

通筍乾(彭義攝)



黃錦城

## 提高 筍干品質

筍干是台灣的特產之一。

以長約90公分的麻竹筍為原料，經過截切、殺菁、發酵、日晒、切筍等過程而製成筍干；由於它具有特殊的韌脆、咬感及良好的乳酸發酵風味，為日本人所樂於添加在拉麵及速食麵中。

筍干的產區遍佈南投、雲林、嘉義、台南、高雄等縣，由無數農民零星生產，在加工設備簡易、加工知識僅憑傳統經驗下，加工方法各行其道，以致品質參差不齊，產品也就無規格可言了。

近年來，由於產銷工作沒有制度化，加上其他國家的競爭，使我國外銷日本筍干價格起伏不定；政府有鑑於此，特請農委會、國貿局、省農會等機構，至

各產地農會講習與輔導，提高筍干的品質，以下即介紹筍干品質應改進的方法。

### 改進製作過程

#### 1.切筍：

切筍時，由於筍頭含纖維質特多，因此須先切除，再剝筍殼，若筍節的纖維質已硬化，筍管上半部的綠色部份組織粗糙，需用筍刀將其切除。

切筍時，若未將筍頭、筍節及筍管部份切除，食

用時，就如吃到檳榔渣或甘蔗渣的滋味一樣，難以下口，這也是為日本消費大眾所抱怨品質不良中的一大項。因此農民若能將不可食用的部份先予切除乾淨，則可降低以後加工時，工人整修的成本費，且能提高品質。

### 2. 殺菁：

發酵時的溫度會影響筍干的品質，例如在 30°C 發酵製成的筍干，就較 20°C 時褐變快。而筍農常於竹筍殺菁後，直接放至竹籠內，且馬上蓋塑膠布，壓以重石，這樣的處理，常會造成竹籠內溫度過高的現象，且空氣中的乳酸菌無法附着，反而會造成發酵不完全。因此，應在竹筍殺菁後，需經過冷卻，再放入竹籠內，以免影響筍干的品質。

### 3. 發酵：

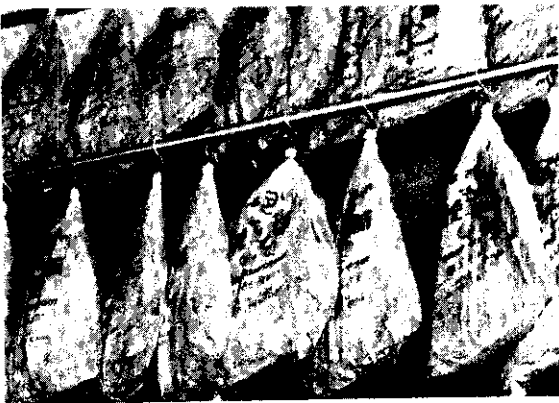
由於本省筍農均於戶外或山區從事發酵工作，且 7~9 月為採筍期，正值夏季，平均溫度都在 25°C 以上，發酵時，任竹籠在陽光下曝曬，上層溫度達 35°C 以上，製成的筍干，其褐變就極快。因此，裝滿竹筍的竹籠，應放在陰涼的樹蔭下或屋簷下，除可防日晒外，也可免遭雨水的侵襲。此外尚需注意：

(1) 保持嫌氣狀態：以前使用山蕉葉或月桃葉，常常在空氣接觸之處或壓實不敷之處，長出筍虫，使筍的發酵不完全，以至筍體軟化而產生臭味。因此，必需改用塑膠布覆蓋，使成嫌氣狀態，乳酸菌才能生長，筍干才具有特殊的風味。

(2) 必需用石頭重壓：壓石頭的目的，主要將筍內的空氣與水分壓出，造成嫌氣狀態，若石頭的力量不均勻，效果就不佳；因此可使用與竹籠直接相近的木塊壓在筍上，再用石頭壓在木塊上，可使力量均勻。

### 4. 晒筍：

由於筍農在晒筍時，不注意晒場與晒場附近的衛生管制，使筍干內含泥沙、毛髮、虫體、動物排泄物、柏油及其他夾雜物。



筍干(阿郎 攝)

、柏油等夾雜物，以至於常遭日方退貨、賠償或降低售價。所以應加強筍農的衛生管制知識，並使用晒網與晒架，以改善夾雜物的污染。

### 5. 切絲：

筍干順着纖維的方向切，可得最好的脆度，若切絲時，產生橫切或斜切，都會降低其脆度。

### 6. 貯藏：

筍干晒至含水量 20% 左右，在倉庫中儲藏時，常會產生顏色變褐的現象，除了殺菁未完全、發酵未能保持在低溫 (20°C 左右) 與日晒時間過久外，就是儲藏庫中溫度太高，使得筍干褐變速率增快。所以儲藏庫中應設置適當的通風設備或溫度調節裝置，以降低倉庫內的溫度。

## 訂定檢驗制度

爲了提高筍干的品質，農委會、農林廳及食品工業發展研究所等有關機關已訂定品質檢驗制度，提供農會試用 1 年，以後逐年將品質的標準提高，不合格的筍干，農會拒收，並禁止外銷。

目前暫訂的品質檢驗項目有：

1. 採樣：能充分代表整批原料為準。
2. 水分：分佈需平均，且在 22% 以下者。
3. 鹽分：不得含有。
4. 橫(斜)絲：不得超過 10% (即 100 支筍絲，含有 10 支以上的橫斜絲即為不合格)。
5. 粗目：不得超過 5% (即 100 支筍絲，含有 5 支以上之粗目，即為不合格)。
6. 雜物：不得含有泥沙、毛髮、虫體、動物排泄物、柏油及其他夾雜物。
7. 色澤：全為金黃色者為上等、黃褐色者為中等，若含有黑褐色者為下等。
8. 風味：其正常乳酸發酵的風味者為上等，無異味者為中等，含有異味者為下等。
9. 其他：不得有長黴或其他添加物如薰硫磺者。

