表 1、不同殺菁方式及時間之桃園 3 號甘藷簽 PPO 活性

殺菁方式及時間 (分)	PPO 活性 (unit / g 乾重)
原料未處理	12110 a
蒸 2.5 min	5082 c
蒸 3 min	4293 d
蒸 3.5 min	4337 cd
烤 15 min	7618 b
烤 20 min	5003 cd
烤 25 min	3494 e

同行英文字相同表示經鄧肯氏多重變域測驗未達 5 %顯著差異水準

表 2、不同殺菁方式、時間及乾燥方式之桃園 3 號甘藷簽經貯藏後之色差 a 值

殺菁方式及時間(分)	乾燥方式	貯藏前	貯藏一個月	貯藏兩個月	貯藏三個月
無	熱風	13.26 g	11.76 f	10.22 j	7.13 h
蒸氣/ 2.5	熱風	18.27 b	16.50 c	16.61 de	17.74 bcd
蒸氣/ 3	熱風	18.03 bc	20.33 a	19.48 a	19.00 ab
蒸氣/ 3.5	熱風	18.43 b	17.95 b	17.91 c	19.25 a
烤箱/ 15	熱風	12.04 h	10.93 g	10.96 i	10.82 g
烤箱/ 20	熱風	16.06 ef	16.20 c	15.93 f	15.11 ef
烤箱/ 25	熱風	16.55 de	16.31 c	15.77 f	14.21 f
無	常溫	15.44 f	13.75 e	12.86 h	11.58 g
蒸氣/ 2.5	常溫	17.68 bc	16.95 c	16.87 d	17.27 cd
蒸氣/ 3	常溫	17.16 cd	16.52 c	16.50 e	16.44 de
蒸氣/ 3.5	常溫	17.18 cd	16.65 c	16.34 e	16.59 d
烤箱/ 15	常溫	15.58 f	14.86 d	15.12 g	15.23 ef
烤箱/ 20	常溫	20.35 a	17.88 b	18.01 bc	18.11 abc
烤箱/ 25	常溫	19.80 a	18.64 b	18.24 b	18.54 abc
無	日曬	10.48 i	10.55 g	10.69 i	11.17 g

同行英文字相同表示經鄧肯氏多重變域測驗未達 5 %顯著差異水準
未處理之樣品 L = 52.01、a = 21.82、b = 24.07。

表 3、不同 CaCl2 浸泡處理對真空包裝熟筍硬度之影響

浸泡處理	殺菁	滅菌	硬度 (g/cm^2)
未處理	無	無	4611 a
泡水 12 h	60 ℃熱水 15 分	6 分	1456 b
泡 1% $CaCl_2$ 12 h	60 ℃熱水 15 分	6 分	1563 b
泡 1% $CaCl_2$ 及 0.5 % 檸檬酸 12 h	60 ℃熱水 15 分	6 分	1700 b

同行英文字相同表示經鄧肯氏多重變域測驗未達 5 %顯著差異水準

表 4、不同殺菁處理之茭白筍殼色差 a 值

殺菁處理	滅菌	a 值
未處理	無	-3.91 d
蒸餾水 60 ℃，15 分鐘	10 分	3.77 a
0.5 % $NaHCO_3$ 60 ℃，15 分鐘	10 分	0.82 b
1 % $NaHCO_3$ 60 ℃，15 分鐘	10 分	0.63 b
3 % $NaHCO_3$ 60 ℃，15 分鐘	10 分	-0.49 bc
5 % $NaHCO_3$ 60 ℃，15 分鐘	10 分	-1.10 c

同行英文字相同表示經鄧肯氏多重變域測驗未達 5 %顯著差異水準

表 5、不同滅菌時間之茭白筍殺菌值及硬度

殺菁	滅菌	殺菌值 F_0	硬度 (g/cm^2)
1 % $NaHCO_3$ 60 ℃，15 分鐘	7 分	0.59 ± 0.18	1545 a
1 % $NaHCO_3$ 60 ℃，15 分鐘	10 分	1.81 ± 0.74	1198 b
1 % $NaHCO_3$ 60 ℃，15 分鐘	15 分	2.52 ± 0.64	1147 b
1 % $NaHCO_3$ 60 ℃，15 分鐘	20 分	8.10 ± 1.67	1138 b

同行英文字相同表示經鄧肯氏多重變域測驗未達 5 %顯著差異水準