■ 臺南區農業改良場/林棟樑·張元聰·王裕權

特

別



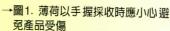
ŦIX

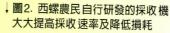
香草植物 保鮮 處理技術

一、前言

芳香植物的利用在歐美、 日本是一個相當龐大的產 業,台灣的香草產業也逐漸 在發展,在各地香草的專業 生產場及專賣店包括餐廳、 茶館等也已相繼成立,市面 上的香草植物也在各個賣場 中佔有一席之地,並吸引許 多有興趣的民眾參觀選購, 形成一股購買熱潮,香草產 業似乎已經成形。香草植物 的利用有一大部分是以加工 方式萃取精油利用或植接乾 燥製成香草茶等。事實上新 鮮香草利用於食物調理上亦 是一項重要的產業,從都市 高級餐廳到鄉村的休閒農 場,到處都可看到香草入菜

的情形,在調理上應以新鮮 食材的利用為主。因此新鮮 食材如何在品質尚未劣變前 運送到餐廳應也是需要被重 視的課題。













二、採收

要維持採後產品的新鮮度 從採收當時就要注意,首先 要避免田間熱的累積,最好 利用清晨或傍晚氣溫較低時 採收,並隨時注意採收後的 產品不要直接在陽光下曝 曬,高溫下產品容易失水萎 凋,失去商品價值,而失水 再覆水的產品不耐貯藏,會 縮短消費者在自家冰箱的冷 藏保鮮期。

雨天或灌水後採收的產品 由於水份含量高,採收的傷 口不易癒合,冷藏時較易腐 爛,因此應避免產品水份含 量高時採收。

草木植物人工採收時,會 以一支手握住後,再以刀具 割下,看似平常,但部分香 草植物如薄荷、九層塔等被 手握住部分因葉片受傷,會 很快褐變,使產品賣相變 差。解決的辦法有小心握 住,以利刃割下後輕輕拿起 放至包裝箱中,當然如此會 嚴重影響採收速度,如果量 少時,建議儘量放慢速度以 確保品質。另可以採收機採 收,不但可避免因手握造成 的不良影響,更加大大的提 高採收效率。

三、運輸包裝

國內新鮮香草使用雖有一 定的市場消費量,由於種類 多,且分布零散,因此以小 包裝直接託運方式爲主。目

圖說:

- 3. 迷迭香採收後以保麗龍包裝內置 冰包情形
- 4. 薄荷採收受傷經貯運後褐變情形

前常用的模式爲田間採收後 置保麗龍箱中,爲防止包裝 箱中心溫度升高,內置預先 準備的冰包。產品升溫主要 爲呼吸熱的累積,因此在沒 有事先預冷情形下包裝,仍 須注意田間熱,產品初溫不 高則可降低呼吸熱,減少中 心溫度的升高速度,如此保 鮮處理才能揮發功效。以上 處理包裝完後再以冷藏條件 寄達客戶手上。

目前使用5公斤以上的大 包裝並不多,如九層塔有以 大包裝方式進入傳統或批發 市場,則除了以上陳述採收 上應注意事項外,更應進行

特 別

預冷處理, 使產品在適宜的 低溫下運輸避免高溫影響, 尤其夏季高溫多雨的情況 下,預冷後運輸更能發揮保 鮮效果。

四、貯藏條件

新鮮產品要進行一段時間 的貯運時,低溫冷藏是必須 的手段,大多數種類均以0 ~5℃下冷藏或運輸較佳, 如迷迭香、薰衣草、薄荷 等,在適當的冷藏條件下應 有一週以上的保鮮期。但國 內用量最多的九層塔則冷藏 時須注意寒害的發生,其最 適的冷藏溫度爲12~15℃, 放置於5℃下一天即會有葉 片產生黑斑的寒害現象發 生,但即使在最佳冷藏條件 下亦只有一星期左右的保鮮 期,因此如何延長九層塔冷 藏保鮮期值得進一步研究探 計。

五、結論

香草植物的產業雖然以乾 草或加工品方式利用居多,



↑圖5. 九屠塔置5 ℃下1 週葉片產生寒害情形

但新鮮材料的利用亦具有一 定的市場,乾燥產品可自國 外進口,新鮮食材則國內產 的具有較佳的競爭力,因此 應加強新鮮食材的保鮮及貯 運技術,以擴展其利用性。 國內從事香草植物的保鮮研

究的資料並不多,本文僅就 園產品採後處理的概念及簡 單的一、兩例子介紹香草植 物保鮮觀念,期待有更多先 進投入以建立更多保鮮處理 資訊供業界參考。 楽

