

綠竹筍調理湯包製造技術

李阿嬌、翁儷倩

一、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。

二、核心技術

綠竹筍原料處理、調理湯包素食及葷食製成方法、滅菌條件、包裝容器等說明。

三、市場開發潛力

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。

四、市場區隔性

- 原味再現：運用加工技術，使產品保留原味及口感。
- 機械化作業：以機器裁切，維持產品均一性。
- 產品新穎：內容物加熱後可直接食用，不需搭配其他食物。
- 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。
- 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、預期效益

- 內容物包裝量調整：針對消費者的需求，可依照產品製成的比例分裝，例如家庭包、個人包。
- 外銷市場：綠竹筍為台灣特有農產品，僑居在外的華僑很難食用到原味之筍湯，本產品運輸方便且足以成為具台灣特色之加工產品。
- 配料添加：本產品素食或葷食可添加其他食材，例如：香菇、胡蘿蔔等。

六、後續聯絡方式

- 本場窗口或研究同仁

聯絡人：翁儷倩 03-4768216 分機 231

李阿嬌 03-4768216 分機 243



圖 1.綠竹筍調理湯包包裝



圖 2.綠竹筍調理湯包