

建立養殖水產品品牌

農委會沿岸漁業技正 / 石聖龍

如何能夠吃得營養更均衡，吃得更健康，已成為人類對飲食需求之新導向，除此之外，國人除了美味可口外，似乎更有興趣於特殊營養價值或對身體器官之補強功能。譬如九孔明目、花跳補血、蚬仔清肝、紅蟳補身等，許多老中醫師常言：「魚生血，肉生水」，更常勸哺乳幼兒的婦女，吃魚可使乳水更充足，對講究食補的中國人而言，水產品常被視為健康食品，尤其對普遍脂肪攝取過多的現代人，魚類、蔬果被認為最可接受的食物。

不可諱言的是，由於易於腐敗，同時過去數度發生水產品帶菌及污染事

件，因此品質衛生常被消費者是否購買水產品較擔心的考慮條件，當然去鱗剝腹等也常使得許多現代年輕家庭主婦拒絕水產品的重要原因，但是我們並不擔心甚且樂觀於水產品未來的市場前景，因為從路邊攤小酌到高級餐廳宴席，海鮮水產品總是較其他食物能吸引人，未來只要在品質衛生及處理上提高層次，我們有理由認為水產品市場需求是將持續成長。

由於市場需求，近幾年外來水產品數量大幅增加，當然對國內生產水產品造成不小衝擊，但是我們也經常聽到許多消費者反應，許多魚蝦、貝類在口感及鮮美度上為何不如從前的美味好吃？最後始得知這些欠美味可口的產品係為國外進口的水產品，消費者有這麼個反應，是很正確的，因為除非有極佳的設備與技術，否則冷藏冷凍的水產品，若欲維持新鮮品質，相當困難

，而此方面的設備與技術卻是目前進口水產品生產地如東南亞及大陸地區國家較欠缺與落後，可是即使是以生鮮方式進口，也往往由於經過長時間離開養殖池，在未攝食的情況下需靠體內蓄積之營養維生，品質當然遠遜於國內養殖水產品，進口鱸即為最佳例子。因此消費者往往要求提供辨別方法以區分國內養殖及進口的水產品，基本上這是不容易做到的，但是透過品質建立及包裝，應可讓消費者順利購買到國內養殖的水產品。

配合50個養殖漁業生產區之設置，行政院農委會在該生產區環境獲致改善及養殖管理技術輔導與品質衛生檢驗制度建立後，即在該生產區推動產品品質包裝及直銷工作，由台灣省漁業局、縣市政府、區漁會及專家學者之協助下，輔導生產區管理委員會，針對區內生產之主要水產品建立品牌標幟與

農友的福音

綠色大革命神奇有效微生物群

日本原裝進口 栽培旺(SAION)-EM系列

使用方法：灌土、噴葉

效力：促進發酵分解動植物殘體及新陳代謝改善土壤團粒結構，防止水分養分流失，減少揮發之損害，抑制線蟲繁殖，促進發芽增加粗皮，延長收穫物之保鮮保藏期限
 板台(83)5字第00351號

商品名

栽培旺-EM1號 楓木葉企業股份有限公司

栽培旺-EM2號 地址：台南市府前路 132號

栽培旺-EM3號 電話：(90) 2224171

傳真：(90) 2224171