

綠竹筍預冷與保鮮觀摩會

台北分場 張榮如 02 26801841

7月22日本場假八里鄉農會，辦理綠竹筍採收後預冷保鮮技術觀摩會，藉預冷作業之示範及說明，使筍農瞭解預冷之好處，以利日後運用。觀摩會由八里鄉農會林總幹事豐成及本場張研究員榮如共同主持，與會之農友約95人。

會中藉由八里鄉農會已設置冰水預冷機及強風壓差預冷機，示範綠竹筍經過預冷處理，使筍中心溫度降至5℃以下，保存綠竹筍清脆、味鮮美的優良品質。綠竹筍經過預冷處理，達到調節市場供貨目的，使筍價保持在每台斤30元以上，比拍賣市場之價格高出約50%。



綠竹筍預冷與保鮮觀摩會與農友
座談並交換意見