

綠竹筍汁製造技術

黃瑞華、李阿嬌

一、前言

綠竹筍為北部最大宗竹筍產業，目前生產面積約有 5,000 ha，年產量約有三萬多公噸，年產值可達數十億元，大部分供應鮮食。綠竹筍可食部位約佔總重的 60%，丟棄比例相當可觀，因此本產品以綠竹筍殼及修整部位為材料，加工製成飲料。

二、核心技術說明

原料處理、製成流程、調製口味等。

三、市場開發潛力

經過加工技術可販售至量販市場、農會展售、軍公教福利站、便利商店、旅遊休息站、團體餐廳及消費者。

四、市場區隔性

- 原味：運用加工技術，產品原味濃郁。
- 產品新穎：市面尚未有竹筍飲料，清涼解渴

五、預期效益

- 內容物包裝量調整：針對市場的需求可製成不同容量包裝。
- 外銷市場：以罐頭形式外銷。

六、後續聯絡方式

- 本場窗口或研究同仁：
聯絡人：黃瑞華 03-4768216 分機 225
李阿嬌 03-4768216 分機 243
廖芳心 03-4768216 分機 106



圖 1. 綠竹筍飲料