

環控溫室

通訊 2013年12月號



漁農自然護理署

環控水耕 研發中心(二)



編者按

蔬菜統營處「全環控水耕研發中心」已於二〇一三年三月中旬落成。「中心」現進行水耕菜苗生產，產品在市場很受歡迎。本期向大家報道「中心」生產水耕菜苗的過程。



「中心」員工接受生產技術培訓

「中心」員工在開始參與生產前，會先接受為期一個月的生產技術訓練，以了解「中心」的生產設施和熟習水耕菜苗的生產程序和操作技巧。訓練內容包括：個人衛生措施及進出「中心」的步驟，生產過程中的播種栽培、設備調控、產品收割、包裝操作及注意事項等。



指導播種技巧



講解生產技術



講解設備操作



指導收割及包裝



生產水耕菜苗的流程

「中心」現時生產五種菜苗，包括水菜、如月菜、紅芥菜、芝麻菜及橡葉生菜。從播種至收割需時21天。生產流程如下：

播種



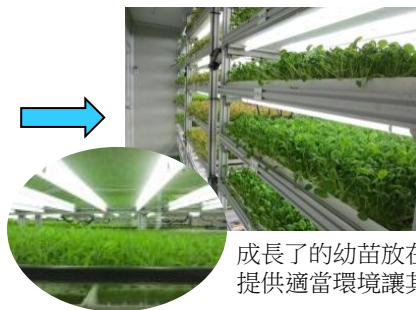
種子消毒後放在海綿塊上，再將種子蓋好，讓種子在適當環境下發芽。

育苗



種子發芽後，移放在育苗層培育。

栽培



成長了的幼苗放在栽培層，提供適當環境讓其快速生長。

包裝



五種菜苗被採收後，會以適當的比例混合一起，包裝成即食產品。

收割



菜苗生長了一段適當的時間後，便會被收割。

利用「全環控水耕」技術，全年生產優質菜苗，產品可即時食用，絕無農藥，也無污染，在市場很有潛力。希望這種新技術為本地的蔬菜生產發展揭開新的一頁。

漁農自然護理署網頁
<http://www.afcd.gov.hk>

索取資料、預約參觀示範溫室
漁農自然護理署園藝組（電話：2679 4294）