

一、**產品名稱**：綠竹筍調理湯包製造技術

二、**研發者**：洪偉玲、李阿嬌、黃瑞華、翁麗倩

三、**前言**：

綠竹筍具有特殊風味、熱量低，富含纖維、維生素、礦物質及多種氨基酸，且品質較其他種類竹筍為優，近幾年來已成為國人最喜愛的蔬菜之一。由於，綠竹筍產期為每年 5 月至 10 月，產筍高峰期僅在 6 月和 8 月，大部分供應鮮食或製成真空包裝涼筍，在冬季非產期時很難食用到鮮筍。為讓消費者可以在冬季食用到以鮮筍製成的食品，而且迎合現代人消費的需求及飲食強調健康概念，因此，開發以新鮮綠竹筍為材料，製成即時調理食品。

四、**產品特性**：

綠竹筍經過加工技術可販售至量販市場、航空空廚、軍公教福利站、便利商店、學校（團膳）、醫院及消費者。在市場區隔性方面，其具有(一)原味再現：運用加工技術，使產品保留原味及口感。(二)機械化作業：以機器裁切，維持產品均一性。(三)產品新穎：內容物加熱後可直接食用，不需搭配其他食物。(四)食用方便：熱水浸泡或微波均可食用，且熱量低、纖維高，符合現代人對吃的要求。(五)包裝設計：以直立式耐熱錫箔軟袋包裝，降低光線穿透，減少微生物滋生機會，且直接置於展示架，包裝設計可印刷於袋上。

五、**推廣及技術移轉情形**：尚未辦理技術移轉。



綠竹筍調理湯包包裝



綠竹筍調理湯包