

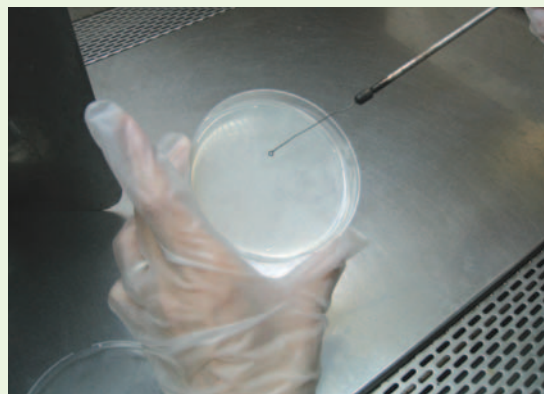
專題報導

文圖 | 蔡佩娟

多元產品 · 多元選擇 掌握細節 · 堅持品質

統一企業的果汁飲料系列，從充填到裝箱，作業全部自動化，為讓產品更安全、品質更有保障，「任何細節都要講究」。緣於講究細節的要求，統一企業的內部標準比國家標準還高，如消毒用的雙氧水濃度，國家規範為第二級 L2（1.5 - 3%）標準，而統一企業則要求達第四級 L4（35%）的水準；總生菌數的控制，國家規範為每毫升 100 個菌落以下，統一企業則規定需達 30 以下才合乎標準。講究細節、毫不鬆懈的精神，證明統一企業每年約新台幣 500 億元的收益，絕非偶然。

台灣地處亞熱帶，氣候溫和，加上勤奮的農民及高超的農耕技術，許多外來種水果與蔬菜在台灣均可生長良好。由於各個季節都有充足、新鮮的產品供應，因此人們習慣直接食用蔬果，而非飲用加工包裝的果蔬汁。但隨著工作、生活形態的改



生菌數檢驗

變，外食人口增多，許多人擔心經常外食，無法攝取足量的蔬菜與水果，導致現營養不夠均衡，在考量方便性與追求健康、均衡飲食的動機下，近年來果蔬汁的需求相對成長許多，如何從琳瑯滿目的產品中選擇優良的果蔬汁，常令消費者困擾不已，今年以「多果汁冷藏系列」坐上台灣果蔬汁界龍頭的統一企業，綜合飲料部果汁課課長洪正昌說，「其中大有學問哩！」

標示清楚 · 分類明確

洪正昌隨手拿起一包「5℃ 纖果食感」，指著產品說明其中一項「合於 CNS2377 標準」，強調統一企業的果汁飲料均依照國家標準 CNS2377 所製造，並在產品標示上明列內容物，「我們將產品內涵攤開，讓消費者有選擇的權利」。他說，依據現有的國家標準 CNS2377，對「果汁」及「果汁飲料」有相當明確



通過財團法人全國認證基金會認可的實驗室

的分類，果汁可分為天然果汁 (由新鮮成熟果實直接榨出未經稀釋發酵的純粹果汁，或由濃縮果汁 100% 復原而成)、濃縮果汁 (由天然果汁濃縮為原來可溶性固型物的 1.5 倍以上，不供直接飲用的果汁)、還原果汁 (以濃縮果汁稀釋還原，其最低可溶性固型物達標準者)，統一企業的「園之味」系列即屬天然果汁。

洪正昌解釋，果汁飲料則可分為 2 種，一是稀釋果汁 (含天然果汁或還原果汁 30% 以上供直接飲用的果汁)，另一為清淡果汁 (含天然果汁或還原果汁 10% 以上、不足 30% 供直接飲用的果汁)，「含量低於 10% 的不僅不能在產品包裝上標示果汁，連果汁飲料也不能標示，只能稱為果汁口味的飲料水」。他自豪地拿起產品、指著標示說明，統一多果汁系列即是稀釋果汁或清淡果汁，該公司會將果汁含量清楚標示在產品正面明顯處及產品說明上，消費者選購果汁或果汁飲料時，不妨注意一下產品標示，是天然果汁或濃縮果汁？果汁的含

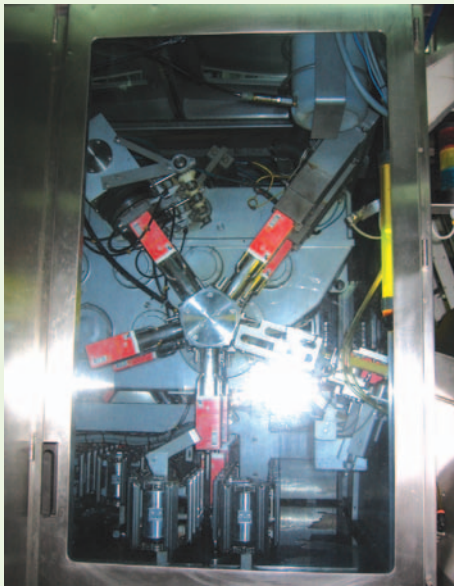


自動化運送至裝箱系統

量多寡？是否符合國家標準的規定？添加物的成分是什麼？

保留風味·冷藏包裝

統一企業新市總廠乳品一廠廠長梁恩



充填系統正進行充填

敏表示，除了前述依據飲料的「內容物」分類外，果汁與果汁飲料還可以依據「流通的模式」分為 2 大類：常溫與低溫 (也就是冷藏)。許多消費者可能認為，飲料不就是飲料，還分什麼常溫或冷藏？但其實兩者有許多差別。顧名思義，常溫飲料是可存放在常溫的飲料，這類飲料大部分採用密封度較佳的包裝充填，如鋁箔

包或保特瓶，由於殺菌的條件較為嚴苛，再加上近似真空的包裝，保存期限通常較長。他舉例，統一的「多果汁系列」就有鋁箔包與冷藏 2 種包裝，而鋁箔包的多果汁系列，使用的是商業殺菌方法，意即以攝氏 142°C 高溫、3 至 5 秒時間殺菌，保存期限則視產品而定，如「蘋果多」為 9 個月、「芭樂多」則可達 12 個月。

為了保留果汁中較多的營養素與風味，並有冷藏包裝，這類飲料必須控制在攝氏 7°C 以下低溫儲存、運送與販售。製作過程中，殺菌條件與常溫的條件並不一樣，通常冷藏果汁的殺菌溫度較低、時間也較短，在殺菌後，內容物需急速降溫至攝氏 7°C 以下，並立即充填後送入冰庫冷藏，後續的運送、販售都必須保持在低溫狀況下進行。

沒防腐劑·安全性高

如何分辨常溫或低溫飲料？以消費者而言，最簡單的辨識方法就是查看保存期限，冷藏飲料的保存期限通常不會超過 1 個月，只有極少數的冷藏產品保存期限超過 1 個月，此外冷藏飲料必須放在冰箱中販售，否則產品容易變質。

至於果汁中是否含有防腐劑的問題，梁恩敏廠長強調，統一企業的果汁飲料無論常溫或低溫產品均未添加防腐劑。如前所述，常溫產品由於經過商業殺菌，已是無菌狀態，因此不須添加防腐劑，安全性可說最高，但在高溫殺菌的過程中，部分成份被破壞，因此風味較差，營養成分也較少，而低溫產品由於殺菌溫度稍低、殺菌時間也較短，果汁成分較未被破壞，口感較佳、營養成分也較高，但低溫產品更須面對「如何保鮮」的問題，其中牽涉一系列的製造、冷藏、運送及販售的過程，因此一個企業的經驗、對品質的堅持與細節的掌握都會影響產品品質，相對的，企業規模、商譽、行銷通路的健全也很重要。

品管嚴格·自動作業

參觀統一企業新市廠生產線時，工程師鄭博文詳加解說統一果汁飲料的生產流

程。他指出，統一使用的濃縮汁與原料均先經過品管單位品管師檢驗通過才可入廠，經過調配與過濾的過程後，即由全自動充填系統進行包裝，該公司使用的充填系統以 Tetra Pak 與 International Paper 兩家國際大廠為主，前者即民眾熟悉的利樂包與利樂皇包裝，後者則是新鮮屋包裝。

在作業現場，只有幾位工作人員忙碌地工作，其中 1 名人員忙著將包材放入機器入口，每次放置包材前，他都會小心地以酒精噴手消毒再搬運，廠長梁恩敏指出，該公司從充填到裝箱作業全部自動化，所需人力並不多，但「我們對可以讓產品更安全、品質更有保障的任何細節都講究」，一旁的鄭博文笑說，「連工廠現場使用的原子筆都是無蓋指壓式的呢」。



運輸車需先預冷，達到 7°C 以下才可開門，以達到最安全的冷藏產品運輸環境



機器手臂正進行裝箱作業

標準升級·風味獨特

充填機器快速地運轉，現場轟隆隆作響，一包包果汁以每小時 1 萬 8,000 包的速度從機器出口躍出，井然有序、乖乖地沿著生產線排隊至下一個裝箱系統。梁恩敏廠長說，統一企業要求的標準比國家標準還高，如消毒用的雙氧水濃度，國家規範規定為第二級 L2 (1.5 - 3%)，而統一企業內部標準則需達第四級 L4 (35%) 水

準，又如總生菌數的控制，國家規範為 100 以下 (每毫升 100 個菌落)，統一企業則規定需達 30 以下才合乎標準。

統一企業的果汁飲料大致可分為 4 個系列：清淡果汁—多果汁系列 (包含冷藏與常溫 2 種)、加果肉的清淡果汁—5°C 纖果食感、100°C 濃縮還原果汁—園之味、常溫包裝的傳統果汁，每個系列有多種口味可供選擇，從大宗的柳橙、葡萄到台灣傳統的蘆筍、楊桃，均依照各個系列不同特性規劃，洪正昌強調，研發單位根據水果的特性調配出風味獨特的飲料，在國家標準的規範下設計產品、區隔產品，對於許多廠商認為處處受限的規範，統一企業卻巧妙地轉換成為生產利器。由於產品區隔明確，消費者擁有正確的產品訊息，可以自由地挑選喜歡的果汁飲料。

誠如統一企業執行副總經理羅智先所提出的數據，統一企業在台灣一年收益約新台幣 500 億元，代表台灣每一個人每一天從口袋裡拿出 4.8 元購買統一的产品，足以證明統一企業的成功經營，絕非偶然。

小 啓

熱烈招募優質外銷農產品

為拓展我國農產品外銷，農委會特別建置台灣農產品外銷網 (<http://www.agexporter.com.tw>)，提供農民團體及農產食品業者網路行銷的機會。台灣農產品外銷網有中、英、日文等 3 種版本，以外國買主為對象，為國內農產品免費宣傳平台。若大家有符合衛生安全及具外銷競爭力之產品，請洽 0800-506-088 外貿協會網路行銷中心。

okatsuna 日本岡恒牌高級園藝果菜工具

請認明A級標幟，以免買到仿冒品(水貨) 下列商品全部日本原裝進口

剪定鋸  No.105 No.107 No.110	刈込鋸  No.204 No.205 No.217 (短柄)	剪定鋸  No.101 No.103 皮套 No.108 (一支裝) No.109 (二支裝)	採果鋸  No.301 (反刃、直刃)	芽切鋸  No.304 No.307
植木鋸  No.201	盆栽鋸  No.206	松葉鋸  No.207	生花鋸  No.209	ステンレス生花鋸  No.215-S

製造元：
 株式会社 岡 恒

總經銷處：
新高貿易股份有限公司

台北市峨嵋街68號
郵撥儲金 台北市0015195-5
TEL : (02) 2331-4190
FAX : (02) 2361-3573