

加工製成多樣化產品

仙草的莖葉含有特殊成分，可供藥用如消暑解熱、利尿、降血壓及治腎臟病等，一般農家在夏季常利用仙草乾用水煮沸，除去殘渣成仙草茶，經冷卻後放入冰箱，是夏天清涼退火極佳的飲料，除此之外亦廣為食品加工業者加工製成各種商品如仙草汁、仙草蜜、及仙草凍等，廣受大眾歡迎。



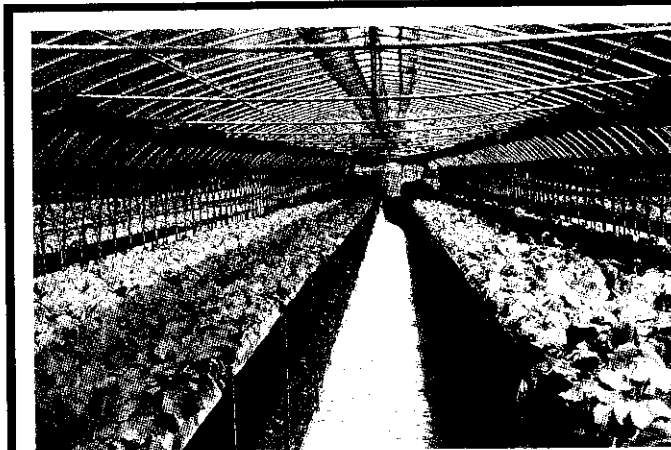
仙草在本田種植情形(曾坤榮)

調製仙草凍消暑退火

取9公斤的清水加入15~20公克的碳酸氫鈉調拌均勻，再將秤好的仙草乾300~500公克用清水洗淨，放入已調好的水內，慢火迴流蒸煮3~4小時，然後把已煮爛的仙草乾取出丟棄，再將仙草汁過濾，重新放入鍋中蒸煮，徐徐加入300~400公克太百粉（預先用水調成糊狀）慢火調拌直至澱粉煮熟，且仙草汁已成糊狀時，停火冷卻後放入冰箱即成仙草凍。 ■



採收的仙草乾，壓入箱內成型，以便捆綁貯藏。



流滴[®]透明耐候膠布

- 特性：
- 具防塵、防霧，膠布裏層不結露等流滴效果，不影響光合作用並防止病蟲害。
 - 耐候性強，具抗紫外線及耐寒攝氏零下10度。
 - 日本農業資材JISK-6732標準

用途：各種蔬菜、花卉、果樹、蘭花
 其他產品：紅泥 耐候塑膠布、遮光網、白網、青網、膠布捲揚式溫室設計。

玉和實業股份有限公司 台北市南京東路一段102號6F(02)5371138-9