

# 桶筍筍干製造要改進！

謝經發

## 原料筍須有標準

無論製造桶筍或筍干，對於原料筍的選擇，須有標準，否則浪費原料，且不合市場需要。

一般桶筍原料，以不去殼長一公尺以內，形狀整齊的為最佳。去殼後，重量大約在十四至十五合兩左右。經蒸後，每桶（五加侖容量洋鐵皮桶）裝二十支以上，重二十台斤（通常筍淨重為十一公斤）。筍形過大，將影響品質。

筍干的原料筍，要比桶筍的大，可是仍應注意品質嫩脆。普通帶殼長不宜超過三台尺，而以二·五台尺左右為佳。

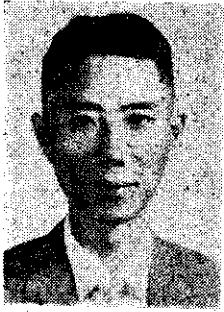
## 桶筍剖切要大小相似

桶筍有整支和剖切為二塊的。如果剖切（半剖）為二塊，一定要大小相似，形狀一致，否則將影響品質。

## 嚴格分級裝桶

桶筍分級固然要注意形狀、品質、色澤和風味，而外銷桶筍尤其應重視每罐的支數。

目前桶筍分級為LL, L, M, S四級。LL級每桶少於十二支。L級十二至十六支。M級十六至二十支。S級在二十支以上。其中以M、S級最受日本市場歡迎，主要原因是筍形小的組織比較嫩脆。桶筍出口，至今尚未辦理商品檢驗，但是為了維持商譽和開拓市場，必須嚴格分級裝桶。



謝經發先生

## 不要裝入碎片

桶筍裝桶時，如果重量稍有不足，應以大小適

當的半剖筍一片補足重量。不要以碎片補充，或裝入軟爛部分，以免影響品質。

## 舊桶不宜使用

使用過的洋鐵皮桶，容易生鏽，不要再使用。

桶的規格是一·一五台尺×〇·七五台尺×〇·七五台尺，以一·九〇—二·一四號馬口鐵製成，接縫應焊接嚴密，以免空氣進入，不耐運輸和保存。

## 筍干切片應大小一致

筍干大部分在去殼後切片，但也有在煮後切片的。無論採取何種程序，切片大小應維持一定的規格。目前日本市場買賣筍干以長一·二寸（四公分），寬三分（公分）左右為標準。切片時，應該把竹筍基部老硬木化部分完全切除，以便維持鮮嫩品質。

## 機械切片似乎可行

筍干的切片工作，如以機械操作時，產品形狀固可一致，但因筍尾部分原為圓錐形，機械切片時損失一定很大，或者使碎片增加。筍頭部分用機械切片是沒有困難的，尤因外銷筍干的大主顧日本人多喜歡筍頭，所以可考慮機械切片，而把筍尾部分製成玉蘭片外銷香港或內銷。

## 人工乾燥有待改進

筍干乾燥，一向採用日晒和通風的天然方法。這種方法容易混入土砂雜物，有碍衛生，而且遇到淫雨綿綿時，就不容易達到乾燥的目的。南投縣曾有筍農試行人工加熱乾燥法，但終因產品呈白色，不如天然乾燥金黃色的好看，加之成本提高，所以到今天還沒有人正式採用。其實，加熱乾燥如影響品質，似可利用機械脫水法（離心脫



麻竹筍(呂端和)

水或真空脫水)以資補救。如果由合作社集中設廠，共同辦理，又可減低成本。

## 改良包裝材料

以往外銷筍干都用粗麻袋包裝，運輸途中難免夾雜泥沙，或受潮霉爛。近年貿易商注意改良，裏面用PE塑膠袋包裝，外面再加麻袋。塑膠袋固可防止泥沙污染，但是筍干含水量高時，水汽不易發散。日本方面建議改用紙箱和白細布袋包裝，因為必須增加成本，也是有待研究的。

## 其他改進建議

①竹筍產品的外銷市場競爭激烈，我國業者最好能由產銷雙方組織產銷合作社，共同營運，不僅可減低成本，亦可避免惡性競爭。②筍農和製造業者，在生產資金方面常有周轉不靈情形，似可由政府農貸部門供給低利周轉資金。③生產技術方面，也應由政府有關部門的輔導。④桶筍和筍干生產，多靠近山地，製造工廠多是簡單家庭工業經營。將來如能合作聯營，擴大規模，政府有關機構訂定設廠標準，便利設廠登記手續，當有利於竹筍加工業的發展。