

生產CAS優良蜜餞

~以日晒屋及乾燥設備取代傳統露天曝曬

農委會加工科技正 / 陳惠玲

貿易自由化後，進口產品日益增加，在加入GATT的聲浪中，進口食品更如雨後春筍般快速成長，如何有效因應，乃為當務之急。蜜餞為傳統食品，雖較不受外來競爭，但隨著國民所得增加，消費者對食品衛生安全之要求提高，傳統食品必需提昇品質，才能抵抗進口高品質食品的競爭，且蜜餞使用梅、李等國產原料，是以為保障農民收益，維護國民健康及提昇國內蜜餞產品的競爭力，於81年度開始推動CAS優良蜜餞標誌制度。蜜餞為行政院農委會輔導食品業者建立CAS優良農產品標誌之第五項，目前已整合為單一化CAS標誌。

CAS優良蜜餞，針對消費者最關心的衛生安全問題嚴格把關。傳統的蜜餞工廠，設備老舊，食品添加物

無科學方法管理，憑經驗添加多為過量，且多為散裝易二次污染，衛生安全堪慮；CAS產品即針對問題改進，並以提高蜜餞品質，促進生產者、販賣者及消費者共同權益為最終目標。CAS優良蜜餞與一般傳統蜜餞最主要的不同為(一)使用日晒屋或乾燥室乾燥，不在地上曝曬，(二)不含人工色素、糖精及甜精，(三)密閉包裝，標示完整。

傳統露天曝曬，落塵量大，易遭蚊蠅污染，且為看天日，品質好壞全靠日照量及雨量而定，不小心還會遭雨淋。而日晒屋，是利用玻璃或PC等其他透明材質，捕捉太陽輻射能，利用溫室效應，加熱一密閉空間之空氣，達到升溫的效果，並可利用窗戶，使空氣自然對流或抽風設備調節溫濕度。在日晒屋內曝曬蜜餞半成品，

不僅可有效縮短日曬時間，不必擔心下雨，節省人力，且有效減少落塵及異物污染，明顯提昇蜜餞之衛生品質。

日晒屋內部可依實際應用需要，作各種不同的設計，基於操作方便，可搭建約70公分高傾斜人工易於操作之曬架；基於增加空間利用，可作多層曬架並加蒸氣管加熱，使溫度分佈均勻；基於下雨日照不足時考量，內部可加裝烘乾及抽風設備等，而其他乾燥設備，如熱風乾燥機等，應用於蜜餞之乾燥，對於提昇衛生品質有很大助益，所使用電力，可依蜜餞種類作選擇。事實上，除蜜餞外，日晒屋尚可依成本及實際需要，選用不同材質，應用於其他農產品之加工。

除輔導加工廠改進外，原料對蜜餞品質之影響至鉅

→ 以梅為例，近幾年來，據日本及國內蜜餞加工業者反應，梅品質因受農民使用增長素「荷爾蒙」使青梅肉質軟化，加工易破損，且口感較差，經多次宣導，雖目前已改進，但希望果農以此為「前車之鑑」，勿隨意使用農藥。此外，採收方法，亦會影響品質：在山坡地上，梅採收以竹竿敲打落地易破損，正推動矮化樹型以方便採收，改善品質。最後，希望果農能配合CAS之推動，提供品質優良且樹葉等夾雜物少之加工原料，以使CAS優良蜜餞產品更臻完

美。當然目前以市場為導向，選用CAS優良蜜餞，除保障健康外，亦有利於CAS優良蜜餞制度之推動。

提供農友在月會討論之題目：

- 一、日曬屋除應用於蜜餞，可否設法引用到其他農產加工之乾燥？
- 二、農友應如何提供品質優良的蜜餞原料？除注意栽培管理的方法，尚須如何推廣？



枝葉粉碎機 樹枝、樹葉、雜草、雜糧作物之粉碎、做為有機肥料之用途
5~8馬力。重量：49kg
最大切碎能力：7公分



自走式剪草機
適合果樹下、田間二期再生稻、操場、雜草叢生、地形不平。可依地形不平，左右自由擺動
刀寬：105公分
自走式：4馬力

震勇企業有限公司 電話：(02)2853874~11
北縣蘆洲鄉九芎街93號 免費電話：080-241915

建春種苗園

因應GATT之農業衝擊，敝園備有播種適合農地造林之種子苗木批發供應。並開辦為客戶代育各種林業及作物苗木業務歡迎洽詢。

大小葉南洋杉、檳榔、馬拉巴栗子、福木、竹柏、台灣刺楸、印度紫檀、大小葉桃花心木、麵包樹、大小葉欖仁、黑板樹、羅漢松等。

連絡處：台南縣善化鎮三民路18號
TEL: (06)5818515 • 5817051 郭先生洽

海外技術合作委員會

誠徵

駐外農技人員

- 項目：農藝(稻作育種或採種)、園藝(花卉、果樹、景觀設計)、水利、畜牧、獸醫、及水產養殖等技術人員。
- 資格：男，役畢，專科以上相關科系畢業50歲以下(團長級除外)，諳英文或西文，大學畢業有二年以上(專科三年)相關工作經驗者，如具公職身份可代洽辦借調手續。
- 薪津：技師月薪新台幣89,200元至98,000元；專家月薪新台幣104,700元至111,900元，另按地區別每月加發地域加給美金650至2500元。
- 福利：每一任期為二年，可連續多次續派，任滿一年未接眷者由本會負擔機票返國休假四週(照支薪)，駐外期間享有綜合保險。

意者請寄回郵信封至台北市郵政七一〇七六二號信箱
海外技術合作委員會秘書處第一組索取資料或電洽
(〇二)七三七五六四二・七三七五八七九