

文旦柚加工應用暨 手搖飲推廣記者會活動紀要

Wendan Pomelo Processing

陳銘鴻¹ 吳佩香¹ 張文昌²



摘要

時值文旦柚產季，國立嘉義大學為強化文旦柚加工量能，成立柚子加工研究中心，並於9月8日辦理推廣記者會，將學研單位結合加工廠商生產能量及手搖飲通路推廣力量，加速技術商品化並促進國內產業升級，積極開拓文旦柚加工品及半成品通路市場，藉此活動加速研發成果與產業結合，促進技術交流並整合通路，開創商機並穩定產銷。

The newly established pomelo research center of National Chiayi University held a press conference on September 8 to publicize its achievements in pomelo processing. The center cooperates with private processors and outlets of soft drinks to turn out processed pomelo products. Such cooperation between academe and industry will certainly advance processing technology and the marketability of processed farm products.

註1：行政院農業委員會農糧署。

註2：國立嘉義大學食品科學系助理教授。

一、前言

臺灣一年四季都能生產豐富多樣的水果，素有「水果王國」的美譽，時值文旦柚產季，行政院農業委員會農糧署（簡稱農糧署）因應產業發展需求，整合國內大專院校研發能量，運用各式加工技術，輔導業者發展多樣農產加工品及其半成品，國立嘉義大學為強化文旦柚加工量能，成立柚子加工研究中心，並於9月8日辦理推廣記者會，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，促進技術交流並整合通路，保障果農收益。

二、活動背景

文旦柚是中秋應景的水果，本(111)年文旦收穫面積約3,866公頃，主要產區分布於臺南市、花蓮縣、新北市、苗栗縣及雲林縣等地區，為強



開發果粒乾製半成品可全年供應。



農糧署輔導業者發展多樣文旦柚加工品。





農糧署姚志旺副署長（中）瞭解手搖飲業者發展情形。



發展文旦柚半成品加速手搖飲品上市推廣。

化國產文旦柚等果品加工量能，國立嘉義大學成立柚子加工研究中心，提供加工業者從柚子脫皮、取果肉至產品開發完整技術服務，並於該校蘭潭校區辦理記者會，除展示已商品化文旦柚加工產品，並邀請台灣區飲料工業同業公會及手搖飲業者共同參與，為文旦柚加工商品開創新格局。

本次推廣記者會係農糧署媒合產業界及學研單位共同合作，除了促進學界拓展新科研主題並發揮研發專長，更讓農產食品加工業者透過開發創新食材，與同業產生區隔性，搶先新穎產品商機，通路業者更可藉此機會增加品牌及產品曝光度，藉由鏈結加工廠商與通路業者，鼓勵業者將已開發完成商品儘速上架販售。

三、發展文旦柚手搖飲創造消費新商機

國內手搖飲文化盛行，近年隨著訴求天然健康的消費趨勢，新鮮水果茶飲急速拓展，水果用量也逐漸擴

大，農糧署結合國內大專院校等學研單位，已發展文旦柚冷凍果粒半成品，可供手搖飲品業者快速運用，縮短上市期程，鼓勵業者運用國產水果發展多元手搖飲品，為國產文旦柚創造新商機。

四、結語

本次文旦柚加工應用暨手搖飲推廣記者會活動，將學研單位結合加工廠商生產能量及手搖飲通路推廣力量，加速技術商品化並促進國內產業升級，積極開拓文旦柚加工品及半成品通路市場，透過產、官、學界相互交流，協助產業朝向特色化、精緻化及在地化發展，開創創新商機，進而穩定產銷。

