

蒸熱 / 冷藏處理成功！

今年荔枝芒果輸日

成果豐碩

台灣是果實蠅的疫區之一，若要把有果蠅為害的水果送往非疫區的日本等市場，就必須在輸出之前作好殺蟲處理。以往用來燻蒸或浸漬荔枝等果實，藉以殺死果蠅及其各齡幼蟲的二溴化乙烯（Ethylene Dibromine），已於1983年為美國環境保護局發現是一種會使哺乳動物致癌的物質，而漸為世界各國禁止使用。

我國農產品主要輸出國日本，亦於去年全面禁止經二溴化乙烯處理過的水果或蔬菜輸入。其輸入的水果或蔬菜所含二溴化乙烯的含量需達零殘留的標準，才准許通關放行。

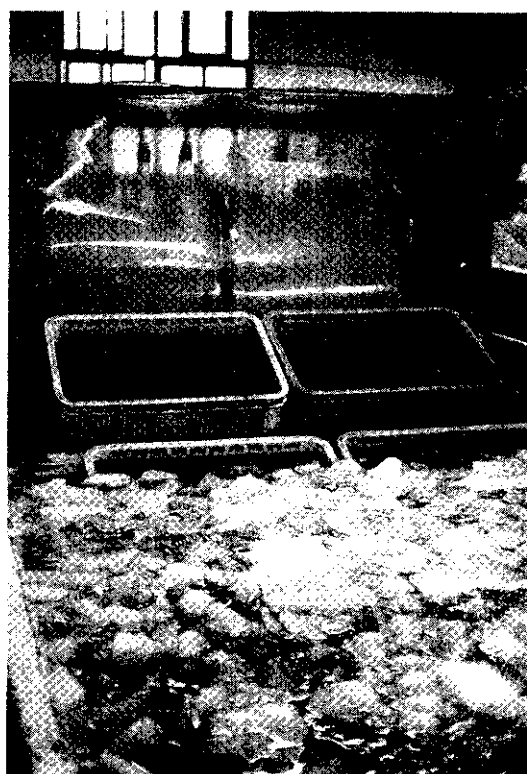
由於日本禁用二溴化乙烯，許多國家的水果、蔬菜，自去年開始就不能向日本輸出。省產椪柑去年因此中斷輸日1年，引起中、日朝野的一致關切。

世界各國為使其本國生產的水果、蔬菜仍能繼續順利輸往日本等市場，遂紛紛利用溫度處理，包括熱水、熱蒸汽或低溫處理，以達到殺蟲的目的，且不引起起水果、蔬菜的生理障礙，我國也不例外。

全期外銷順利

我國主持水果、蔬菜出口檢疫處理的試驗工作，由負責水果、蔬菜出口檢疫的經濟部商品檢驗局負責，台中分局第一課郭麗生課長領導的一批中、日技術人員，在2年之內，一口氣完成了省產荔枝、柑桔類及愛文種芒果的輸日「前蒸熱」及「冷藏處理」試驗，並在今（77）年3月和7月全部經日本政府審查通過，隨即解禁公告准許台灣產荔枝、柑桔類及愛文芒果等水果經溫度處理繼續輸往日本。

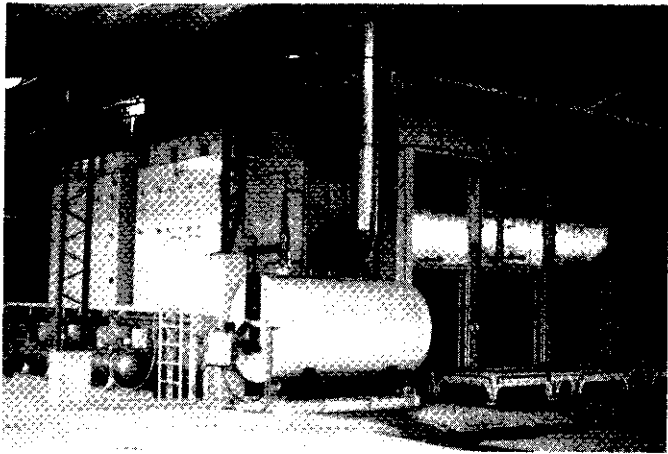
青果合作社在經濟部商品檢驗局完成各種水果、



輸日荔枝冷處理

蔬菜殺蟲試驗之前，就要求內部先完成果蔬輸日殺蟲處理設備，特別是完成蒸熱處理場及冷藏庫事宜。由於這種不使用藥物，就達到殺蟲的方法在台灣尚屬首創，筆者等各負責人紛紛自費前往泰國及菲律賓等國，參觀見習該國如何利用蒸熱處理設備殺蟲的實際作業。

在今年3月，日本政府正式公告解禁之後，青果社即依據商檢局的試驗報告及日本政府解禁內容，立



輸日果蔬蒸熱處理機

即先行籌資，在台中縣豐原市興建一座每次可處理10頓荔枝的蒸熱處理場及附屬冷藏與空調設備。

這座耗資新台幣7千萬元的工程，在56個工作天完成，並在6月上旬試運成功，而於6月9日正式開始商業滿載，一直到7月30日，省產荔枝與芒果產期結束為止，全期順利進行，使中、日進出口業者都賺到了應得的利潤，不論官方或業者均皆大歡喜，當然，最大的贏家是本省荔枝與芒果的生產者和進出口業者。

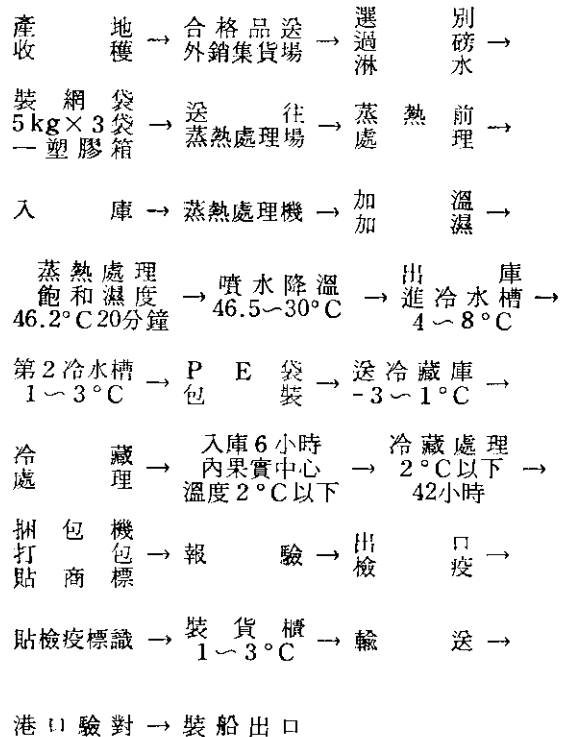
預估明年更爲精采

由於果蔬蒸熱處理在夏威夷的木瓜及菲律賓的芒果，到目前爲止均尚未完全成功，所以今年省產荔枝與芒果經蒸熱處理輸日之前，中、日雙方業界與政府們均不抱樂觀態度。尤其在夏威夷木瓜試運1年，菲律賓芒果試運3個月之後，才漸成功的往例下，工作人員在控制荔枝與芒果的量和質方面均有相當大的壓力。特別是在今年預定荔枝輸日15萬箱（5公斤裝），而日本業者開來台灣的信用狀却超過600萬箱的情形下，心情更緊張。

經過大家努力的結果，今年荔枝總共輸日235,188箱，芒果8,800箱。除了出貨量超出預定目標外，又因今年省產荔枝與芒果到日本的品質均使市場業者滿意，同時也得到較往年高的利潤。預估明年，日本方面開來的信用狀數量與金額均將出現「天文數字」。

省產荔枝近年來的鮮果輸出量約爲每年1萬噸，以新加坡、香港、加拿大和日本爲最大宗。今年起輸日荔枝處理作業新的方法如附表。

輸日荔枝蒸熱處理程序



輸日荔枝建議方向

複雜的作業過程，我們不難想到，處理費用勢將偏高（日前各國蒸熱處理一般收費爲每公斤美金0.6~0.7元），而且處理數量不會太大，間接的使日本鮮荔枝進口數量自動設限，且使市場走向高級化、秩序化。由於今年在處理輸日荔枝作業中所碰到的一些問題，我們認爲今後輸日荔枝應朝下列方向努力：

1. 延長出貨期

爲使省產荔枝在既有的設施下，能更大量的出貨，可在屏東與高雄兩地增加栽培面積或使用「補甜靈」之類的物質催熟，使早期產量增加，達到提早出貨的目的。即把目前每年40天左右的外銷作業期間，延長到60天左右。

2. 落實「供果園」制度

爲提高中、日荔枝的品質，應確實設立專門供應輸往日本用荔枝供果園，以使輸出原料果中，病蟲爲害果的數量減少，且使荔枝果實得到充足日照與合理的肥培管理，進而提升省產荔枝到日本市場的品質及價格競爭潛力，及提高輸出作業的工作效率。



輸日荔枝包裝作業

3. 建立出口秩序

荔枝和其他新鮮水果一樣，在國外市場是一種價差大、品質變化也大的水果，所以需由專業的生鮮水果業者來經營才會走上正軌。因此，目前台灣地區輸日荔枝，不能任由「開放自由」口號來擺布。「開放自由」政策使國內業者惡性競爭，與外國政府和業者得寸進尺的結果，我國政府試驗單位辛苦了幾10年，培育出來的好品種作物，就因出口品質與數量沒有管制的情形下，很快的在日本市場上消失。這種長期投資所得到的成果，却變成日本東京的垃圾，實值得國人三思。

就荔枝而言，一些多年辛苦在日本市場打下銷售網的業者，實在經不起一些財大勢大的大商社一口氣開設幾10億元信用狀，要求照信用狀比例分配額的衝擊。所以，以往3年輸出實績是今後荔枝出口配額中，優先拿出50%分配給有實績的業者，作為以往努力推銷台灣荔枝的報酬。其他50%再依該年信用狀比例分配。只有如此，台灣荔枝出口秩序才能逐步建立，市場開拓的工作，日本業者才會主動去作。

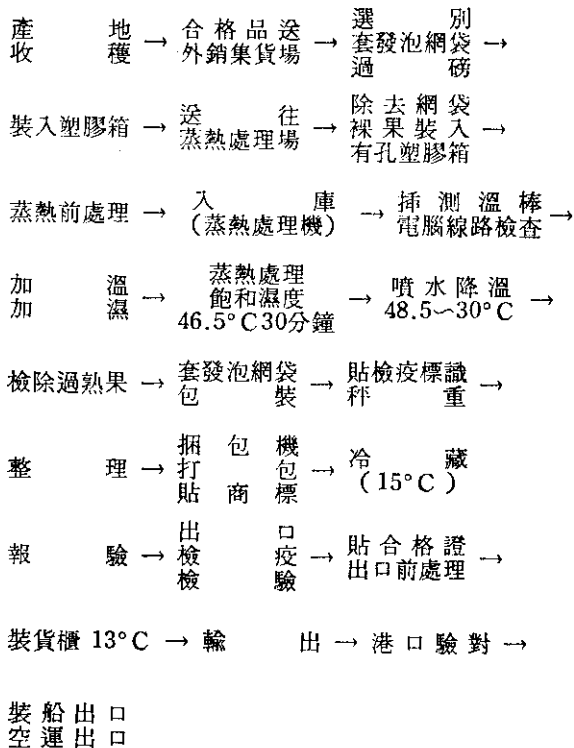
芒果量質有待穩定

芒果方面，由於台灣芒果生產量非常不穩，所以每年外銷期間出口單位均很難向外報價，同時炭疽病一直困擾台灣芒果的國外進口業者。輸日芒果亦受上述量、價與質3方面的限制，使青果業者們一直無法大展長才，好好作一筆生意。檢驗單位努力開拓的方法及日本政府解禁的美意長久以來也得不到回報。

今(77)年是台灣芒果的歉收年，所以產地的外銷合格原料果價格，每公斤維持在新台幣70元以上，這種芒果價格到了日本市場是沒有競爭能力的。所以

今後省產芒果努力的短期目標應是穩定愛文芒果的產量與品質，長期的目標應是立即發展金煌1號等有希望的芒果品種，並穩定其外觀品質。金煌1號是台灣自生芒果品種，具有日本消費者喜歡大、無纖維、果肉多的特性，並能在蒸熱處理之後正常後熟，對原料果熟度的限制較目前愛文品種為寬，而且目前每年的產量較穩定，故深具潛力。

輸日芒果蒸熱檢疫處理程序



省產芒果在外銷的過程中，最大的困擾是芒果到了市場不能吃，這是外銷原料果熟度太生或太熟所致，所以今後，如何把不同開花期的芒果，套上不同顏色的套袋，以方便採收硬熟芒果時，分辨不同生長日數的芒果，作為採收熟度的依據頗為必要。

明年豐收外銷更好

今年輸日芒果數量不多，但却深具意義，因為明(78)年是台灣芒果的豐收年，今年把利用蒸熱處理的芒果輸日之路打通了，明年就可以順利的出口。今年每公斤以90元收購原料果，日本業者還滿意的情形看，明年芒果收購價格每公斤30元時，業者們大可放心一搏，一展長才。