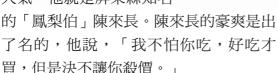
## 聽「鳳梨伯」細說鳳梨酵素

文丨蔡佩娟

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。 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。

## 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



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



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。圖