

# 茭白筍外銷保鮮技術之改善

▲農試所作物組 黃肇家 歐錫坤

本所97年6月23日新聞稿

茭白筍為近年來台灣外銷日本之重要蔬菜，目前一直以空運出口，但因運費甚高，且若出口後運輸時間長將造成食用風味不佳，影響外銷之拓展。因此農業試驗所積極研究改善包裝與預冷方法以改善空運品質，並研發海運技術以降低出口成本並保持良好品質。

試驗結果在空運部份，以山泉水預冷一夜後，筍溫為 $24^{\circ}\text{C}$ ；以冰水預冷2小時後筍溫降為 $5^{\circ}\text{C}$ ，兩者對筍溫下降有很大差異。但是二者同樣於預冷之後即放入 $1-2^{\circ}\text{C}$ 冷藏庫繼續預冷並置放24小時以上，再經包裝模擬空運後，兩種不同預冷對品質之影響不大，主要原因在於預冷後，有立即放入 $1^{\circ}\text{C}$ 冷藏庫24小時以上繼續預冷。在模擬空運貯運時間之影響上，若以24小時為模擬運輸時間，茭白筍於裝箱預冷後，置放常溫24小時模擬運輸，運輸之後品質仍佳。若將貯運時間加長至48小時，則運輸後開袋有嚴重異味。因此空運須要良好控制運輸時間，延長運輸將可能造成異味。模擬貯運48小時後，經測定袋內二氧化碳濃度高至10%以上，可能是造成異味之原因。

在海運部份，預冷與暫貯作業和空運相似，但模擬貯運置放溫度改為 $1^{\circ}\text{C}$ 、

$2^{\circ}\text{C}$ 、 $5^{\circ}\text{C}$ ，貯藏14日。結果經 $1^{\circ}\text{C}$ 與 $2^{\circ}\text{C}$ 模擬貯運後，品質極佳， $5^{\circ}\text{C}$ 貯運者，外觀及切口略為老化，但品質仍然不錯。於各個溫度貯藏後，開袋時沒有異味發生，食用風味亦佳。袋內二氧化碳濃度皆低於5%，因此是較佳的貯運方式。



圖一、茭白筍經模擬空運及櫥架1日後之後品質。



圖二、茭白筍經模擬海運及櫥架1日後之後品質。

作者：黃副研究員肇家  
連絡電話：04-23302301-139