

FIRDI-102-A301

台灣泡菜加工與 產業現況

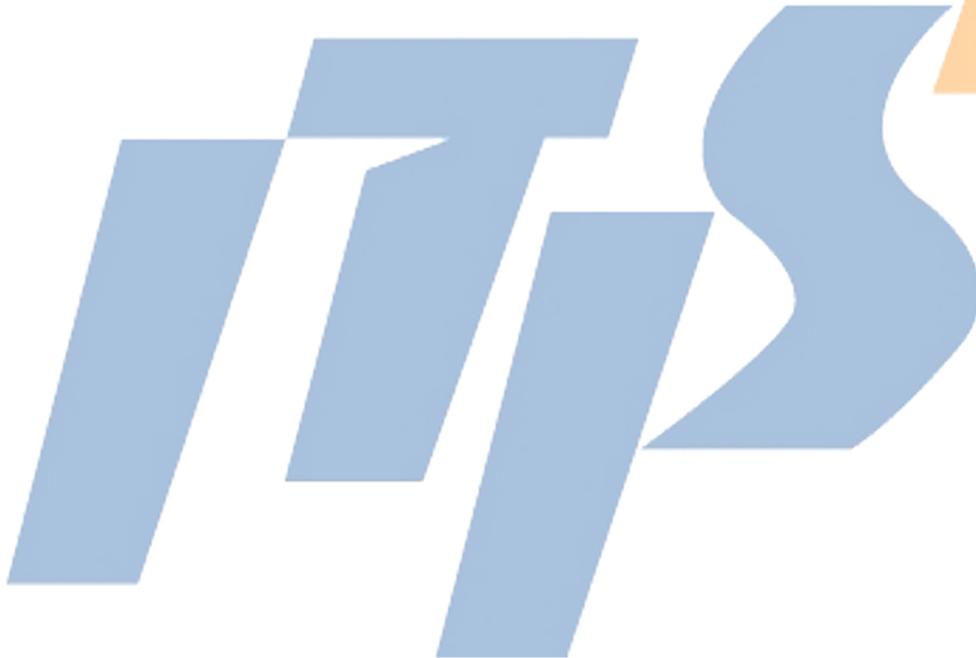
李河水、林欣榜
王素梅、蔡孟貞

執行單位：財團法人食品工業發展研究所

中華民國一〇二年二月

目錄

● 前言.....	1
● 台灣泡菜加工技術之建立與研發趨勢.....	1
● 台灣泡菜產業現況.....	3
● 結語.....	5
● 參考文獻.....	6



台灣泡菜加工與產業現況

財團法人 食品工業發展研究所 李河水、林欣榜、王素梅、蔡孟貞

出版日期：2013.02.18

一、前言

臺灣的地理位置得天獨厚，整年都有蔬菜應市，但因位於海洋性季風氣候區，蔬菜之收成受天候影響很大。尤其每年 2-3 月間之春雨，5-6 月間之梅雨，以及 7-9 月間之颱風，在這幾次比較長期的雨季期間，往往造成蔬菜腐爛，貨源供不應求，菜價暴漲之現象。而二期稻作後之冬季裏作，又因蔬菜產量驟增，供過於求，以致菜價下跌甚至血本無歸，如何穩定蔬菜供需備受各界關注。除了少數根菜類之外，目前尚無法以保鮮方法作較長期性之儲存，以調節供需平衡。如何將冬季過剩之蔬菜以輕度的加工處理，開發品質能被消費者接受而又能保存 3 個月以上的產品，成為極需研究發展之課題。

台灣冬季過剩之蔬菜以甘藍居首，以 2011 年為例，全年產量 36.7 萬公噸，其中冬季裏作 14.2 萬噸，結球白菜年產量與冬季裏作分別為 9.4 萬噸與 4.8 萬噸。為解決冬季蔬菜過剩問題，食品工業發展研究所自 1994 年開始，即與其他學術單位共同開發甘藍、結球白菜及芥菜等過剩蔬菜加工技術。已開發之產品包括泡菜(方與陳，1994)(張等，1996)、酸菜(林等，1998)、開味菜(林等，2001；林等，2002；林，2010) 等，皆已技術移轉產業界與農民產銷班。

《台灣泡菜加工與產業現況》

全本電子檔及各章節下載點數，請參考智網公告....

電話 | 02-27326517

傳真 | 02-27329133

客服信箱 | itismembers@micmail.iii.org.tw

地址 | 10669 台北市敦化南路二段 216 號 19 樓

劃撥資訊 | 帳號：01677112

戶名：財團法人資訊工業策進會

匯款資訊 | 收款銀行：華南銀行-和平分行

(銀行代碼：008)

戶名：財團法人資訊工業策進會

收款帳號：98365050990013 (共 14 碼)

服務時間 | 星期一~星期五

am 09:00-12:30 pm13:30-18:00



如欲下載此本產業報告電子檔，

請至智網網站搜尋，即可扣點下載享有電子檔。

ITIS 智網：<http://www.itis.org.tw/>