生鮮食品 前途似錦

衛生署食品衛生處沈永銘

生鮮食品前途似錦, 今後 的重點是在如何迎合消費者的 需求, 開發新的成品, 和建立 完美無缺的低温運送系統。

生 鮮食品是利用低温貯藏的方法 來保持食品原有的鮮度、味道 及品質;基本上是異於其他的加工食品 ,深受大衆消費者喜好。

超級市場廣受歡迎 傳統市場改革生存 根據調查,目前一般消费大聚,對超級市場之偏好程度已經超過50%,顯示 超市已能為消费大黎所接受,未來發展深受矚 據一項以台北市民為對象所做的調查顯示 ,1981年時台北市民消费生鮮食品,有70% 的人向傳統市場購買,僅有3.9%的人去超市 場零星分布的菜攤購買。但到1988年底時, 生鲜食品之購買地點,傳統超市為50%,超市 則為30.8%,然而更重要的是,消費者對超 市與傳統市場兩種經營型態之偏好程度比率為 53:47,顯示超市已普遍為消费大眾接受。 而近來日商似有大舉介入國內超市的趨勢 ,對國內超市之經營必能帶來正面效果,超市 的未來發展仍深具潛力。不過傳統市場也不易 因此而完全遭到淘汰,一方面固然是國人對生 鮮食品之購買行為,短期間內無法發生突然之 大變化,另一方面傳統市場本身也在進行改善 ,購物環境及競爭能力都會有所提升,因之未 來兩者將在互相競爭中,一起成長。(取材自 食品市場資訊)

低温貯藏的方法可分為冷藏(Cooling & Chilling)與凍結(Freezing) 二種。生鮮食品的低温貯存,就品温和品質保持期間有一定的關係,所謂T一TT(Time - Temperature, Tolerance時間-温度,品質耐性),原則上貯藏温度越低,其保存期限則越長。

近年來低温運送系統(Cold Chain System)的發展,以及低温運送機器的 進步,使食品的低温貯藏可以在嚴密的 條件下管理。

由於生活水準提高,社會生活型態及飲食習慣的改變,使得消費者對生鮮食品的需求有逐年增加的趨勢,再加上超級市場及便利商店的快速成長,增加了生鮮食品的供應,使得消費量也大量增加。

鮮度第一

生鮮食品在超級市場及便利商店的 營業項目中是主力貨品,佔有很重要的 地位,超級市場若有販賣生鮮食品在無 形中增加5項有利點:

- (1)可以擴大增加消費者人數,號召 力及商圈經營範圍。
- (2)可以避免價格的惡性競爭。
 - (3)可以提高獲利率。
 - (4)可以滿足消費者的需求。
- (5)可以擴大新產品開發的利用性。 因此,在這些條件之下,超級市場 的營業量或金額均快速成長;但是生鮮 食品從原料開始,製造及販賣中的衛生 管理與品質管理,均不比常温販賣食品 那般的容易,是有特殊的管理方式,若

费者反感而導至經營上嚴重問題。 根據調查的結果指出,消費者在購

買生鮮食品時的意願有下列 6點:(1)鮮

管理不當會造成生鮮食品劣變,引起消

度是否良好,(2)貨色是否齊全,(3)價格 是否公道,(4)包裝量是否適當,(5)環境 是否整潔,(6)禮貌是否周到,的條件下 來選購。

低温運送

鮮度是生鮮食品的生命,在管理上要特別嚴格,因此生鮮食品從產地開始,就必須在低温運送系統中運送,保管。

低温運送系統的主要目的是為了保 持鮮度及降低成本;包括了許多作業程 序如貯存、檢查、加工、運送等項目。

日本在遇去對低温運送系統的研究 重點,都是集中在貯藏倉庫及運送等問 題上。所以在發展上就延誤了一些時間 ,追究其原因,乃是因為無大型超級市 場的連鎖店及便利商店的連鎖店,因此 無法發展出理想的低温運送系統。

目前國內的超級市場及便利商店之 連鎖店已略見規模,若能建立一套低温 運送系統來配合,這樣一來,國內的生 鮮食品必然能邁入另一個新境界。

誠如上述,鮮度是生鮮食品的生命,要想確保商品的價值,就必須嚴格執行衛生管理及品質管理等工作,否則生鮮食品會立刻產生劣變,影响品質,降低價值,甚至破壞商譽,造成莫大的損失。

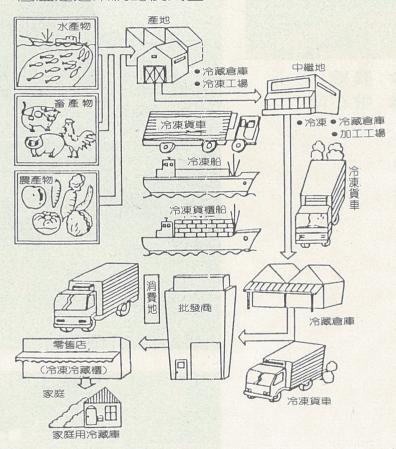
加強管理

生鮮食品從原料、製造、運送、販 賣的每一個步驟,均須徹底實施,才能 安定食品的品質及保持鮮度,使消费者 能享受飲食的樂趣。

低温流通 要建立完善的低温運送系統,並依據各類食品的需要,以適當的

低温來執行鮮度管理,但是必須配合作 業方法,運送車種類,運送體制,保冷 資材等因素,才能確立一連貫的理想的 低温運送系統,其基本模式如下圖:

低溫運送系統的模式圖:



總之,生鮮食品是一種新的項目, 不論從任何角度來看,都是前途似錦, 今後的重點是在如何迎合消費者的需求 ,開發新的成品,和建立完美無缺的低 温運送系統。

低温運送系統之主要目的是要保持 食品鮮度,及延長保存期限時間,因此 要以科學的,系統的方法來管理,對於 每個環節的人、時、地、物要做最有效 的管理,這樣一方面可以節省浪費,一 方面可以發揮效率,降低成本,使消費 者能享受物美價廉衛生安全的生鮮食品。