

聽「鳳梨伯」細說鳳梨酵素

文 | 蔡佩娟

屏東縣有「鳳梨伯」雅號的陳來長，研發成功上市「育勝鳳梨香酵素及鳳梨醋」，並獲 97 年食品金牌獎。他說，飲用鳳梨酵素及鳳梨醋對身體健康有很大的幫助，所以他鼓勵民眾多多飲用。

鳳梨伯·最佳代言人

農特產品展售活動時，一個戴著眼鏡、皮膚黝黑的阿伯以熟練的技術一面削鳳梨、一面熱情吆喝，邀請來賓品嘗試吃，他的攤位前總是聚集最多人氣，他就是屏東縣知名

的「鳳梨伯」陳來長。陳來長的豪爽是出了名的，他說，「我不怕你吃，好吃才買，但是決不讓你殺價。」

陳來長目前擔任屏東縣內埔鄉果樹產銷班第 22 班班長，他種植鳳梨的歷史，可以寫成一本回憶錄。陳來長的鳳梨田座落於內埔鄉龍泉一帶，龍泉地區地質屬酸性，不適合作物生長，惟獨鳳梨可以適應並克服惡劣的天然環境，成為當地的代表性作物，以前耕作條件不佳，所有作業都採人工，如今機械化作業加上技術改進，已經大面積、集團化經營，節省很多成本。

鳳梨醋·飲用顧身體

除了鮮果鳳梨外，陳來長的攤位總是陳列著與鳳梨有關的加工品，如鳳梨酵素、鳳梨醋，他表示，他所研發上市的「育勝鳳梨香酵素及鳳梨醋」，還獲

得 97 年食品金牌獎呢！由於飲用鳳梨酵素及鳳梨醋對身體健康有極大助益，陳來長總是鼓勵民眾多多飲用，他還自費翻印「酵素醫學」一書，將以成本價與對鳳梨酵素有興趣的鄉親分享。



陳來長表示，現代農民要跳脫以往單純販賣鮮果的層級，應該嘗試多角化經營，才能創造更大的商機，因此，5、6 年前，他開始研發鳳梨酵素，利用生物科技潛心研究開發鳳梨活菌酵素，從鳳梨採

收、發酵、加入有益菌種，經過半年以上的活菌發酵流程，培育出 16 種維生素、17 種礦物質、21 種氨基酸等多種營養的活菌酵素，再經過 48 小時的低溫冷凍乾燥處理，以保持新鮮度，無論成分、濃度含量，品質均相當優異。

新產品·獲金牌肯定

陳來長的產品獲獎連連，96 及 97 年連續獲得高屏區鳳梨評鑑冠亞軍殊榮，並創下台北批發市場最高價格，96 年還通過全球產銷履歷認證，97 年研發鳳梨酵素及鳳梨醋，參加中華民國優良食品評鑑，獲得專家肯定，獲得金牌獎榮耀。

目前陳來長的初級加工產品與國內知名的飲料廠商波蜜公司合作，經過合格工廠製造加工、分裝行銷到各市場，目前並透過屏東縣府的協助，即將在農漁會超市中心及松青超市販售，可望再創佳績。豐