

# Lilium



馬可波羅



水晶香水



節奏舞者



曼尼薩



薇薇安娜



大連



帕雷諾



帕芳多



## 百合

### 採後處理標準作業規範



#### 百合介紹

百合為百合屬球根花卉，有96個種，原產北半球的亞洲、歐洲和美洲，中國大陸是百合的種原中心。百合意含百年好合之吉祥，形態上為形容其地下無皮鱗莖，由數十枚瓣狀肥厚的鱗片聚生於地下短縮莖之莖盤狀如白蓮，故稱之為百合。栽培種眾多，以切花生產為大宗，種球多從荷蘭進口，分成鐵砲型、亞洲型和東方型3大群，鐵砲型百合耐熱性強，繁殖至開花所需生育日數短，花色純白具淡香；亞洲型百合俗稱姬百合，花朵朝上、中小花型，色彩變化豐富；東方型百合俗稱香水百合或葵百合，花大型、花口朝外居多，色彩豔麗、香氣濃厚。

#### 產銷概況

**栽培面積** 百合的栽培面積約300公頃。  
**產地分佈** 主要產地在臺中后里、南投仁愛和嘉義阿里山等地。

**生產季節**：全年均有供應，冬季為主要產季，產地以台中后里為主，佔市場銷售量54.4%，夏季以南投仁愛和嘉義阿里山為主產地，各佔市場銷售量34.1%和6.3%。每年產量約3億枝切花，以內銷為主。

#### 作物特性

生長喜涼溫，最適夜溫是10-15°C，日溫25°C以下。栽培時以土質疏鬆、通氣性及排水性良好之土壤為宜，土壤酸鹼值在6.0-7.0之間（低於5.5或高於7.5均需調整），不耐淹水。百合栽培光強度約25,000 Lux，秋冬季栽培仍需遮光。





# Lilium

## 現況問題

有關於百合切花品質的問題，主要在於冷藏貯藏時間過長，如需進行切花貯藏宜以1-MCP處理，溫度調整在0-2°C，相對溼度90%-95%。此外夏季切花因產地與市場間氣溫差距大，更應注意冷鏈的維持。

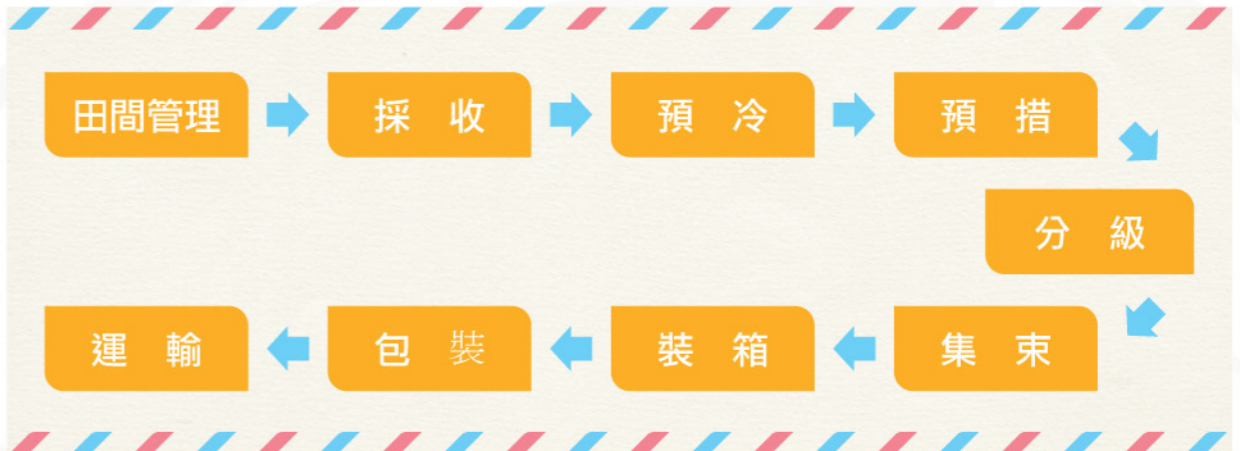


百合  
最佳採收熟度



# Lilium

## 採後處理標準作業流程



▲百合採後處理流程

1. Lilium 百合  
2. Rosa 玫瑰  
3. Chrysanthemum 菊花  
4. Eustoma 洋桔梗  
5. Gladiolus 劍蘭



# Lilium



## 1. 田間管理：

以花網進行支撐，防止花莖彎曲。

## 2. 採收方式：

直接以剪枝剪或長柄鎌刀自莖基部切斷，採收成熟度為第一朵花苞著色，採收後盡速運回包裝場陰涼處。

## 3. 預冷：

於包裝場陰涼處或移入冷藏庫（4-6℃）進行預冷，藉由適當低溫可以降低呼吸速率、延緩代謝和老化、減少失水等切花的生理反應，同時減少乙烯產生及降低對乙烯的敏感性，也可確保切花品質和壽命。

## 4. 預措：

可和預冷同時進行，以市售切花保鮮前處理劑，保持莖部導管暢通增加吸水性。

## 5. 分級：

先依花朵數分級，再依長度進行分級。

## 6. 集束：

每把以5枝為單位，網綁成把，並以透明袖套包裝。

## 7. 裝箱：

橫放紙箱中，無需插水或保鮮液。

## 8. 包裝：

分級完剪齊莖基部，國內市場每把以5枝為單位，基部以繩索或橡皮筋綁緊，套上袖套、裝箱。

## 9. 運輸：

在運輸前應置0-2℃冷藏庫中降溫保持品質，集貨地點若無冷藏庫則至少不應在陽光下曝曬，並儘量在運輸車輛將到達時才送至集貨地點，運輸使用冷藏車以維持品質。

# 百合採後處理作業流程

1

## 田間管理

以花網進行支撐，防止花莖彎曲。



2

## 採收

採收成熟度為第一朵花苞著色。



3

## 預冷

採收後儘快放入冷藏庫，預冷溫度約為4-6℃，以降低田間熱。



4

## 預措

以保鮮液預措2小時以上，避免切口腐化阻塞，增加莖部吸水性。



5

## 分級

依分級包裝規範進行分級及整理。



6

## 集束

每把以5枝為單位，網綁成把，並以透明袖套包裝。



7

## 裝箱

橫放紙箱中，無需插水或保鮮液。



8

## 包裝

封箱時，須以打包帶橫向平行對稱兩條綁緊。



9

## 運輸

運輸前置於4-6℃冷藏庫中降溫保持品質，並使用冷藏車運輸為宜。





# Lilium

## 分級標準

標示等級：將原有特、優、良三級修訂為二碼標示法

標示方法：

第 1 碼

第 2 碼

A(特) B(優) C(良) (-012.....9+)



### A(特) 級品

花部：花形完整，花色鮮明帶光澤，均勻對稱。  
葉部：葉色鮮綠明亮，葉片排列整齊，分佈均勻對稱。  
莖部：花莖堅實長直具韌性，粗細一致。



### B(優) 級品

花部：花形尚完整，花色尚鮮明，成熟度微硬或微開。  
葉部：葉色鮮綠尚明亮。  
莖部：花莖粗細一致，較細軟枝。



### C(良) 級品

花部：花形不完整或變形，花色鮮明度不足，花朵成熟度太硬或太開。  
葉部：葉色不佳，病蟲害。  
莖部：花莖粗細不一且軟枝。  
花朵有水傷、斑點且病蟲害皆屬良級品。

第2碼：依花莖之長度分-3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 0, 1, 2, + 級共12碼

級數	-	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	+
花卉長度 (cm)	30 以下	30   39	40   49	50   59	60   69	70   79	80   89	90   99	100   109	110   119	120   129	130 或以上

註：採級數即知花莖長度，便於花農、商記憶及明瞭化。

## 包裝作業流程



### 網把(集束)：

切花採收後依品種、顏色、品質、長度等級、朵數每5支捆綁成把，每把於基部切齊，切口以上1/5去除葉片、基部橡皮筋或彈性棉繩綁緊，每把需套透明套袋保護。



### 裝箱：

各層切花2-4把以反方向堆疊箱中，花朵離箱緣8-10CM，每把花基部抵住紙箱兩側，防止搬運時花朵受損。



### 打包：

1. 裝箱後，中間須以打包帶或繩子網綁固定。
2. 封箱時須以打包帶或膠布或其繩子於箱外分2-3段綁緊，紙箱兩側須打孔，以利搬運。
3. 封箱後須於每件箱上明確填寫品名、等級、把數及理貨序號。

### 運載：

封箱完成後，利用運輸工具將貨物載至各產區貨物集結處，待運輸單位統一運載至各市場。套透明套袋保護。

