



一、技術名稱：外銷綠竹筍保鮮貯運技術

二、研 發 者：張榮如

三、前 言：

綠竹筍採收後的品質很容易劣變，嚴重影響商品價值，有些筍農或筍商將竹筍泡於水中或加抗氧化劑，但這些藥劑會妨礙人體健康，本研究從植物生理的觀點來解決此問題，是較安全的方法。

四、技術特性：

本技術將採收後的綠竹筍以冰水預冷及強風壓差預冷等技術，以保存綠竹筍新鮮度，採用本技術保鮮綠竹筍可保存商品價值 21 日。

五、推廣及技術移轉情形：

本技術經行政院農業委員會農業智慧財產審議委員會第 30 次委員會議通過辦理非專屬授權，並於 2007 年 6 月 1 日完成技轉台北縣五股鄉農會。



綠竹筍冰水預冷



綠竹筍冰水預冷操作



不同預冷方法對綠竹筍品質之影響
(圖右對照組切口明顯褐化)



外銷綠竹筍日本超市販售情形