

# 農產加工，多元商機

林恒生<sup>1</sup> 郭芳蓉<sup>1</sup> 黃琪雅<sup>1</sup>



農產加工整合服務中心 108 年開幕剪綵活動。

## 一、前言

隨著全球化的貿易，臺灣從早期農村社會邁向智慧資本社會，伴隨激烈的商品競爭，消費者期待得到多元產品選擇，因此不再局限於購買生鮮農產品，加工品利於攜帶與保存的優點更符合現代人緊湊的生活步調。

然而農產加工礙於法規限制，不利小型加工者進入，雖然農民累積豐富田間經驗，但要跨足加工領域卻

面臨資本、土地、加工技術等門檻障礙。有鑑於提倡農村再生，加速農業升級，行政院農業委員會（簡稱農委會）委託財團法人農業科技研究院成立農產加工整合服務中心，提供一站式服務協助農友加速產業升級。農產加工整合服務中心除積極推廣農產加工領域，也結合農產品初級加工場制度與農產加值打樣中心，協助農友全面展開加工計畫，本文藉由法規、技術與行銷介紹加工體系服務內容，以

| 註 1：財團法人農業科技研究院。

期廣大農友獲得最適資源邁入產業六級化。

## 二、農產初級加工場，申請合法場證

基於長期法規結構因素導致農民不易取得工廠登記證，故農委會經第6次全國農業會議，積極建構農產品生產到初級加工一元化管理制度，解決農民不易取得工廠登記證問題。於107年1月9日行政院政務委員召開跨部會協調會議，小型農產品加工場管理與規範由農委會主政，衛生福利部及經濟部協助辦理，經行政院食品安全辦公室與農委會召開5次跨部會協商會議，終達共識，商請經濟部修正「工廠從事物品製造加工範圍及面積電力容量熱能規範認定標準」，將從事經農業主管機關登記之農產品初級加工場業務排除適用工廠登記之範疇，與一般食品工廠區隔。同時於農產品生產及驗證管理法增修第18條，作為農產品初級加工場管理制度之法源依據，並據以研訂農產品初級加工場管理辦法，經過立法院三讀通過，於109年3月26日正式發布施行（發文字號：農糧字第1091073085A號）訂定「農產品初級加工場管理辦法」。

農委會陳駿季副主委更於去（108）年舉辦農場初級加工場說明會，親自瞭解農友需求使管理制度更符合受眾所需，未來農產品生產到初級加工一律由農委會負責管理，藉由

一條鞭的管理模式，強化農產品安全體系，預計帶動500家農產初級加工場，增加農產品加工量達7萬5,000公噸／年，產業價值上看20億元，並可望協助穩定農產品產銷調節。

「農產品初級加工場管理辦法」除解決法規困境，為確保分級管理，食品安全衛生觀念不降級，管理辦法條件中申請人或其從業人員需取得加工技術及食品安全衛生教育訓練及格證書。農委會農糧署委託財團法人食品工業研究所於去年起，假全臺農業改良場所、學術法人單位辦理10場次，課程結束後須考試及格始取得及格證書，備妥初級加工場所需申請文件，即可向當地縣市政府人員提出申請，以取得農產品初級加工場登記證。

## 三、農產加值打樣中心，加工技術輔導

由於農產品初級加工場建置需投入大量資金與技術，為減少農民進入加工領域之資本風險與技術障礙，農委會科技處於前（107）年底起陸續於全臺農業試驗改良單位成立農產加值打樣中心，桃園區農業改良場的中心將於今（109）年下半年開幕，共計設立9座農產加值打樣中心。農產加值打樣中心提供初級加工乾燥、粉碎、碾製與焙炒設備，提供小型機臺試作空間，藉由實驗過程瞭解加工前中後製作方式、建立食品安全衛生觀念，小量試作結果可幫助農民評估商品化

契機，據統計去年度共有約1,400諮詢人次與400多件打樣案件。

臺東區池上鄉農會與農委會臺東區農業改良場藉由加值打樣中心輔導平臺共同創意發想，將油菜花及油菜葉進行乾燥、粉碎加工打樣，試樣成功後續由當地食品代工廠製作蔬菜粉，並開發水餃皮、餅皮與拉麵等食材入味與調色，於今年228連假期間辦理「池農來打樣，一同趣餃遊」假日饗宴，於活動場地營造油菜花田景觀，打樣中心暨整合服務中心於活動當天介紹打樣加工過程，不僅鼓勵更多消費者選用國產原料，亦開創多元消費新選擇。

除蔬菜類的加工應用，農委會臺中區農業改良場也歷經多次實驗，克服紅龍果雲狀果肉上浮、黑色種子漂浮與生菌數等問題，成功開發紅龍果乾燥粉末，新開發之紅龍果乾燥粉末成本相較現有加工成本低，且能維持鮮豔色澤，可減少添加物達到沖泡飲品漸層效果，該技術已吸引手搖飲料業者Mr. Wish應用在粉紅漸層飲品達到預期目標。

#### 四、農產加工整合服務中心，一站式諮詢

為加速帶動產業升級，農委會科技處委託財團法人農業科技研究院成立農產加工整合服務中心（簡稱本中心），於去年4月起營運，旨於協助農



農委會訪視臺東農友瞭解初級加工場需求。

民進入農產加工品領域時提供一站式諮詢管道。農產加工整合服務中心與全臺打樣中心專家配合提供商品雛型化諮詢、打樣媒合輔導、包裝設計、食品代工廠媒合、食品安全檢驗、產品宣傳、物流配送專案等一站式服務平臺。

一站式服務也包括與法人、學術單位、業界合作，例如：財團法人食品工業發展研究所、中華穀類食品工業技術研究所、天然物創新應用研究所、國立中興大學食品暨生技實習工廠、弘光科技大學食品科技系與臺萃生技股份有限公司，尋求專家協助進行技術輔導與量產服務，農友皆可善加利用本中心服務管道尋求最適資源。

本中心為協助農友在成本與差異化面向發揮最大價值，特與廠商串聯提供專業檢驗諮詢與檢測服務，農民

可透過免付費專線 0800-037038 或掃描 QR Code 詢問檢驗需求，加入會員可享有專業的檢驗品質與優惠的價格。除透過產品檢驗提升產品價值，內部控制物流成本也是創造競爭優勢的主要項目，本中心經座談會瞭解農友對於物流成本的支出尚無議價空間，因此特與專業物流業者合作，使農友享有企業式宅配專案價格，提供低溫宅配服務，宅配服務範圍囊括全臺，讓農友顯著地節省成本支出，以更充裕的預算執行其他發展需求。

本中心積極串聯產官學合作，也提供原料需求媒合管道，若農友開發新產品時需要多種素材供貨來源，本中心將根據產品開發需求，尋找適合原料供應商，例如：中部茶農欲開發風味濃郁的水果茶包，與本中心聯繫尋求品質優良的水果果乾供貨單位，本中心即透過諮詢系統尋找從事農產加工之農友，協助農友相互交流，發揮專長達到最佳學習曲線降低生產成



臺東區農業改良場農產加值打樣中心乾燥油菜葉粉成果展示。

本，本單位將持續擴充相關服務，協助農友順利進入農產加工領域以達產業升級，活絡農村效益。

去年度本中心已進行約 200 多人次農產加工諮詢，於諮詢過程瞭解小型生產者在有限資源下進行打樣媒合、包裝設計、行銷推廣等服務，為鼓勵農友發揮創意，持續開發優質農產加工品，藉由差異化提高產品競爭強度，是農民期望達到的目標之一，透過產品包裝設計觸及新的目標客群，提升產品的競爭強度，在紅海市



農產加工整合服務中心提供之包裝再設計成果意象圖。



場建立屹立不搖的市場占有率。本中心輔導屏東永信蔬果生產合作社香檬飲品之標籤設計，設計結合地方自然特色伯勞鳥並將產品命名為「厝邊ㄟ果記」，就像鄰居自種農作物並回饋鄰里的涵義，無毒自然且充滿人情味的產品名稱，藉由本名稱提高消費者好感與信心，本中心從產品標籤設計與摺頁DM設計，納入生產者的品牌初衷與地方特色，完善產品行銷機制，透過設計再造達到品牌再行銷契機，農民可撥打免付費專線或掃描QR Code至本中心留言，瞭解包裝設計需求。

## 五、結論

隨著農產加工制度躍進，意謂產業升級步調已往前邁進一大步，農友可更具彈性地生產符合消費者需求的產品，或自行生產降低代工成本，農產初級加工連結產業需求帶動人流、金流、物流等面向，讓更多臺灣消費者享受國產原料、安全有保障的農產加工品，且本中心於本年舉辦活絡農村嚴選好農加工品競賽活動，以鼓勵農友共同開創農產新價值，活絡農村商機以達到農村再生目標，予以有意從事與深耕農產加工領域的夥伴多元的優化契機，期盼共創良好的發展利基。



農產加工整合服務中心輔導之永信蔬果生產合作社香檬原汁標籤與摺頁DM。



## 農產加工整合服務中心

Agricultural Processed Food Integrated Service Center

**給您一站式諮詢平台**  
免付費諮詢電話 0800-037038

提供打樣輔導、食品檢驗、  
包裝設計、產品宣傳等多元服務。



農產加工整合服務中心 QR Code。