



農業技術服務通報

第29期

出刊單位：台灣省農業試驗所
地址：台中縣霧峰鄉萬豐村中正路189號
服務電話：(04) 3302301 轉 292
中華民國 77 年 3 月 25 日出刊

農業要聞

77.4. - 77.4. - 5

- △省農林廳為配合改善本省農業生產結構，建立完整產銷體系，加速農業升級，預定在今（七十七）年三月至六月間，分級辦理農建人員培育訓練實施計畫，預定訓練一九六五人。（摘錄自台灣新生報77.3.5.第十六版）
- △省農林廳決定在今（七十七）年四月間召開大規模的農業問題會議，將邀請學者專家、農政官員、農民團體等參加，新興農民團體也在邀請之列。（摘錄自聯合報77.3.9.第十五版）
- △行政院農委會為使消費者買到貨真價實產品，生產者致力於高品質產品，定七月起展開優良農產品標誌工作，讓消費者很容易辨別品質與價格兩者之關係，使生產合理化、交易公正化，進而提昇整個產業水準。（摘錄自青年日報77.3.10.第十一版）
- △省農林廳為紓解當前農業問題，決定採取以銷制產、輔導農商契約生產、輔助農民設置公共設施、加強農民組訓教育及加強辦理栽培技術的試驗研究工作等五項措施，期能穩定特用作物的生產量，進而提高產品價格，以解決當前農民的經濟問題。（摘錄自青年日報77.3.14.第八版）

農業新知

檸檬青之加工

材料：青檸檬、特級砂糖、食鹽。

器具：糖度計、鹽度計、塑膠桶、不銹鋼刀、冷藏庫、冷凍庫。

製造方法：

(一)製造過程：

青檸檬→洗滌→削皮→切半→去核→切片→鹽水處理→取出果肉→加糖水→冷藏
→包裝→冷凍→成品



(二)說明：

- (1)原料選取：選取適當成熟度之青檸檬為原料，注意不得使用過熟之青檸檬如果核變硬，果肉纖維變粗或果肉變軟以及病蟲害果等都不適合使用。
- (2)洗滌：經選取後之青檸檬放入塑膠桶內用自來水沖洗並攪拌洗乾淨。
- (3)削皮：經水洗後之青檸檬用削皮刀將綠色外皮削乾淨。
- (4)調理：削皮後之檸檬用不銹鋼刀切成一半，並用刀尖挖出果核，且加以整修調理，然後再切成0.2~0.3公分厚之薄片。
- (5)鹽水處理：以食鹽配成2%之鹽水溶液後倒入塑膠桶內，將切好的檸檬片放入鹽水中浸漬，並略加攪拌，時間約為6小時。
- (6)加糖水冷藏：經鹽水處理後之果肉，撈出滴乾放入塑膠桶內，加入32°Brix糖水其糖水能蓋滿果肉為止，並貯存於5°C左右之冷藏庫內。
- (7)包裝冷凍：經一天冷藏後之果肉取出放入包裝用塑膠袋或塑膠盒內並加酌量糖水立刻送入冷凍庫內凍結則得成品。

注意事項：

1. 32°Brix 糖水配製：水1公升中加入砂糖485公克並略加熱溶解待冷使用。
2. 2%食鹽水配製：水1公升中加入食鹽20公克攪拌完全溶解。
3. 若使用改良品種之青檸檬，如愛文、海頓，因果肉之酸度低風味淡，須添加檸檬酸以增加風味。
4. 製品若須長期保存，其冷凍溫度須保持-18°C，則能保持其品質。

(本所鳳山試驗分所提供)



農友問題解答

△台南縣楠西鄉李忠信先生函詢龍眼膠蟲之防治。(本所應動系主答)

答：(一)冬季應將被害枝條剪除集中燒燬，以減低春季時之蟲源。(二)春季正值膠蟲之幼蟲孵化遷移盛期，故自三月起宜施用毒絲本、滅大松或大滅松予以防治，約每隔10至14天施藥一次，連續三次，即可達防治效果。



△台中市三民路江明煌農友函請鑑定枸杞樣品蟲害。(本所應動系主答)

答：樣品經鑑定係由一種泡蟎為害所引起，泡蟎體積極小藏在枸杞葉片腫泡中，防治較不容易，可選用二種殺蟎劑——蟎離丹25%可濕性粉劑加水500至1,000倍或銻乃浦65%可濕性粉劑1,000至1,500倍防治，為避免發生對枸杞的藥害損失，在施藥前先噴施一、二株，經二、三日觀察如無藥害可全面噴施。

重 要 活 動

△海外會主辦之「植物組織培養訓練班」於三月廿一日至四月九日由本所負責代訓，計有國外學員五名報到。

△農林廳委託本所代訓之「菇類栽培訓練班」二期，預計招收實際從農之農村青年每期五十人，共計招收一百人，將分別於四月四日及四月十八日開課，訓練日期兩週，目前尚有缺額，希望有志參加農友，透過農會推薦，本所極表歡迎。

△本所植物病理系將於四月十二日在本所大禮堂召開「線蟲研討會」，預計國內有關學者專家約一百人參加。

△本所園藝系將於四月十四、十五兩日在本所大禮堂舉辦「柑桔試驗研究成果研討會」，預計國內學者專家約一百二十多人參加並發表有關論文及工作報告。

△本所植物病理系預定於四月下旬在本所大禮堂舉辦「菇類研討會」，歡迎國內各有關學者踴躍參加並提供論文發表。

“綠”是環境的保母、生命的泉源。

