

# 提升蔬果食材品質 CAS走入田園

文／黃貴豪·圖／陳錫卿·黃貴豪

**擔**任嘉義縣溪口鄉崙尾果菜運銷合作社經理的陳錫卿先生，曾榮獲民國77年全國十大傑出青年農民獎。滿懷熱忱的陳錫卿告訴筆者，由於他從小就接觸農業，熱愛農業，因此奉獻給農業界，他無怨無悔。

崙尾果菜運銷合作社成立於民國79年8月。之前，它的前身為嘉義縣溪口鄉崙尾美南村四健會洋香瓜共同經營班。目前，合作社擁有37位社員，皆為溪口鄉農事從業人士，合作社的廠區面積共有900坪，主要辦理的運銷業務有7項：

## 1. 水果之運銷：



採收蔬果配送前，處理現場一隅



強風壓差保鮮處理，降低蔬果腐化，保持品質



切菜機



向長官說明作業情形

由於業務地區為熱帶，各式多汁瓜果頗富盛名，以甜瓜（美濃）洋香瓜，西瓜為大宗，轉運至台北農產運銷公司及其他行口商為主。

## 2. 蔬菜之運銷：

嘉南一帶蔬菜種類繁多，該社之運銷有綠蘆筍、竹筍、甜玉米、菜豆、馬鈴薯、白瓜……等等，市場亦為大台北地區，以台北農產運銷公司



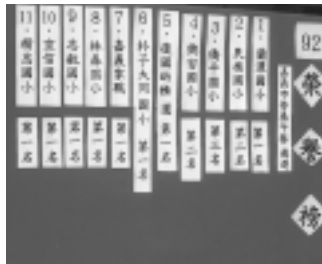
清洗機



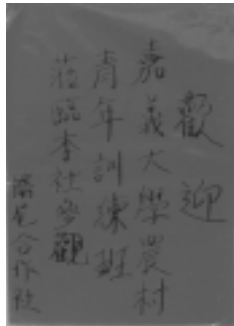
脫皮機



廠址前的招牌



經過評選的營養午餐佼佼者



◀ 常有訪客前來觀摩



CAS進入田園，接受記者採訪報導，提升蔬果食材品質

為主。

### 3. 水果類加工處理流程：

原料驗收→原料貯存→原料處理→去皮清洗→截切→選別→裝盒→成品檢驗→成品貯存→出貨。

### 4. 葉菜類加工處理流程：

原料驗收→原料貯存→原料處理→一槽清洗→二槽清洗→滴乾選別→包裝→成品檢驗→成品貯存→出貨。

### 5. 根莖類加工處理流程：

原料驗收→原料貯存→原料處理→切丁或切片→一槽清洗→二槽清洗→滴乾選別→包裝

→成品檢驗→成品貯存→出貨。

6. 生鮮配送中心與農產品產銷體系緊密結合直接配送學校、機關團體所需生鮮食材。

7. 預計年產量葉菜類200噸，根莖類120噸，水果類50噸。

陳錫卿強調，合作社的經營精神有三：(1)團隊～超越現有、再創高峰。(2)品質～社員自產自銷、物美價廉。(3)用心～專業設計、自動化設備處理。



自產自銷、產地直銷，網室溫室清潔蔬菜栽培，吃的安心、物美價廉、穩定品質



採收前蔬果取樣、安全檢查



生化檢驗：蔬果農藥殘毒檢驗



生化檢驗技術人員為消費者把關，讓蔬果農藥殘毒無所遁形，安全衛生有保障，建立安全互信的產銷關係



陳錫卿先生向到訪的視察人員說明蔬果處理的流程



進入工作場所，須著工作衣褲



電源操作



處理後的現場，乾乾淨淨

合作社生產的生鮮食材，直接配送學校、機關團體等單位，不僅可減少中間的價差費用，確保農民收益，也能協助學校、機關團體降低食材成本，同時，將蔬果截切處理後的廢棄物留置中心統一處理，從而解決廚工不足之困擾。

陳錫卿同時指出，農產蔬果於採收前，先由合作社派員至田間取樣，再由



組織工作分配表

專人做農藥殘留、細菌培養及微生物檢驗，這些檢驗包括大腸桿菌、大腸桿菌群、總生菌數等等，確保完全符合國家標準，然後送至處理場，截切過程歷經強風壓差預冷處理、前處理、低溫處理、冷藏儲存，於低溫（4°C~5°C）、空調、無毒的環境中清洗臭氧完成；及運送等前後不下15道流程。

合作社的截切場，於民國91年接受政府輔導，設立國家級的CAS截切場，專為各學校、機關團體提供服務。

除了截切蔬果外，合作社生產的菜脯等冷凍包裝食品也非常有名，陳錫卿



冷凍車配送各地



合作社生產的冷凍食品



CAS的生鮮截切蔬果安全衛生



閱覽室的書刊

社創立的宗旨，陳錫卿本著四健會精神，在工作中學習，以年輕的腳步，不斷協助社員充實新知，以比、學、趕、超的態度，隨檢討改進，藉產銷一體，達到快樂無比的境界，並全力配合

政府的農業政策，為台灣農業現代化開創更美好的明天。



經理在同行間的綽號，即為「菜脯」，而且大家知曉。

「創新與進步」正是崙尾果菜合作

### 崙尾果菜運銷合作CAS蔬果直銷量（噸／年）

農產品類分三大類：

A、葉菜類：如小白菜、菠菜、空心菜、青江菜、高麗菜、芹菜……等，預計產能（噸／年）計200噸

B、根莖類：胡蘿蔔、馬鈴薯、甘藷、芋頭、洋蔥……等，預計產能（噸／年）計12噸

C、水果類：如蘋果、蓮霧、木瓜、西瓜、蕃石榴……等，預計產能（噸／年）計50噸