



# 台灣第一家烏魚子認證 堅持品質·傳產創新局

—正鑫水產加工公司

文圖 | 莊育鳳

正鑫水產加工公司繼民國 95 年取得虱目魚丸 CAS 標章後，今年再接再厲，利用「真空急速預冷」技術，克服烏魚子生菌數偏高的障礙，成為全國第一家通過烏魚子 CAS 驗證的水產加工公司；該公司負責人蔡鳳祺說，CAS 台灣優良農產品證明標章是國產農產品及加工品最高品質的標章，代表「優質農業」及「安全農業」，也代表該公司維護消費者食用安全的用心。

## 魚產加工·首開風氣之先

76 年，嘉義縣布袋鎮養殖業者蔡進治接受農委會漁業局、嘉義區漁會

輔導，嘗試利用虱目魚背部肌肉製作魚漿、添加佐料製成虱目魚丸，上市後受到消費者歡迎，市場風起雲湧，開啟國內魚產加工風氣，蔡進治隨後成立正鑫水產加工公司，自創「海峽牌」品牌，進軍國內外市場。

在蔡進治手中，虱目魚可以變化出 30 多道菜色，魚丸揉出口碑後，進一步開發魚露、虱目魚肚等產品，陸續進攻美國、日本市場，一尾虱目魚從頭賣到尾、毫無浪費，為他贏得「虱目魚博士」美稱。之後，蔡進治投入養殖烏魚及開發烏魚子等產品，同樣以品質穩定贏得口碑、獲得消費者肯定。

正鑫水產公司的生產線有條不紊，作業人員正為虱目魚去鱗



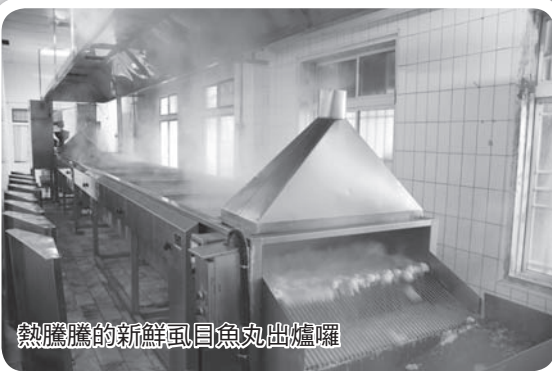
作業人員刀法俐落、動作迅速，10秒鐘就可取下虱目魚肚



虱目魚丸蒸煮設備，周邊環境明亮整潔



熱騰騰的新鮮虱目魚丸出爐囉



第二代蔡鳳祺接手後，為傳統水產食品加工業注入新的管理及經營模式，除改善加工廠環境、設置安全檢驗及生產流程標準化外，更率風氣之先，聘任專業衛生管理人員常駐加工廠，虱目魚丸先後取得 HACCP 認證、CAS 優良食品認證，今年並通過難度更高的烏魚子認證。父子兩代攜手打拚，讓「海峽牌」水產加工品成為品質保證。

## 二級產業·價格主宰市場

蔡鳳祺說，水產加工是傳統產業，除了好吃、品質穩定外，安全性更重要，不論是百年老店或新興商品，好吃及安全才是消費者優先的選擇，將通過 CAS、HACCP 認證的證書放入產品包裝，遠比砸大錢登廣告更具說服力，這也是該公司積極申請認證的動力。

水產加工產業是二級產業，但因為產品的市場生命週期短，從原料到成品，再到消費者手中，週期並不長，以往價格幾乎主宰了市場變動，無論是原料（新鮮魚料）或是成品，即使價差僅 1、2 元，就足以影響業者的收益或收購意願，而國內養殖市場缺乏穩定的機制，經常出現一日三市、「魚土魚金」的情況，所以鮮少有業者願意投入資金、時間及人力進行各種安全認證。

「賣得到好價錢、銷路穩就好了，誰管你有沒有 CAS 認證」、「一旦申請認證，漁業、衛生單位反而常常到





剛出爐的新鮮虱目魚丸，得送進「真空急速預冷」機，進行真空殺菌



通過 CAS 驗證的虱目魚丸、虱目魚肚及烏魚子等產品，方便消費者送禮

工廠抽檢，這不是自找麻煩」，水產業界普遍存在著這樣的觀念，加上水產品產生菌數的速度遠比其他農產品快了許多，更難以符合檢驗標準，這也是水產品取得認證先天不足之處。

證，著重於虱目魚丸等相關產品的衛生、成分、藥物殘留等方面的改善，順利取得 CAS 標章認證後，代表該公司的產品顆顆鮮美，不經漂白、不含硼砂，口口都是健康的好味道。

### 國家認證·最佳廣告行銷

蔡鳳祺卻認為，消費者追求安全、健康食品的時代已經來臨，尤其水產加工品更需要一張合格證明，白紙黑字的認證證書是最佳的廣告行銷。

因此他大手筆重新調整生產線，聘任專業的衛生管理人員駐廠，從生鮮魚隻原料的購入到成品包裝輸出，都經過嚴格的檢驗，包括藥物



正鑫水產加工公司的虱目魚丸與虱目魚肚品質受消費者肯定

殘留、生菌數檢驗及生產線衛生等，都有嚴謹的程序，全面提升品質與安全。

全新面貌的生產線及管理模式，讓正鑫公司順利通過 HACCP 認證，蔡鳳祺接著挑戰難度更高的 CAS 標章認

### 海底人蔘·台灣傳統美食

另外，有「海底人蔘」之稱的烏魚子，也是台灣歷史悠久的美食，整個西部地區幾乎都有製作烏魚子的廠商，農委會過去曾數度輔導水產加工業者申請 CAS 認證，但最後都功敗垂成，直到今年，正鑫水產公司順利取得國內第一個烏魚子 CAS

標章。

標章。

蔡鳳祺不諱言指出，當農委會人員希望該公司推動 CAS 認證時，他直覺就想回絕，畢竟難度太高，而且比「正鑫」規模還大的水產加工公司都沒辦法

通過，「正鑫」怎麼可能通過？會不會白忙一場？

但他轉念又想，烏魚子的產值高，卻沒有像樣的加工品，必須有新的經營創意並開發新市場，取得認證標章，或許可以讓該公司及合作的漁民們有更好的收益，而近幾年來，農委會對該公司營運及管理方面的輔導幫助極大，「那就試試看吧！」

「就試試看吧」，這個念頭讓蔡鳳祺又投入上百萬元經費，重新調整生產線，從選擇養殖烏魚、選取烏魚子、藥物檢查等過程，用心進行改善，試了又試，品質與衛生均大幅提升，惟一無法突破的問題，便是生菌數含量，讓蔡鳳祺傷透腦筋。

### 產學合作·挑戰艱鉅任務

經過無數次的實驗，並與嘉義大學等校教授研究探討，有天，蔡鳳祺靈光一閃，若將用於虱目魚丸滅菌的「真空急速預冷」

技術用於烏魚子是否具有同樣的效果？他立即請廠商針對烏魚子的特性更改設備，成功地將生菌數降至檢驗標準以下，就這樣，成為國內首家通過烏魚子CAS 驗證標章的水產加工公司。

正鑫水產公司位於嘉義縣布袋鎮新塢部落，是個偏遠的小漁村，沒有亮眼壯闊的建築外觀，但整個生產線有條不紊，員工們默默地在各自的崗位上努力工作，展現傳統漁村的活力；而蔡鳳祺不斷以新的觀念挑戰這個傳統產業的舊思維，挑戰不可能的任務，陸續通過各項食品安全

認證，傳統與創新不斷融合，讓該公司

的水產加工品不斷創下佳績。如同蔡鳳祺所言，投入養殖烏魚及水產品加工後，才發現看似不起眼的產業卻蘊藏著大道理，而傳統產業必須更快速反應時代的變遷，才能成長茁壯，現今是講求食品安全的時代，擁有CAS 標章、由國家掛保證，消費者才能買得放心、吃得安心。豐



正鑫水產加工公司的烏魚子克服生菌數障礙，通過CAS 驗證



烏魚子加工要經過曝曬等多道程序，是取得CAS 驗證的最大課題