

綠蘆筍：留莖・採收・加工

今日農村六月十七日播出

當綠蘆筍生長出蘆筍可以採收時，爲使母莖能繼續保持長出小筍，以免影響日後產量，必須注意留母莖的工作。

因爲本省氣候溫暖，蘆筍植株全年在無休眠狀態下繼續出筍，使儲藏根無法儲存養分，以供嫩莖肥大伸長之用。

所以必須注意做有限度的留莖，使所留母莖在採收期間內，能繼續行同化作用，製造養分，來培育地下莖的形成和鱗芽的產生與肥大。

有限度留母莖

因爲綠蘆筍需要曝光，爲避免蘆筍莖葉過密，影響日光照射，其留莖數第一年留二枝，第二年以後留二、三枝。

植株莖葉過分茂盛時，容易倒伏，除用竹架及鐵線繫緊外，可在晴天時實施摘莖。

摘莖方法是，在距葉身頂端三分

之一處摘除，但不可過度。

露水未乾和雨天均不可摘莖。綠蘆筍的產量和母莖的健壯老化有很大的關係，因此，需要更新母莖。

一般在適溫期（攝氏二〇—二八度下）約四、五個月更新一次，高溫期（攝氏三四—三七度）需二、三個月更新一次。

本省因南業良北氣候差異，因此北部每年更新二次，南部三次。

避免過度採收

採收綠蘆筍的期間，南部自三月中旬—十二月上旬，中北部自四月—十月下旬。

但是在上述的採收期間，必須看氣候狀況及母莖更新情形，適時停止採收，以免發生採收過度，影響植株發育。

同時由於本省氣溫高，筍莖伸長迅速，曝光時間短，易使葉綠素含量低，顏色輕淡。

爲增加筍莖採收前的感光量，增進葉綠素，提高品質起見，採收時間宜在上午十一時—下午四時。

小筍及早摘除

採收時用採收刀，把伸出土面約十七、十八公分的筍莖割下，每株應留健壯母莖二、三

枝，以供製造養分，延長採收期。

在採收時間內如有不合規格的細小筍莖應及早摘除銷售，以免徒耗養分。

憑登記証交貨

採收起來的綠蘆筍先由筍農自行分級，運往農會設立在筍田附近的集貨站。

由於綠蘆筍是採用契約栽培，筍農須憑栽培登記卡交貨。

經過農會驗收人員驗收後，再過磅及裝箱，然後由農會的原料運輸卡車，運往綠蘆筍冷卻站。

在冷卻站還由品質管制人員再抽檢原料一次，合格的綠蘆筍，需要經過低溫清水噴洗。再加冷卻後搬上冷凍車送加工廠加工，或暫時放入冷藏庫冷藏。

合於加工的筍莖原料，如果處理



綠蘆筍的採收

適當，不但可以保持鮮度，而且不會因物理化學性質的變化而變劣。

綠蘆筍因它的呼吸量較白蘆筍大，容易老化。

因此採收後宜保持適當濕度，以免表皮萎縮，同時亦可減少纖維含量，保持香味。

低溫保持鮮度

保持原料鮮度的方法，須放在攝氏零—五度低溫下，並在切口放上濕布，儘速送廠加工。

冷凍後的綠蘆筍，必須再經加工，加工的過程如下：

先把綠蘆筍切成一定的長度，然後再經過殺青、冷卻、再經過磅、裝袋、冷凍、包裝等處理。成箱綠蘆筍由國外廠商用冷藏貨車運往碼頭裝船外銷。

今日
農村

中視閩南語節目

星期日中午12:10-12:40