



臺灣蔬菜冷凍加工的發展前途

「快速冷凍」是目前所知保持食品原來狀態最好的一種方法。快速冷凍食品利用低溫，迅速的將食物細胞密封住，因此食物的原來氣味、鮮度與營養成份，可在解凍前一直保持良好，是品質最好而便利的食品。

近年來，歐美冷凍食品的消费量，增加極為迅速。歐洲國家在一九六六年，較上年增加十五—二〇%，年消費量達十二億磅。美國年消費量為歐洲的十倍，價值合美金五十二億元，其中進口的冷凍食品約五億美元。

歐美國家工業發達，自然購買力增強。他們的商店裏普遍設置冰櫃。同時，超級市場的發展，市場經營的改善，各種午餐需要的增加，以及應用自動式機械包裝減低成本等，都是促進冷凍食品工業發展的原因。

臺灣冷凍食品工業尚在初期發展階段。農復會於五三年開始，協助冷凍豌豆莢銷美成功後，冷凍工廠日增；現已達二十三廠，其中十五廠生產蔬果外銷。去年外銷冷凍食品計四百萬美元，其中約一百七十萬元為蔬果食品。現在，無論在冷凍技術與設備、港口冷庫、海運條件、市場需要及種類選擇方面，以及原料供應配合等問題，均需要克服困難加速改進。

目前，在本省冷凍食品工業中，以發展蔬菜冷凍加工為有利的時機。因為西歐國家的農業面積，由於房屋建設及工業發展而日漸減少。美國自一九六六年二月通過提高農工業工資後，影響了罐頭及冷凍食品的成本。同時，本省可利用冬季兩期稻作空閒期間，大量生產蔬菜，成本減低。所以近來時有歐美廠商，來臺考察冷凍

農復會李秀 食品工業發展的情形。冷凍蔬菜所用原料

的品種，與鮮食者多不相同，並有其特定的規格。例如省產廉價白花菜多為黃色，而冷凍用原料必須為純白色。在冷凍蘆筍方面，美國喜食綠色蘆筍，歐洲則愛好白色蘆筍。又如冷凍四季豆，美國多指定「藍湖」品種，本省尚無生產。

本省適合冷凍加工的蔬菜種類有綠蘆筍、洋菇、白花菜、青花菜、抱子甘藍、皇帝豆、四季豆、菠菜、什錦蔬菜等。各農會應協助農民，推廣冷凍用品種，以配合此項新興工業的發展。

四年來，農復會不斷提倡食品冷凍技術的研究及冷凍原料的選擇，最近更協助新竹青果合作社研究室改進冷凍洋菇品質。經連續三年的研究，已獲得可供各廠採用的良好方法。

採種試驗 (呂福和攝).....封面

- 農業新聞.....六一七
- 菜豆的栽培.....八
- 豌豆的栽培.....二〇
- 改進草莓栽培技術.....三
- 矮性菜豆.....四
- 新竹改良糊仔甘藷栽培.....一五
- 抱子甘藍.....一六
- 冷凍外銷有望的綠蘆筍.....一八
- 香蕉怎樣會敗壞的?.....二〇
- 洋菇病害防治經驗.....二三
- 我的豬舍設計法.....二三
- 豬農消息.....二四

豐年畫刊.....六一七

- 大豆施肥要領.....六一七
- 菸草移植與本圃管理.....三三
- 農友新知.....三三
- 推廣活動.....三三
- 農校園地.....三三
- 四健園地.....三三
- 農村家庭.....三三
- 農業信箱.....三三
- 農友園地.....三三
- 讀者來信.....三三

▽本刊每月出版二期，一日及十六日發行，每份零售二元。
▽全年(廿四期)收費三十元。
半年(十二期)收費十八元。
▽訂費請存郵政劃撥儲金臺灣五九三〇號，或向附近農會訂閱。