

鄭隨和場長表示，市面上並無相同產品，所以綠竹筍調理湯包極具市場開發潛力



綠竹筍調理湯包 輕鬆上菜真方便

為了滿足消費者整年都能嚐到鮮美的綠竹筍湯，桃園區農業改良場特地研發了「綠竹筍調理湯包」，提供消費者在全年皆可品嚐到媲美當季現煮、味道鮮美的綠竹筍湯，未來在技術轉移後即可上市，對於忙碌的現代人而言，將是一大福音。

綠竹筍產期集中在每年 5 月至 10 月間，採收後大多直接以鮮筍方式供應市場，供消費者做成綠竹筍湯或涼拌沙拉筍等料理，部分鮮筍則進一步加工製成真空包裝涼筍，延長涼筍供應期；然而，在非產期時如果想要品嚐綠竹筍鮮甜清脆的口

感，可能就無法如願，只能無奈地等待翌年夏天的到來。

為了讓消費者可以在非產期品嚐到以鮮筍製成的湯品，促進綠竹筍產品多樣化，桃園區農業改良場特地研發了「綠竹筍調理湯包」，以特殊技術維持綠竹筍湯的原味，使民眾即使在冬季，也能輕易地享受綠竹筍湯道地、鮮美的滋味，由於調理簡單，只要溫熱，即可嚐鮮，因此，絕對是忙碌的現代人用餐時，追求快速方便且不失原味湯料的最佳首選。



桃改場翁儷倩助理研究員說，「綠竹筍調理湯包」是桃園場歷經 3 年研究，以當季新鮮綠竹筍為原料，所開發完成之即食綠竹筍湯，有素食及葷食 2 種口味。製程中，運用加工技術，完整保留綠竹筍湯之香氣、原味及口感，並延長綠竹筍湯之賞味期，且未添加防腐劑、人工香料及色素等食品添加劑，為純天然產品，相當符合現代人對健康飲食之需求及期待。鄭隨和場長強調，該產品保存容易，以微波加熱或熱水浸泡即可食用，非常方便。目前市面上並無相同產品，極具市場開發潛力。

本項「綠竹筍調理湯包製造技術」非專屬授權技術移轉案正公告中，歡迎有興趣之廠商或業者逕洽桃改場作物改良課李阿嬌副研究員 (03-476-8216 分機 243) 或翁儷倩助理研究員 (03-476-8216 分機 231) 或至該場網站查詢 (網址：<http://tydares.coa.gov.tw/>)。(陳建智) 