

專題報導

# 保鮮技術處理 決定農產品的品質

## 專訪利統公司副總經理邱鴻濱

**爲**吸引更多業者投入台灣農產品貿易推廣，並展現台灣農產品出口廠商的經營成果與實務經驗，特別採訪利統公司副總經理邱鴻濱。



我國的巨峰葡萄與愛文芒果具有獨特性，外銷日本前景看好

利統公司副總經理邱鴻濱受訪時

表示，利統是一家以發展保鮮、抗菌技術為核心的生技公司，為了驗證本身開發技術的效益，利統公司於2003年透過原本合作的日本蔬果進口商，首度將愛文芒果、巨峰葡萄試銷到日本。目前利統公司外銷水果的業務，從產地的集貨、出口到消費市場，產地管理部分，採取契作和產地調查蒐集兩種方式並行，作為供貨來源穩定與調節的保證。

邱鴻濱認為，利統公司選擇以日本為目標市場，主要是評估該市場雖然量不大，卻有需求，加上日本消費者不是要求價格便宜就好，而是在意品質問題。相較於東南亞其他國家的農產品，我國的愛文芒果和巨峰葡萄獨具特色，也比較沒有替代來源，競爭對手較少。芒果、葡萄經長途運送時，必須做好貯藏工作，否則，容易造成高損害率。邱鴻濱說，農產品的利潤常只有10%左右，但損壞率卻高達30%，對交易雙方來說，都是損失。因此，農產

品的採後處理及保鮮技術相當，是影響產品優劣的重要關鍵。

1994年成立的利統公司，以研發和銷售食品、農業和畜牧業方面相關科技產品為主，行銷通路遍及中國、台灣、東南亞和歐美日等地區。利

統公司更著手研發農業相關的保鮮抑菌技術，對農產品採後處理有很大的幫助。例如，利統公司研發出一種以有機物為基礎的保鮮抗菌技術，經過保鮮處理後，能有效抑制芒果的炭疽病的發生，大幅改善芒果表皮出現黑斑的情形，使得外銷芒果的損耗率大幅降低10~20%。

邱副總經理表示，以往要將公司的蔬果花卉保鮮技術介紹給客戶時，經常得耗費許多時間，所以為了因此利用實際經驗來驗證它的效果，沒想到，竟然為公司拓展出另一項業務。利統公司目前是台灣愛文芒果輸往日、韓的主要出口商，其專業團隊也從產地到出口一元化自主管理，以確保芒果的品質。邱鴻濱說，未來，除了巨峰葡萄，也研議將「利農木瓜」銷往國外，讓這種濃郁甜香、帶有特殊類似甜柿風味的新品種木瓜有機會飄洋過海，在海外市場取得一席之地。(外貿協會商情週報/商情電子報)。