

提升採後處理技術 確保農產品品質 「農產品保鮮及貯運座談會」

文／謝惠萍

台灣的地理環境佳，農業技術精良，所生產的優質農產品深獲國內外市場的歡迎。然而，新鮮農產品採收後的呼吸、老化或後熟等生理作用，往往造成品質的不穩定，影響消費者購買的意願，故農產品的保鮮及貯運非常重要。

針對這個問題，豐年社與台南區農業改良場於10月29日共同舉辦「農產品保鮮及貯運座談會」，並且特別邀請農糧署作物生產組黃美華副組長及台南區農業改良場作物改良課林棟樑博士，分別主講「農產品採後處理之重要性」與「農產品預冷及外銷包裝貯運技術」兩項議題，和南部地區的產銷班幹部及班員做雙向的溝通，以期降低農產品採後的損失，增加農民的收入。

農產品採後處理之重要性

為什麼農產品的採後處理很重要？黃美華副組長說，台灣農民的栽培技術世界一流，所生產的農產品品質無庸置疑，這些新鮮、質優的蔬果、花卉採收後至消費者購買，是否仍保持原來的品質與外觀，採後的貯存、運送過程，溫度控制都很重要，溫度若是控制不當，則農民生產技術再高超，也是功虧一簣。尤其台灣加入WTO後，農產品的保鮮與貯運技術

更形重要，黃副組長謙虛地表示，技術方面並非她的專業，她認為觀念很重要，因此，她以台灣當前農產品外銷的現況及目前政府輔導的措施，來談採後處理的重要性。

黃副組長表示，近年來國產優質的農產品海外促銷已略有績效，然而行銷國際仍面臨諸多問題，包括：經費及人力不足、面臨各國關稅或非關稅障礙、缺乏以外銷為導向之穩定供貨結構、缺乏農產品外銷專業人才及市場資訊不足等。

有鑑於此，農委會特別提出「加強農產品國際行銷方案」，除了穩定國內市場外，主要以發展外銷型農業、建立台灣品牌及知名度、增加農產品出口及提高農民收益等為目標。其策略包括：

- (一) 加強農產品國外促銷活動。
- (二) 排除農產品外銷關稅與非關稅障礙。
- (三) 建立以外銷為導向之產品供應鏈。
- (四) 提供外銷資訊、培育人才及相關配套措施。

農產品預冷及外銷包裝貯運技術

低溫可抑制引起農產品劣變的生理變化，並可減緩病原菌的滋生，因此，適當的溫度管理是保鮮的基本手

一段。林棟樑博士說：「預冷是重要的保鮮觀念及技術！」預冷措施的目的就是在於建立低溫運輸系統，做好冷藏溫度管理，以延長農產品保鮮期。

目前各國採用的預冷方法有冰水預冷、室內風冷、壓差預冷、真空預冷及碎冰預冷等。這些預冷方法各有其優缺點，選用何種方法才適當，主要依作物種類、操作性能及設備成本來考量。各種預冷方法適用的作物如下：

冰水預冷——竹筍、毛豆、芹菜、莧菜、甜玉米、網紋洋香瓜及蘆筍等。

室內風冷——甘藍、結球白菜、馬鈴薯、果菜類及花卉等。

壓差預冷——水果、甘藍、結球白菜、短期葉菜類、根莖菜類及花卉等。

真空預冷——葉菜類及花卉等。

碎冰預冷——青花菜、小包裝蔬菜、芹菜及青蔥等。

外銷農產品除了預冷的措施很重要外，包裝貯運技術也是一門重要的學問，處理得當能保持產品的鮮度，適度的包裝說明亦可美化產品，強化品牌形象。

幫助農民走出一條路

綜合討論時有農友表示，對台灣農業的未來及部份農業政策有些疑惑，尤其每當生產過剩時，農民收益大受影響，加入WTO後，除了發展休閒農業外，也希望有其他改進措施。

對於農友的疑慮，黃副組長說：「維護、照顧農民是農政單位的職責。」輔導大家適地適種，就是為了提升品質、增加收益；在生產過剩

時，政府會提出輔導收購或促銷等措施，以穩定市場價格、保障所有農民的收益。

本社高社長浴新也請農民不要擔心，WTO開放雖對國內農產品有所影響，相對的也提供國產農產品出口的機會，如果農友想進一步了解農產品外銷的相關資訊，歡迎大家參閱豐年半月刊開闢的「台灣農產品外銷宣導」專欄。

座談會主持人陳文雄博士說，農產品的採後處理很重要，經由專業保鮮、貯運技術的提升可保持農產品一定的外觀及品質，使「菜金菜土」的現象不再發生。除此之外，農友也須注意安全用藥，他說，國產農產品外銷國際除了保鮮及貯運問題需要解決外，檢疫問題亦是我國農產品必須克服的一大考驗，所以，農友在使用農藥時須特別注意各國對藥劑的使用範圍及安全用量，同時也得參考國內植物保護手冊所推薦的用藥。

善用WTO開啓之門

名作家吳淡如曾說：「好運會降臨在樂觀開朗的人身上，只要你不拒絕聽見幸福敲門的聲音。」同樣的道理，這句話放在農業上也是一樣的，面對國外農產品的強勢競爭，農友唯有更積極的主動出擊，生產高品質、安全的優質農產品，滿足國內消費者，為國人的健康把關外，藉由WTO開啓的這扇門，也將這些農產品拓展到國際市場，增加農民的收入，同時也打響台灣的知名度。

