

輔導外銷菇罐產製多項改進措施著效

編輯室

省農林廳為確保外銷原料洋菇品質，曾於 74 年開始輔導有關農會辦理洋菇原料加工前多項保鮮處理改進工作，全力改善檢收站水質、水量、水槽等公共設施，同時指導農民採收不帶土七分熟洋菇，改用耐衝擊塑膠容器以盛裝原料等措施；另外又輔導食品廠改善殺菁設備，由原來之開放式改為封閉式，以提高成品品質，維護外銷商品信譽，實施以來已收到下列良好效果：

- 一、輔導農民全面使用耐衝擊塑膠容器盛裝原料，可保持原料鮮度，減少擦傷，依據工廠調查統計資料，平均減少擦傷率約 5%，已顯著提高原料品質，增加菇農收益。
- 二、輔導工廠改善殺菁系統，實施結果可減少殺菁操作時間 1??分鐘，每噸原料可節省燃料油 0.3 公升，且殺菁後菇體色澤均一，減少褐變，增加製成率 0.5%，除顯著增加廠農收益外，對維護商品信譽，裨益良多。

(摘錄農林廳 76 年 3 月 19 日第 5684 號農事報導)