



◎農試所嘉義分所／唐佳惠·官青杉

# 有機鳳梨果實 包裝策略與出貨準備

## 前言

前面的篇幅主要集中在：說明鳳梨果實的採收與集貨後各流程及其重點，然而除了基本的作業要項需要注意之外，有機栽培鳳梨的銷售方式與慣行栽培者顯有不同，因此，尚有一些細節值得一提。

其一為包裝時，不僅需考量包裝方式，更要有良好的策略，以使單純的果實轉身一變成為商品，此外，為了提供最好的到貨品質，還有一些相應的措施可視情形，考量是否增加處理流程，為便於農友了解，茲整理一些重點以供參考。

## 有機鳳梨果實的包裝策略

有機鳳梨的銷售方式，一般很少如慣行栽培的鳳梨，

以大包裝方式進入國內運銷通路為主；反而較常直接以採收容器裝盛，再經由農場的販售通道自行零售；此外，國內目前也有許多有機農場，經由電子商務接受直銷訂單，此類銷售最常採用紙箱包裝後寄送訂戶指定地域。當然，也有部分會以較大的包裝，提供給有機專賣店等通路。

不過不管販售如何進行，包裝方式的選擇仍然十分重要，一如前述所言，個包裝雖然較美觀，但僅適合農場自行零售時使用為宜，如為需要運輸後販出，考量單件運輸費用過高，並不直接適用。事實上，既然是經營有機鳳梨，考量生產成本與慣行栽培者不能相提並論，因此，包裝方式應該儘量能夠區別，選擇包裝方式時，可

以考量下列特點：

### 一、突顯鳳梨特有形象

包裝時著重展示鳳梨的直觀形象。儘量將鳳梨的品質特性、色彩及美感等表現出來，吸引消費者選購。

### 二、突顯鳳梨的品嚐方式

鳳梨的消費方便性並不高，尤其許多消費者不清楚該如何簡單而快速的處理它，如果能在包裝上以簡單的文字及圖形來告訴消費者該如何處理，讓人一看就懂、簡單上手，對鳳梨的銷售也有助益。

### 三、突顯農場整體形象

任何產品（甚至農場）的商譽，都是一點一滴從產品每一次的交易過程建立起來，原本模糊的形象，在一次又一次提供優良商品的販



↑圖1. 數種鳳梨包裝方式

售中，會在消費者的心底逐漸清晰起來，倘若能在包裝上層層疊疊積澱形象，可將產品快速導入消費者識別之中。

此一概念不但適用在農場所產的鳳梨果實，如果農場有其他農作物，甚至農產加工品，切莫毫無章法的隨意包裝，而是應該使農場所經營的各類產品外觀形象，大體上具備一致性。

#### 四、突顯農場所產果品的特殊要素

但凡任何知名的特殊背景，例如特有的歷史或地理背景、人文習俗或神話傳說，

甚至是農場講究的特殊故事等，如能在包裝設計中，深思如何巧妙運用一些特殊要素，可以快速而有效的讓自家產品與同類產品區隔出來，便於消費者迅速鍵結。

#### 果實田間熱的問題

經常有接受直銷的鳳梨生產農友來電詢問：盛夏生產的鳳梨果實，常在宅配後受到客訴，是否因高溫使得果實劣變？是否有什麼方法可以預先處理，以減少此類損耗？

經實地了解此類盛夏果實損耗的發生，概可粗分為二類，一是果實積熱過多，尤

其在熱雷雨發生頻繁且旺盛的年份，因果實含水量過高，使得此類到貨後的損耗大增，不但農友蒙受損失，也常常損及農場商譽；如為此類問題，筆者認為或可考慮在採收後先經移除田間熱的作業流程，以期減輕發生之比例。茲將此部份先說明如下：

#### 一、預冷處理

一般而言，果實運抵集貨場後，快速利用各種方式移除田間熱之作業，在園產品採收後處理上稱為預冷處理，通常對於容易老化、容易腐損或需要一段較長時間運輸才能抵達市場者，才會特別進行預冷處理，而目前用於國內鮮銷的鳳梨大多不經預冷處理；用於外銷的果實多數也是在包裝後，以室冷的方式（置於冷藏庫中冷藏）等待裝櫃，出貨時以冷藏貨櫃進行運輸。

#### 二、預冷方式

園產品採收後常見的預冷處理方式例如有：室冷、壓差預冷、冰水預冷、碎冰預

冷及真空預冷等。對於鳳梨果實而言，以室冷及壓差預冷的可行性較高，但是否需要進行，還是要根據果實採收時的狀況詳加考慮。目前許多有機農場採用宅配方式交貨，實務上影響到貨品質者，可能也包括採收後處理流程中的各項作業；然而不論是預冷處理或冷藏運輸，均會增加成本，因此，究竟何時需要在作業流程中加入預冷處理，值得經營主用心體會。

#### 三、建議的可替代方案

預冷處理與冷藏運輸既非必定得選用的方法，但對有客訴問題的農友又該如何因應？事實上是具有實際可行的作業習慣可供參考：

**1. 慎選果實的採收時間：**原則上應該盡量在清晨時採收較為適宜，因為此時果園的溫度較低，不易因果實上累積著高溫而增加損耗。

**2. 慎選果園暫貯位置：**採收作業進行時，不要將已採收下來的果實置於陽光下曝曬，而是應該暫放在果園陰

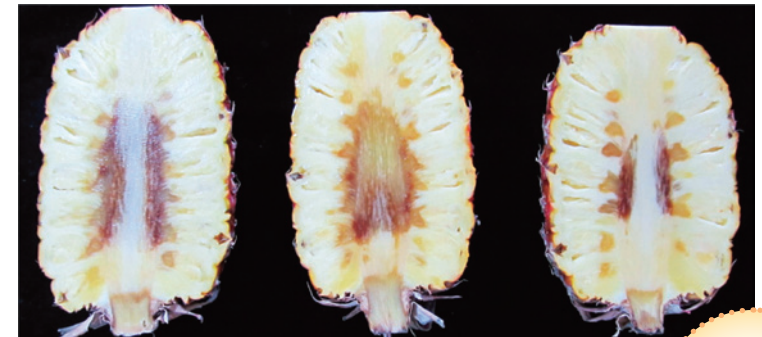


圖2. 果實到貨後易發生的問題之一

涼處，以免果實的溫度增高。

**3. 僅速運回集貨場：**雖然一大清早就開始作業，但是採收下來的果實仍需儘快運送回集貨場，以避免果實累積太多田間熱。運回集貨場後儘量維持置放環境的陰涼及通風。

#### 鳳梨果實貯放與運輸

損耗客訴常見的第三類問題，與果實貯運溫度選擇不夠理想有關；大多係因貯放疏失而致使果實發生寒害或老化症狀。一般而言，國內生產的臺農十七號金鑽鳳梨，並不適合數日使用低於12.5℃以下的冷藏溫度，否則易在小果著生於中軸之處（一般稱為接近果心處）顯現出褐色症狀，因而造成損耗。為了避免此問題，不要輕易

將鳳梨果實冰在冷藏環境中，如需進行預冷，也要小心低溫的使用範圍與室冷下所處時間的長短。

#### 結語

有機鳳梨果實販售期間的損耗，多數與氣候條件不調、拖運溫度有誤或農場作業疏失有關，故筆者認為顧及商譽之故，實不應再費唇舌要消費者認賠，反而必需謀求解決之道，妥予改善，並慎重平撫客訴。

此外，相信農場主也並非因為要節省成本等因素，才造成此類損耗；而是不明白何種因素導致此類問題。本文簡單說明相關問題，期能提供農友參考應用，以確保營運之順利。