

冷凍調理食品的明天

3年前，尚屬於超級市場陳列上“新鮮人”的各式冷凍調理食品，3年後的今天，已經是一般家庭必備食品。由於全省各地消費數量的急速增加，充分顯示國內主食市場正邁向另一個嶄新時代。

民國76年國內冷凍調理食品產業的生產量與值分別約為38,300公噸及台幣551,500萬元，若估計年成長率24%，則民國79年產業生產規模可達73,000公噸及台幣1,051,500萬元。

另由消費面言，民國76年冷凍調理食品台北、台中、高雄三個地區的平均每戶消費金額約為627元，消費量約4.56公斤，雖然由消費面所估計的市場需求規模，因受推估數字為冬季消費狀況數值，及由上述三地區為台灣地區都市化程度最高地區等限制，而使推估數值稍有誤差的現象，但由此仍可看出產業尚有1倍以上的空間可以發揮。

國內市場樂觀

隨著國內經濟發展，教育水準提昇，社會結構改變，婦女就業人口增加，家庭主婦買菜及烹調時間減少。加上工商社會外食機會增加，講求速簡、衛生及安全。

傳統的中式點心，成為現代人的新主食，半調理食品進步為調理食品，超級市場的漸趨普及取代傳統菜市場，以及冷凍設備及微波爐的推廣等各項主客觀因素，另以政府之大力推廣和輔導，可預見未來國內市場是樂觀可期的。

開發新產品

冷凍調理食品產業隨著市場需求的快速成長，而投入此一產業生產的廠商

數目勢必逐漸增加，因此其產業市場結構型態，亦將趨於更鬆弛，競爭也更加激烈。

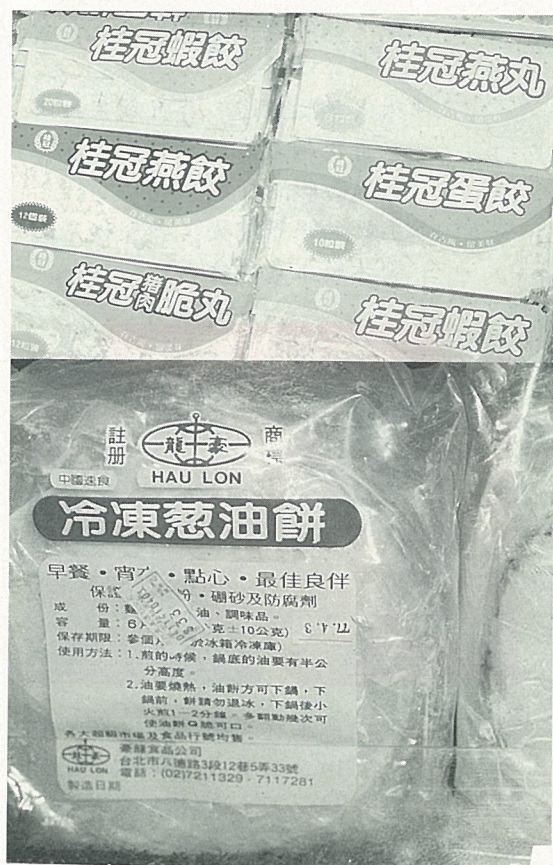
由於此一產業內廠商規模大小差異頗大，對於市場競爭型態及秩序上可能有不良影響，因此如何尋求產業的合理競爭，以促使產業持續成長是相當重要的。

未來產業發展的成敗關鍵，在於整個產業的研究發展工作上，如何開發新產品改良產品品質，增加附加價值，擴大市場，提高設備利用程度，而其中如何保持手工製作特色，並且能規格化、工業化大量生產，更是未來中式冷凍調理食品持續發展的重點所在。

優良冷凍食品標誌

雖然冷凍調理食品的發展步調，已從地區性走向全省性中央廚房系統，但由於新廠的大量投入，商品在市場上出現摸索性過渡時期，導致整體市況零亂，消費者無從選擇。因此，如何在紊亂





於產業結構的改善，同時在品質檢驗及衛生管理上，政府各有關單位更應嚴加考核以達成存優汰劣的目的。

- 加強研究發展工作，以提高加工層次，開發新技術與新產品創造特色，開發引進新設備。

- 積極開拓新市場，以提高設備利用率，採取多樣化及綜合性經營，增加產品之產製項目或其它冷凍食品而能發揮水平整合之效。

- 配合政府加強國內市場消費者教育，因此宜編印有關冷凍調理食品加工製程衛生標準，營養分析，透過傳播媒體介紹給消費者。

- 配合政府發展國內市場完整之冷凍調理食品供應系統，包括低溫運輸，冷凍鏈設備製造業，包材等週邊工業之發展。

- 確保原料來源，提高生產效率與設備合理化以降低成本，提供消費大眾既美味又便宜之冷凍調理食品，為業界一致努力之方向。

中建立秩序，將是冷凍調理食品加工廠所亟待處理的發展路線。

在行政院農業委員會與衛生署輔導下，凡是准予使用“優良冷凍食品”標誌的廠商，均是經食品工業發展研究所實地至工廠評核設備與環境，並抽驗產品。

優良冷凍食品推出後，不但可提供消費大眾購買冷凍食品的指南，間接也帶動廠商注意產品的品質與衛生安全，以良幣趨逐劣幣的姿態，達到全面提昇冷凍食品之目的，讓消費大眾買得安心，吃得放心。

為配合未來產業發展及市場需求特性，目前因應措施可歸納如下：

- 由於國內冷凍調理食品產業廠商大多為中小企業，且數目眾多，而規模大小差異頗大，對市場競爭型態可能有不良影響，因為在合理競爭下的廠商，能強化產業發展體質，因此未來宜致力

不抹奶油的人

筆者在德國吃早餐，是把前一天洗好在電鍋的米押下開關，配青菜、醬瓜、味噌湯。

萬一出門在外，只好硬著頭皮吃麵包了，這時也不抹奶油，德人覺得很奇怪，我覺得奶油並不是必要的東西。想想在每個麵包抹上5公克的奶油，就增加45大卡的能量，每天吃兩片麵包增加90大卡，78天就增加1公斤了。

奶油是牛奶的脂肪，熱量很高，每公克，產生45大卡能量，約等於1粒橘子，或¼碗稀飯，或半台斤的青菜。

吃麵包的人比較不容易降低脂肪量，塗抹奶油是其中一個原因，假如不能吃飯，至少看在熱量的份上，省下這奶油吧！（洪建德）