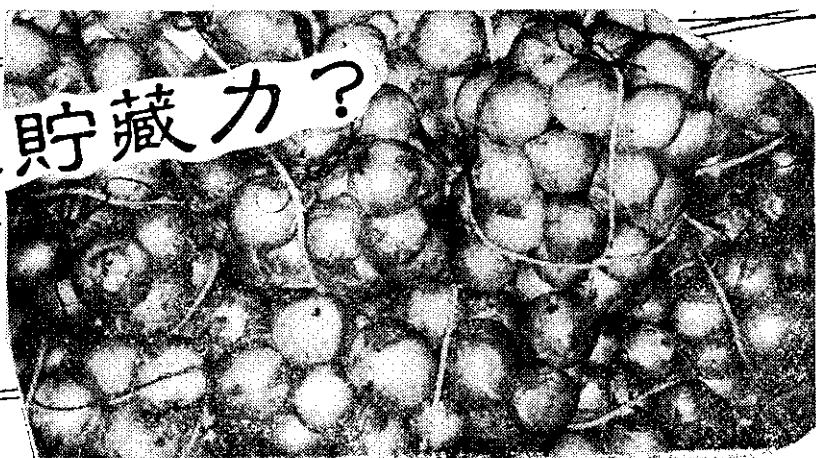


如何提高洋葱貯藏力？

張明聰



洋葱（俗稱葱頭）很耐貯運，每年不但有大量外銷，並可長期貯藏，以調節夏季蔬菜之供需。

本省貯藏洋葱的方法有二：一是常溫貯藏，產品收穫後貯藏於通風而能遮雨的葱寮，貯藏期間較短，主要是供短期消費之用。另外一種是低溫冷藏，此法可供長期消費之用。

本省洋葱生產期大部分集中在2月中旬～4月下旬，自5月至12月均靠貯藏來調節。貯藏期間，恰為夏季高溫多濕的季節，貯藏較不容易，因此須特別小心產品的來源及處理。

貯藏洋葱所發生的問題，前期（5～8月）是腐爛，後期（8月～12月）是發芽及腐爛。筆者願針對貯藏力的問題提出幾個影响因素及改進方法以供業者參考。

土壤因素

不同土壤質地對洋葱腐敗的速度影响很大。供貯藏用的洋葱，應

選粘質土壤及排水佳良之地栽培，貯藏力高，不易腐敗、發芽。地下水位高的土壤，所生產的洋葱較不易貯藏。又洋葱連作，因病菌傳染，易加速腐敗，所以要避免。

肥料條件

不可偏施氮肥，充分施用磷肥與鉀肥，可增加貯藏力。葱球內肥料要素的含量與腐敗性關係極密切，腐敗性高的葱球，含氮量高，磷及鉀較低。所以利用多施氮肥而提高產量的栽培方法，不適用於供貯藏用的洋葱栽培。

有機質肥料（如堆肥）的施用，可使洋葱發育均勻增加貯藏力。

貯藏力的差異

洋葱品種與貯藏力有極密切的關係。含辣素多的中晚生品種比含辣素少的早生品種耐貯藏，而休眠期長的品種較不易發芽腐敗。

目前推廣品種中，以台南1號最耐貯藏，如貯藏得法，常溫貯藏

期可達4個月，腐敗率約25%；用低溫冷藏，則可達8個月之久，腐敗及發芽率很低。早玉、勝早玉品種，不適合貯藏，低溫冷藏4個月後腐敗及發芽率極高，品質低劣。

收穫與處理

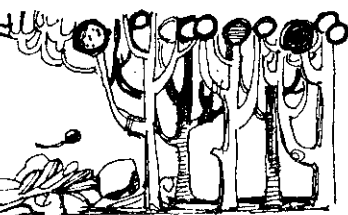
洋葱肥大後隨時可以採收，但供貯藏用的，須考慮產量及貯藏力問題，早收穫者易貯藏，但產量低影响收入。因此如欲供貯藏用，最適收穫期是鱗球肥大成熟後，地上部葉開始枯萎而心葉仍有2～3片綠色時，產量不受影响而貯藏力最高。

選連續晴天時進行收穫操作，儘量避免葱球受損傷。收穫後即在田間曝曬縮水，縮水是增進貯藏力的重要措施。

曝曬時應整株陽曬，葱球內多餘的水分能藉葉部的蒸散作用而散失。陽曬時間以兩天一夜為宜，再剪去莖、葉及根，附着葱球表面的泥土雜物均能乾燥而脫落，提高貯

園藝新知

外銷園藝作物 生產改良計劃



藏力。如陽晒時間過久或收穫後
先剪去莖葉再陽晒，則易發生燒傷
或蔥球內水分無法散失而降低貯藏
力。處理後的蔥球，應再放置於涼
乾之處，使球體溫度降低後再進入
貯藏場所。

如收穫時逢到下雨，蔥球容易
腐爛。

蔥球大小形狀

洋葱貯藏期恰為高溫多濕季節
，蔥球的腐爛比發芽嚴重，所以貯

藏力高者，即指腐爛率低者。據試
驗結果，蔥球愈大有腐爛率愈高的
趨勢，所以貯藏洋葱應選大、中球
為宜。發芽則與球的大小無關。

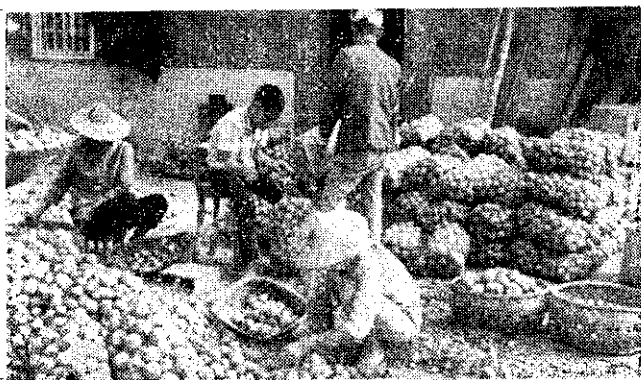
蔥球的形狀，在目前的推廣栽

培品種中，與貯藏力好壞無一定的
關係。

蔥球莖葉切除

供貯藏用的蔥球，切除莖葉者
發芽早，腐爛快，連葉者則發芽慢
，腐爛率較低。常溫貯藏時，連葉
的吊掛貯藏比切除莖葉後的棚架貯
藏效果好，但處理過程繁雜，貯藏
場所也大。

目前常溫貯藏均用棚架貯藏，
蔥球均切除莖葉。切除時需特別注
意的是，頸部需留2公分，不可剪
過短，以免因易致腐敗而影響貯藏
力。



內銷洋葱選球莖葉 (林國卿)



樂敏牌

ロビン
エンジン

農業、産業機械之動力源

●強力●輕便●省油●耐用

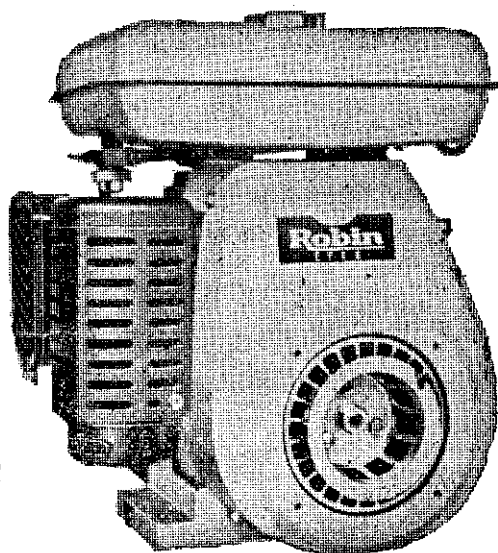
製造元：富士重工業株式会社

經銷處：樂敏有限公司

台北市峨嵋街68號2樓

TEL. 3613541~3

汽油、柴油 二衝程・四衝程
一馬力至二十馬力各馬力齊全



EY18-3B

兼售ROBIN汽油引擎發電機
RG10C・RG17D・RG25D・RG33D



採收樂

貯藏設備

常溫貯藏首重通風，不可受潮，因此用棚架時底部應留有間隙，以利上下通風。每層洋葱堆高不可超過20公分厚。貯藏中，每2～3星期翻揀1次，檢除腐爛發芽的葱球，腐爛葱球會互相傳染。

低溫冷藏時，溫度應保持1～2°C恆溫，相對濕度在70%以下，可得長期貯藏之效。如溫度過低，易發生凍傷失去商品價值，溫度過高促進發芽，均不相宜，而濕度

過高，易促進發根，使葱球失去光澤，減損品質。低溫冷藏的洋葱，宜用木箱裝用，豎放冷藏庫的地上，四壁應有木條墊板，以利通氣，保持全庫溫度均勻。

今年期外銷洋菇原料

•立•

已預發利潤 每公斤新台幣1元

67/68 期外銷洋菇罐頭未曾補發全省菇農外銷利潤一事，據政府有關單位表示，由於 67/68年期本省洋菇罐頭外銷，因受歐洲共同市場停發我國菇罐進口簽證，停止我國菇罐進口影響，洋菇罐頭製造業者，為免滯銷與庫存壓力過重，乃降價求售，因此形成平均售價較往年為低的現象。經按經濟部所頒「外銷食品罐頭產銷平準基金設置辦法」規定總結算結果，並無外銷利潤可分發菇農，並非停發。

政府有關單位又稱：68/69 年期（即今年期）外銷洋菇罐頭因售價調整提高，預估菇農可以分得外銷利潤，為了提高菇農栽培興趣，增產洋菇，經有關單位會商決定，已於今年春節前，先行預發 68/69 年期菇農外銷利潤，每公斤新台幣1元。

今（68/69）年期洋菇原料檢收工作已於3月底結束，凡今年期所檢收的洋菇原料，均可獲得每公斤新台幣1元的外銷利潤預發款。

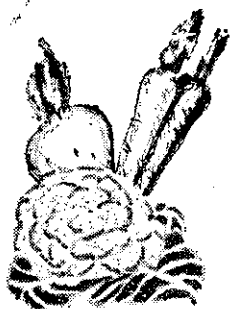
三版新書

豐年叢書HV752-3

專業栽培蔬菜30種

園藝家郁宗雄先生策劃修訂

69年4月出版，24開本，全書200餘頁，專稿34篇分別由18位蔬菜專家撰稿，內容增加青花菜、薺菜、莧菜、紫蘇、葉萵苣、蘿蔔及黑皮波羅門參等，圖版豐富，封面彩色。



定價140元 郵購另加掛號郵資9元

豐年社

台北市溫州街14號 郵政劃撥5930號