍採收後，在20±2°C下
，呼吸率急驟上升，8小時內二
氧化碳產生速率由140 ml/kg/
hr升至290ml/kg/hr，採收後若
迅速以冰水預冷30分鐘，再在5
±1°C貯藏者，其呼吸率由75ml
/kg/hr，8小時內降為37ml/kg
/hr。

※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※

※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※

※

2.失水率：在 $20\pm 2^{\circ}\text{C}$ 下，1週後，帶殼塑膠袋包者為0.4%，帶殼不袋裝者為9.6%；不帶殼塑膠袋裝者為0.9%，不帶殼也不袋裝者為11.9%。而採收後，預冷30分鐘，再放在 $5\pm 1^{\circ}\text{C}$ 下，1週後；帶殼塑膠袋裝者為0.1%，帶殼無袋裝者為4.4%，不帶殼塑膠袋裝者為0.1%，不帶殼無袋裝者為5.2%。

3.全糖及粗纖維含量：在 $20\pm 2^{\circ}\text{C}$ 3天內，全糖由7.4%降為6.5%，粗纖維由1.47%升為1.56%；在 $5\pm 1^{\circ}\text{C}$ 下則變化較緩，全糖由7.4%降為6.9%，粗纖維由1.47%略升為1.49%。若採預冷且以塑膠袋包裝，貯於 $5\pm 1^{\circ}\text{C}$ 時，全糖由7.4%降為6.8%，粗纖維則變化極微。

4.筍基顏色：以預冷、帶殼及塑膠袋包裝者，顏色保存最好，脫殼後無綠化現象。

§§§§§§§§

中華民國農學團體76年聯合年會訂於12月4日至6日，假台中市國光路國立中興大學舉行，預計各學會出席會員約一千餘人，將集全國農業專家學者同聚一堂，共相策勵藉謀宏揚農學增益農產。會中主要學術活動之一為會員宣讀論文，請各會友同仁踴躍提送試驗研究成果論文，以爭取個人及團體榮譽。

※※※※※※※※※※※※※※※※※※

人事報導

本場即將辦理現職人員改任換敘填造清冊工作，除場長、林麗芳、林芳洲、方再秋、邱銀珍、黎秀涇、史宏財、阮素芬等八人及人事室(二)、會計室外，其餘人員請檢附現職審查通知書及最近三年考績通知書影印本(請以B5影印)各乙份，以課室為單位於本(9)月26日前逕送本場人事室彙辦。

§§§§§§§§

本場農業推廣課郭課長因車禍住院治療期間，自76年9月7日起課長職務由副研究員邱發祥代理。

外賓參觀

日本沖繩縣經濟連技術顧問島村盛永、八重山事業所所長國吉朝政，訂於本(9)月23日上午10時至16時前來本場參觀訪問。

§§§§§§§§

美國密西根州立大學農學院Dr. James Anderson夫婦一行6人，將由農委會李顧問崇道陪同於10月6日蒞場訪問。