

展旺臺灣鳳梨加值商品發表會 活動紀要

New Pineapple Products

陳銘鴻¹ 沈晏安¹ 張文昌²



農糧署胡忠一署長於發表會活動致詞。

摘要

臺灣鳳梨口味大眾化，是各大品牌製作加工品原料的首選，因應消費市場求新求變的趨勢，行政院農業委員會農糧署攜手國立嘉義大學、國立中興大學及國立高雄科技大學，與各大優良食品品牌共同合作，創造多種鳳梨加值加工品，並在112年5月15日於喜來登飯店辦理成果發表記者會，藉由整合產官學及通路業者，為產業創造新契機，讓整個臺灣旺起來，一路旺向國際市場。

The pineapple is so popular that it figures prominently as an ingredient in a number of prepared foods. To meet growing market demand, the Agriculture and Food Agency of the Council of Agriculture has been working closely with several universities and food companies to develop quite a number of processed products. A press conference was held on May 15 at the Sheraton hotel in Taipei to present newly developed items, which will certainly help create new opportunities.

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暨研究所助理教授。

一、前言

臺灣具備傲人的農產栽培管理技術，一年四季都能生產豐富多樣的水果，素有「水果王國」的美譽，臺灣鳳梨是各大業者製作加工品的首選原料，因應消費市場求新求變的趨勢，行政院農業委員會農糧署（簡稱農糧署）攜手國立嘉義大學、國立中興大學及國立高雄科技大學，與各大知名食品品牌業者合作，開發推出多種鳳梨增值加工品，並在112年5月15日於臺北喜來登飯店辦理成果發表記者會，藉由整合產官學及通路業者，與消費者分享創新優質的鳳梨加工產品。

二、活動背景

國內鳳梨運用不同產區、品種及搭配產期調節技術，已可周年生產，主要品種為台農17號金鑽鳳梨，收穫面積約7,185公頃，年產量約37萬9,425公噸，主要產地包括屏東、高雄、臺南、嘉義、南投及雲林等地區，由南至北採收。本次活動由國立嘉義大學、國立中興大學及國立高雄科技大學等學界菁英，與13家優良食品品牌業者合作，呈現逾20項特色鳳梨加工品，透過本次記者會推廣，鏈結全國各地鳳梨加工廠商及通路業者，為臺灣鳳梨創造新商機。



本次活動與知名品牌業者合作呈現多項鳳梨加工品。



傳統鳳梨漢餅以旺來諧音象徵著好運的到來。

三、優選品牌掌握市場趨勢推出獨家商品

(一) 烘焙產品：每當提及鳳梨加工品，腦中立即浮現耳熟能詳鳳梨酥，本次活動展示的經典鳳梨酥產品，精選品質優良的土鳳梨與金鑽鳳梨，融合兩種品種不同特質，烘烤出獨特美味，帶領消費者感受臺灣的溫暖滋味；另有以臺東地區紅烏龍茶結合在地鳳梨，再選用眾多米其林餐廳指定使用的法國進口頂級奶油，創作出外皮香酥可口，內餡帶著茶香、酸甜口感的紅烏龍鳳梨酥；還有傳統鳳梨漢餅，將精選鳳梨和冬瓜醬揉捏成一體，以旺來諧音

象徵著好運的到來；另外以鳳梨搭配百香果特製牛軋糖夾心，開發出鳳梨口味牛軋餅，口感絕佳，創新口感，值得細細品味。

(二) 果乾及衍生創新製品：本次活動所呈現果乾嚴選臺灣金鑽鳳梨，製程不添加防腐劑，口感酸甜細緻；另開發鳳梨餡餅，運用完整切片的鳳梨果乾製造，創造吸引消費者視覺感受，掀起甜點創新趨勢；還有運用鳳梨果乾結合各式穀物開發的蕎麥酥及穀物棒，豐富的膳食纖維增加飽足感，滿滿香氣快速提供消費者所需的能量。

(三) 優質飲品及衍生高值化產品：使用100%鳳梨原汁，經多道程序





1 | 2



1. 鳳梨餡餅以完整切片果乾，掀起甜點創新趨勢。
2. 使用有機鳳梨開發高值化產品。

釀製，產製的鳳梨醋，留住國產鳳梨高度濃郁的香氣；結合葉黃素及玉米黃素推出的機能凍，可作為日常攜帶的保養食品；還有將鳳梨汁經3年發酵，添加乳酸菌等益生菌的美顏彈潤精華飲，榮獲國家品牌玉山獎。

(四) 調理食品：鳳梨富含蛋白分解酵素，有助於肉品嫩化，知名鳳梨酥加工廠商與肉品加工業

者聯名推出創意鳳梨貢丸，鳳梨的甘甜與貢丸的鹹味融合成獨特的美好滋味；農糧署輔導的龍潭果菜生產合作社，也在活動會場推廣可以用氣炸鍋調理鳳梨雞塊產品；還有加工廠商結合水產品研發的鳳梨蒸石斑調理包，以及茄子相伴鳳梨調理包，讓忙碌上班族可以隨時品嚐國產鳳梨鮮美滋味。

各式調理食品方便隨時享用國產鳳梨美味。





優選商品取得多項功效專利已成功外銷。

四、優選鳳梨加工品成功行銷國際

主打鳳梨酥的加工廠商實踐在地文化的傳承，追求卓越並拓展外銷市場，每顆鳳梨僅能做4顆鳳梨酥，除了堅持鳳梨酥品質，也研發鳳梨醋、鳳梨酒、鳳梨酵素、美妝等用品，完整發揮鳳梨的價值；酵素加工廠商嚴選有機鳳梨，長年精進工法層層細釀，嚴格把關每一道流程，開發有機鳳梨清醇飲品，獨家取得多項功效專利，與學研單位合作多項試驗，已成功外銷新加坡、馬來西亞及巴基斯坦等27個國家。



國產鳳梨開發各式食品及日用品。

五、結語

鳳梨口味大眾化，擁有便於製作成各類加工品的優勢，藉由導入學界研發量能，開發具特色及外銷競爭力的加工產品，為產業創造新契機。農糧署攜手學研單位，與各大品牌業者聯手推展多樣鳳梨加工商品，未來將陸續在各大通路推廣行銷，讓整個臺灣旺起來，一路旺向國際市場。