



## 筍園敷蓋提高品質

劉 信 香

屏東長治鄉綠竹面積逐年增加，為使筍農提高生產利潤，長治鄉農會選二位熱心農友，進行塑膠布敷蓋示範。

綠竹筍的產量及品質受栽植密度、竹齡、土壤狀況及氣候的影響。但是如利用塑膠布敷蓋，不僅竹筍色澤白嫩，筍內纖維少，而且味道鮮美，出筍期也能提早在每年發筍末期，為母竹留存期。

母竹留存期，即白露後，依每叢大小，選擇發育正常，下部肥大，色澤鮮明的竹筍保留2~5株，然後配合中耕施基肥，同時施行竹叢的培土工作，並敷

蓋塑膠布。

經敷蓋的竹叢，在氣溫低時，不僅保持地溫，而竹叢土壤濕度較高，可促進發筍及提高竹筍產量，並且減少萎凋病的發生，品質自然就提高了。

依張慶雄農友示範區與對照區各0.05公頃1個月所生產的竹筍比較：

示範區 上級品14台斤 無下級品。

對照區 上級品 4.5台斤 下級品 5台斤。

由此可知塑膠布敷蓋筍園，品質及產量比沒有敷蓋提高不少，而且塑膠布可重覆利用，值得推廣。

## 高品質香蕉泥 農發會支助研製成功

在行政院農發會的支助下，統一企業公司加工製造的高品質香蕉泥已告成功。

當新鮮香蕉滯銷時，可立即將其加工為香蕉泥拓展外銷。香蕉泥也可以進一步加工為色、香、味俱佳的香蕉冰棒、香蕉冰淇淋、香蕉布丁、香蕉牛乳、香蕉餡麵包以及嬰兒食品供應內銷市場。

農發會指出，新製成的香蕉泥採用積層鋁箔包裝，室溫下可貯存4~6個月。它不含任何化學色素與防腐劑。在製造過程中係利用瞬間超高溫處理及急速冷卻，配合無菌裝填，使香蕉所含糖份不會發生焦化現象，而克服了香蕉褐變的難題，同時也保存了香蕉天然的色澤與風味。