

一生學食品

/ 溫秀嬌

—畜產試驗所加工系主任紀學斌博士常說的一句話是：「食品對國家的貢獻，不應單純著眼於產值和外匯，應該提高層次，在於提供消費者更豐富的食品選擇，以提升生活品質」。



畜產試驗所加工系紀學斌主任說：「我啊！一生學食品」（紀學斌提供）

我應是個喜歡安穩與實在的人。

目前是畜產試驗所加工系系主任的紀學斌說，他打自上學就「求學不停止」，而且是上了大學後，都在「食品加工」圈子裡，大學唸的是中興大學，爾後在美國夏威夷大學以「利用XAD-4樹脂探討番石榴香氣成份」論文獲碩士學位（1982年），整整十年後，在美國密西西比大學以「利用雞骨副產

物探討熬製雞汁」獲博士學位，所以常聽他如此說：「我啊！一生學食品……」。

台灣食品加工界的人，認識紀學斌的人應不在少數，因為他在民國71年就到農委會服務，直到民國86年6月30日（「台灣省政府」精省前一天）到畜試所服務為止，前後有17年，這段期間，大部份都在負責食品加工計畫規畫和審查等，其中民國75年首先提出CAS優良肉 →

「峽谷煙波」，一走進紀學斌主任辦公室，迎面就能看到幾乎佔滿半邊牆的山水畫，上面就題有這四個字，問他是不是很喜歡這幅畫？

「情境上，我是不喜歡『峽谷』，也不喜歡『煙波』的人，掛上它，純粹是送畫者是好朋友……」，這樣回答有點奇怪，但了解他的人卻不覺奇怪，他的解釋是這樣的一「峽谷」固然壯觀卻不安穩，「煙波」雖然很美卻不實在，而



1999年9月6日參加「兩岸農業科技研討會」攝於北京農業大學（紀學斌提供）

→ 品標誌認證，此啟發性策略，爾後沿伸數個食品認證制度（如CAS優良冷凍食品、CAS優良良質米、CAS優良果汁、CAS優良蜜餞）之發展，同時也曾在輔仁、文化和台灣等大學兼課，兼的課也是繞著「食品加工學」、「食品化學」、「畜產加工學」在轉，所以「一生學食品」真不假。

他常說的一句話是「食品對國家的貢獻，不應單純著眼於產值和外匯，應該提高層次，在於提供消費者更豐富的食品選擇，以提升生活品質」，所以他總覺得，處在這個時代的「農委會」及所屬農業機關等，除需負起照顧農民的傳統責任外，更要用心於消

費者保護。

他有這樣的看法，是因先進國家，談到農業生產都很重視「品質」，所謂「品質」就是生產的農產品，除符合美味、美觀外，也要安全和衛生，「如果產品要加工需添加物，這時最需關心的是，加進去的东西合不合法？數量是否在規定範圍裡？」。

今年暑假，已獲台灣大學兼任教授職的他，有時還會這麼說：

「我們學食品加工的人很可憐ㄝ，拼了一生智慧經驗，在加工食品中放了添加物，是為防止一些不好的物質產生，這是為消費者健康著想啊，可是消費者常不領情，很少人會從『苦心』這個角度去想一下，通常都是想到『加』了什麼



台灣土雞有「本土性」、「特殊性」特質（畜試所提供）

東西……」，頗為感慨的樣子。

問他：什麼是「不好物質」？並請舉例一下。

他舉香腸的例子，他說許多人喜歡吃香腸，可是製做香腸時，如不放抗氧化的亞硝酸鹽，那就容易產生肉毒桿菌與油脂的氧化酸敗，不但風味不佳、顏色也不美，「可是放了亞硝酸鹽，消費者又覺得『摻』了有害健康的東西，哎……，其實只要在標準範圍內的添加，不影響健康，又有什麼關係呢？」。

再問他：台灣畜產加工的未來在那裡？

他則先說了一個剛發生不久的「小故事」，這個小故事闡訴了「國際間事務息息相關、產業環環相扣」的時代已來臨。

這個小故事是這樣的：

記得前些日子俄羅斯盧布大貶，有人說，台灣的雞價將下跌，當時許多人深感不解，心想：「台灣又不出口雞肉到俄羅斯，也沒進口俄羅斯穀物，俄羅斯盧布大貶與台灣的雞價有什麼關係呢？」。

但後來的事實證明，的確是息息相關！

原因在俄羅斯是美國雞肉最大進口國，盧布大貶後，使得美國雞肉出口到俄羅斯的風險增加，而美國減少出口，就會導致美國雞肉生產過剩，雞價下跌；這時因台灣是美國

雞肉進口國，既然美國雞價下跌，台灣進口的美國雞肉也下跌，在市場價格競爭下，台灣土產雞價，也就跌跌不休了。

所以，統一企業林蒼生總經理，對二十一世紀「全球化」下的註解我很欣賞，他說：試著把海洋從腦海中熟悉的世界地圖拿掉，然後試著想想五大洲緊緊相連的新世界。

說完這個「小故事」，紀學斌主任提出的「畜產加工科技研究」方向有以下四點：

一、加強「本土性」產品品質特性，以強調市場區隔：

在加入世界貿易組織之後，由於非關稅障礙消除及關稅調低，可預期的是國外具高競爭力產品將擴大進口，相對的，也就壓縮了台灣類似產品生存空間，從過去美國火雞肉進口實例，到這些年美國雞肉進口衝擊，不難發覺，凡



鴨

有本土特色「鴨肉棒」(畜試所提供)

→ 是價格競爭力大幅落後的產業，都有可能面臨被外來產品取代的命運。

但從另一角度來看，「本土性」與「特殊性」產品卻有很大發展空間，因此加強兩個特性的產品研究，達到市場區隔，可能是前瞻性做法。

同時，新的世紀也是個「品牌忠誠度」極高，且重視「優良品質」的世紀，優良品質的產品，不但容易被消費者接受，也將擁有較長的產品行銷壽命，因此建立本土及特有性產品「優良品質」形象，是值得努力的。

二、加強產品「安全性」、「攙假性」、「差異性」研究，以維護產銷秩序：

伴隨著進口產品增加，政府是有責任為消費者健康把關，同時建立一個企業公平競爭的環境，也是政府責無旁貸的事。

因此建立長期性進口畜禽產品安全品質監測，是有其必要性，如此，不但可保障消費者健康，也可建立完整科學性資訊，提供有關機關單位修訂「標準規範」，或對外貿易談判依據，當然消費意識的高漲，探討畜產品品質的「攙假性」、「差異性」研究，也值得重視。

三、加強「中式」畜禽產品工業化製程研發，以發揚傳統飲食文化：

中國傳統飲食文化博大精深，但仍多停留家庭式生產階段，如何利用西式產品生產技術、加工設備及包裝科技，使傳統中式畜禽產品能「工業化」製造，以符合現代化、方便性、健康性、安全性的消費需求，也是需要加把勁的功課。

四、開發「機能性」畜禽加工品，以配合健康消費需求：

隨著經濟成長，國民所得增加，消費者是越來越重視自己和家人的健康了，因此「機能性」食品也大行其道，如中藥食補觀念，及現代健康導向需求的高纖維、低脂肪、低熱量、低鈉鹽……等，同時也有因體質差異需有特殊營養需求者，種種情況，都已營造出「機能性」畜禽加工發展的空間。



畜試所加工系員工做鮮奶包裝供應試驗（溫秀嬌拍攝）