

台灣杏鮑菇外銷澳洲海運技術大突破 有助拓展新興市場

本所107年11月27日新聞稿

農試所作物組 黃肇家 楊純明

行政院農業委員會農業試驗所研發杏鮑菇外銷澳洲海運技術有重大突破，不僅可以延長貯運日數，且還能夠保持新鮮度及延伸商品價值，協助農產品加值。

農試所指出，台灣杏鮑菇目前有定期海運香港及新加坡等地區，但長期海運有相對困難，該所為拓展新市場，鎖定澳洲市場，開發海運技術，需要突破貯運20-25日之限制。該所表示，若以目前海運香港之方法，模擬海運25日後，再以18℃放置3日模擬販賣櫥架狀況，損耗率會高達37.5%，且蕈傘會新長出菌絲，被消費者誤認為長霉，外觀品質劣化，以及蕈柄會軟化，失去彈性及口感，爰該所針對現行保鮮方法進行改善。透過優選品質良好之杏鮑菇，以黑底硬盤包裝，每盒裝約200g，之後以保鮮膜繞封，每12盒裝一箱，箱內先放置一大塑膠袋，杏鮑菇放入塑膠袋後，把塑膠袋口密封並封好外紙箱後，經預冷，再裝櫃出口。在此作業模式下，於處理與包裝上進行調整，經測試結果，已獲得良好之效果。

農試所以研發新的技術，模擬運輸澳洲儲運方式，做不同實驗比較，二者共同以0.2℃貯藏25日，再於18℃放置3日模

擬販賣櫥架，結果以現行外銷包裝者，蕈傘新長菌絲高達37.5%，蕈柄為12.5%，仍無法有商品價值，應用農試所之新技術，蕈傘新長菌絲降為8.3%，蕈柄新長菌絲降為0%，蕈柄以表面相對硬度測定，現行外銷包裝者，蕈柄硬度指數為26.0，而新保鮮處理者為34.9，在異味方面由原來之25.0%，經新技術處理降低到8.5%，顯示風味有很大的改善進步空間。



圖一、杏鮑菇以現行外銷處理包裝，經0.2℃貯藏25日模擬海運澳洲，再於18℃放置3日模擬販賣櫥架後，(左)蕈傘新長出菌絲之情形，(右)蕈柄經手指輕微按捏後之水浸狀情形。



圖二、農試所以新技術處理杏鮑菇，經0.2℃貯藏25日模擬海運澳洲，再於18℃放置3日模擬販賣櫥架後，蕈傘無新長出菌絲且蕈柄維持彈性，外觀品質良好。

作者：黃肇家副研究員
連絡電話：04-23317120