

## 「杏鮑菇海運外銷保鮮技術」簡介

台灣杏鮑菇海運外銷保鮮技術以外銷香港為例，海運香港後櫥架壽命只有 2 日，若延長至 3 日，會有蕈傘新長菌絲與蕈柄質地軟化之問題，本新型技術可大幅改善，使新長菌絲與蕈柄質地軟化發生率降至最低，可使櫥架壽命延長至 3 日。

本技術以目前商業用之處理流程進行改良，在目前商業用之處理流程下，包括採收、預冷、切割分級、預冷、外銷小盒包裝、裝箱、預冷、裝櫃，經過冷藏 7 日以模擬海運，在 18°C 放置 3 日以模擬櫥架，蕈傘新長菌絲約有 35-41%，蕈柄質地軟化約有 6-13%。本技術可使新長菌絲降至 <4%，蕈柄質地軟化幾乎不發生(圖 1)。

此外，杏鮑菇海運香港後，有一部分需要再貯藏 3 日以供應一週之需求，在多貯藏 3 日下，櫥架 3 日後，蕈傘新長菌絲率更高(>50%)，蕈柄質地軟化更嚴重(>12.5%)，要整週供貨極為困難。本技術可使新長菌絲降為 0-25.0%(輕微)，蕈柄質地軟化降為 0-4%(圖 2)。

本技術主要包裝材料以及操作方法進行改變，增加之成本極低，操作方便，雖然須配合現場設備與作業進行調整，通常都不會有問題。



圖 1. 經模擬海運(1.5°C 貯藏 7 日)後，櫥架(於 18°C 放置)3 日，現行方法(左圖)與新型技術(右圖)



圖 2. 經模擬海運(1.5°C 貯藏 7 日)後再貯藏 3 日，櫥架(於 18°C 放置)3 日，現行方法(左圖)與新型技術(右圖)