

農糧科研成果記者會活動紀要

New Achievements in Fruit Processing

陳銘鴻¹



農糧署姚志旺副署長於記者會致詞。

摘要

行政院農業委員會農糧署因應國內水果產業發產需求，整合國內大專院校研發能量，運用各式加工技術，開發可替代進口、突顯地方特色及外銷競爭力各式加工產品，於7月15日辦理農糧科研成果記者會，將國內大專院校的研發成果，結合業者生產能量及通路推廣力量，加速技術商品化並促進國內產業升級，透過產、官、學界相互交流，強化技術研發能量的凝聚，進而帶動國內經濟繁榮。

The Agriculture and Food Agency under the Council of Agriculture has in place a policy of incentivizing collaboration with college research institutes for the purpose of developing various processed fruit products with local characteristics and competitiveness in foreign markets. On July 15 the agency held a press conference to publicize new R&D fruits. They are the results of a well-knit process between academe, processors and government that will certainly upgrade the processing industry and contribute to business prosperity.

¹ 註1：行政院農業委員會農糧署。

一、前言

行政院農業委員會農糧署（簡稱農糧署）因應國內水果產業發展需求，整合國內大專院校研發能量，運用各式加工技術，建構安全衛生農產食品加工製程並提升產製效率，開發可替代進口、突顯地方特色及外銷競爭力各式加工產品，7月15日於臺北喜來登飯店辦理農糧科研成果記者會，整合產官學及通路業者共創新商機，藉此活動加速研發成果與產業結合，以因應消費市場趨勢並促進技術交流。

二、產業概況

(一) 鳳梨釋迦：國內番荔枝收穫面積約5,500公頃，栽植品種以大目種及鳳梨釋迦為大宗，種植面積約各半，臺東縣種植面積占全臺總面積9成以上，年產量5.7萬公噸。國產鳳梨釋迦因耐低溫貯運，深具外銷之潛力，是臺東地區重要的經濟作物之一。

(二) 鳳梨：國內鳳梨主要產地包括屏東、高雄、臺南、嘉義、南投及雲林等地區，收穫面積約7,531公頃，年產量約39萬5,964公噸，運用不同產區、品種及搭配產期調節技術，已可周年生產，品種主要為台農17號金鑽鳳梨。

(三) 檸檬：國內檸檬收穫面積約2,607

公頃，主要產地包括屏東縣、高雄市、南投縣及臺東縣等，年產量約4萬2,619公噸，栽植品種以優利卡(Eureka)為主，全年均可生產，盛產期為每年7~9月。

三、活動背景

因應市場求新求變的趨勢，食品加工產業積極發展多元化產品，為鼓勵大型食品企業及加工業者，以替代進口模式，提升國產農產原料使用意願，農糧署攜手國立中興大學及國立高雄科技大學，輔導加工業者運用國產鳳梨釋迦、檸檬及鳳梨等果品發展多元產品，藉由採購果品進行加工品量產試製與生產，進行潛力產品開發及通路推廣，活動除展示已商品化農糧科研加工產品，並邀請台灣區飲料工業同業公會、通路業者及具量化使用國產農產原料加工廠商等共同參與，藉由活動推廣讓消費者享用科技研發優質農產加工品的成果。



學研單位執行計畫完成3項技術移轉。



農糧署姚志旺副署長推廣創新農糧科研加工品。



結合加工廠商推出創新鳳梨加工產品。

四、展示產品說明

(一) 鳳梨釋迦：鳳梨釋迦為高價果品，主要供應年節送禮及鮮食市場，過往鮮少加工應用，本次活動展示透過加工技術發展的鳳梨釋迦果乾、冷凍果丁、釋迦抹茶罐裝飲料、氣泡飲品及特色雪糕，還有運用鳳梨釋迦甜度融合小米酒的天然乳酸，發展出酸甜適中、尾韻綿密的特色酒品。

(二) 鳳梨：臺灣鳳梨美味香甜，廣受國內外消費者喜愛，本次活動呈現具特色的巧克力鳳梨乾及果酥，更藉由鳳梨產業策略聯盟與國內大專院校結合，開發超過20種的鳳梨加工產品，包括結合植物膠原發展常溫貯存飲品，還有充滿鳳梨果香的各式冰品皆廣受好評；另發展

蔭鳳梨醬殺菌軟袋產品，方便運用國產鳳梨入菜，亦形塑傳統鳳梨醃漬產品安全衛生優質形象，開發各式鳳梨即食湯品，更讓忙碌的現代人可以隨時品嚐在地鳳梨美味。

(三) 檸檬：國產檸檬風味獨特，主要供加工榨汁作飲料使用，手搖飲及超市量販店需求暢旺，本次活動除呈現加工廠商產製檸檬果乾及果汁等量化生產製品，亦推出檸檬酵素、精油及衍生的面膜等高值化加工產品，藉由提升檸檬附加價值，為果農創造更高的收益。

五、技術移轉儀式

本次活動另一個重點是呈現學研單位的3項計畫成果，與業界簽約並完成技術移轉：



鳳梨釋迦加工品結合通路陸續上架行銷。



運用國產檸檬發展高值化加工產品。

- (一) 國立中興大學與松葉美食有限公司完成「透過組合加工技術改善鳳梨釋迦飲品風味及儲藏安定性技術」技轉簽約。
- (二) 國立高雄科技大學與龍潭果菜生產合作社完成「鳳梨加工產品新穎生產技術」技轉簽約。
- (三) 國立高雄科技大學與達觀國際股份有限公司完成「奈米檸檬烯可食用塗層之保鮮技術」技轉簽約。

六、運用農糧科研成果創造消費新商機

臺灣農產品廣受國內外消費者喜愛，藉由科技計畫導入學研界研發量能，運用加工技術產製特色加工產品，開發可替代進口、突顯地方特色及外銷競爭力之各式加工產品，讓優質的國產農糧原料，拓展出更繽紛多元的加工製品，協力為臺灣農產食品加工業者創造消費新商機。

七、結語

本次農糧科研成果記者會活動，除展示已商品化農糧科研加工產品，並邀請台灣區飲料工業同業公會及具量化使用國產農產原料加工廠商等共同參與，將國內大專院校的研發成果，結合業者生產能量及通路推廣力量，加速技術商品化並促進國內產業升級，透過產、官、學界相互交流，強化技術研發能量的凝聚，進而帶動國內經濟繁榮。



藉由產官學合作共同開創創新商機。