

蘆筍 嫩莖 處理

提高

罐頭

品質

生進王

一般人對本省的蘆筍事業有兩種看法：一是認為本省在熱帶氣候受高溫影響，蘆筍品質較差，無法和日本、美國競爭而表示悲觀；另一種是認為祇要改善栽培技術，配合產品的適當處理和加工技術的改進，漸漸拓展外銷，必有成爲洋筍第二的可能性，而表示樂觀。

據筆者個人的看法，目前蘆筍的品質雖結，百分之八十是在收穫後嫩莖處理和原料鮮度的問題。這種觀點，自從最近和對於日本蘆筍事業基礎，具有功績的下田博士交換意見以後，更增加了信心。

在本省園場的蘆筍嫩莖、顏色、香味、品質比日本產品並無遜色，如原料處理適當，蘆筍罐頭的香味、品質，和日本製品相差無幾，筆者曾請下田博士試食羅東產品，他非常讚許它的香味和品質，並認為不需要剝皮後才製罐，所以筆者想趁此機會，呼籲全省農友，衷心合作，大家要守法，不要貪小利，適當的來處理收穫後的嫩莖，請各地工廠在設廠所在地，積極建立原料區，縮短運輸距離，迅速加工，提高原料品質，這是目前最迫切需要做到的事情。

採 採收後的嫩莖，放置在採收容器裏，用濕布覆蓋，以免透光着色，外皮繃縮；等到全園嫩莖採收完畢，分爲大、中、小三級，用濕布輕輕擦掉泥砂，依照長度調整成把，少移入運送用容器內。一律直放；容器底，應襯放二、三層濕布或能吸收水分的材料，可使嫩莖切口吸收水分，減少嫩莖纖維的發達和外皮的乾縮。嫩莖尖端，立用濕布覆蓋，以免透光而使嫩莖尖端着色。

據說中南部各地筍農，爲了增加重量，把所收嫩莖，浸水二、三小時，甚至浸漬在污水溝裏濕度高時會增重百分之五至八。這樣當然影響蘆筍的品質很大，筆者雖沒有看到現場，據各加工廠的報告，使筆者大爲吃驚。如果中南部各地的筍農，繼續用浸漬嫩莖的方法來增加重量的話，一定會搞垮本省的蘆筍事業，甚至等於宣告破產滅亡。

本省蘆筍罐頭的外銷前途，主要是靠品質良好

但使嫩莖的含糖率減少而且香味會分解而成爲廢品。運輸距離超過一小時以上的，應自備具有車箱的卡車運輸原料，以免曝曬，減少蒸發和增高溫度，以利保持嫩莖鮮度。這是工廠應改善的重要工作，工廠如能縮短運輸距離在運輸途中注意保持鮮度，則在工廠內的保持鮮度更爲容易。有了鮮度良好的嫩莖，其他製罐技術才能發揮效力。筆者認爲以往舊廠所製的罐頭品質，比不上最近新開工的新廠，原因就是後者能注意嫩莖的鮮度。舊廠的加工技術不論如何優良，如無鮮度優良的嫩莖，仍舊無法改變蘆筍的品質。

原

原料進廠以後，用最迅速的方法洗乾淨，再經嚴密分級，立即開始製罐。

目前大多數工廠，仍是經過各種蘆筍公司收購嫩莖的關係，所以除了在輸送途中應注意保持嫩莖的鮮度外，並須注意下列幾點：

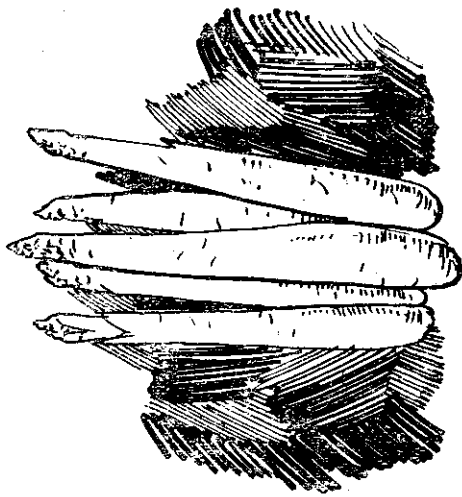
(1) 事先安排每天所需原料，原料進廠的順序，以免一時擁擠，耽誤再秤量的時間而在露天曬光過久，減低鮮度。

(2) 如工廠直接向產地收購的，原料應卸置室內，不可放置露天，以免減低鮮度。

(3) 原料洗滌時間不可過久，愈快愈好，如在清水中浸漬過久，定會減少蘆筍味，淡白無味，無法補救。

(4) 嫩莖尖端顏色，應列爲嫩莖分級的重要項目之一，表示本省蘆筍罐頭不但嫩莖大小、長度、鮮度，均很嚴密，而且顏色亦一致，可以確立信譽。

以上各項在目前都應該亟需改善，不可猶豫，大家要向着光明遠大的目標共同努力，犧牲小利，自我檢討，不但爲自己亦爲他人想着，貢獻最大的力量，積極爲蘆筍外銷業打開出路。



工

工廠方面現有運輸工具非常簡陋，利用耕耨機、馬達拉車，大部沒有車箱或車蓬，在運送中任曝曬、吹風，增加容器的溫度和嫩莖的呼吸量，不