

台灣農產品外銷宣導

# 做自己敢吃的東西 塑造不一樣的蜜餞形象

—旭工實業公司

文圖 | 楊藍 部分圖片提供 | 旭工實業公司

蜜餞，是台灣人最熟悉不過的食品，誰不曾在看電視、聚會聊天之際吃上一顆——看似平常的食品，背後的製作過程卻是令人難以想像的繁複。旭工實業公司秉持「做自己敢吃的東西」的理念，完全不添加人工色素、香料、糖精及防腐劑，是國內第一家獲得 CAS 優良蜜餞認證的工廠，為了達到零殘留的安全標準，一顆金棗從樹上摘下到成為水晶般剔透的蜜餞，竟需要一個半月時間！

## 金棗故鄉·加工蜜餞

宜蘭地區因雨量充沛、適合金棗生長，被喻為「金棗的故鄉」，金棗也成為宜蘭最具地方特色的果品，目前產量占全國 9 成以上。金棗可連皮帶肉吃，果

皮甜中帶點苦味，果肉則讓怕酸的人聞之卻步，

嗜吃者愛上其獨特的味道，但也有人無法接受，因此水果攤上少見金棗的蹤影，加工製成蜜餞，反而頗受歡迎，旭工也在此情形下，跨足蜜餞產業。

旭工實業家族原從事養雞業，曾引進全台第一座密閉式雞舍，迄今仍是北台灣



晶瑩剔透的蜜棗  
令人垂涎三尺

「橘之鄉」形象館的內部裝潢明亮大方





「橘之鄉」設有觀光工廠，廠區整潔寬敞



工廠內醃漬桶均架高，束口並有兩層防護



透過透明的窗台，可以看見工作人員作業情形

供應量極大的雞場，中興大學畜牧系畢業的林枝漫，自然而然地承繼家業，太太洪美芳則在宜蘭農校任教，閒餘並協助農會等單位，教導農民從事食品醃漬，延長農產保存期限、提升附加價值。

由於金棗的鮮食市場有限，一旦產量較多，便出現無量下跌的情形，擁有大片果園的林家也無法倖免，林枝漫夫婦於是從 1979 年起嘗試研發不加防腐劑、漂白劑的蜜餞，1983 年成立加工廠，投入蜜餞產業。

洪美芳為中興大學農化系畢業，在推廣農產加工期間，發現民眾仍習慣採取傳統方法醃漬食品，或是添加防腐劑等化學物，或是生菌數控制不佳，甚至直接置放於地面曝曬，衛生堪虞，身為教育工作者，她決定負起提升產業形象的責任，投入蜜餞產業後，便朝衛生、健康、無添加

物的方向研發，希望做出「不一樣味道」的蜜餞。

### 全副武裝·維持整潔

旭工實業經理林鼎剛指出，要達到「健康蜜餞」的目標，其實最簡單的方法便是「不添加」，包括人工色素、香料、糖精與防腐劑，並保持製作場所的整潔、乾淨，如此一來，就沒有檢驗不合格的問題，但儘管整個製程小心翼翼，研發過程中，有時溫、濕度沒有控制好，仍不免出現水果發酵等問題，以致整車金棗必須倒在果園作為堆肥。

林鼎剛說，從老祖宗的經驗與智慧中，即可獲得啟發，早年並無防腐劑等物質，只要妥善控制糖度就可保存蜜餞，因此若每處細節都符合衛生條件，就沒有污染、殘留之虞。



工作人員進入廠區，需穿著工作服、工作鞋，並經過消毒水池



工作人員進入廠區，需以消毒水洗手、烘乾

一路走來，旭工歷經多次的變革與更新，使製程、產能更有效率及符合衛生、安全的要求，雖是老舊廠房，但為符合 CAS 的作業標準，旭工從規劃動線開始到產品末端檢驗，可說費盡心思，1994 年成為全國第一家 CAS 優良蜜餞認證工廠，工作人員的努力終獲肯定。

每天，工作人員進入廠房前，必須換上「全副武裝」，防塵帽、



獲頒宜蘭十大伴手禮獎項



專利的糖漬桶，採低溫醃漬方式



醃漬後的水果，需經烘乾

口罩、圍裙、加上雨鞋，踏過消毒池、洗手、烘乾再消毒，由於出入口分開，因此每次離開工作場域後再進入，相同的消毒程序得從頭再來一次；此外，該公司以麥芽糖醃漬果品，溶解性佳、容易沖洗，若不慎掉落地面，工作人員立即加以清洗，避免因人員走動而造成污染。

### 將心比心·認同理念

林鼎剛表示，雖然作業程序稍嫌繁複，但卻是不可簡省，由於員工多為當地農家婦女，因此廠房內多處貼有告示，並以條列式說明，讓她們對於工作守則一目瞭然、並隨時自我提醒。

他強調，其實與其讓員工死記工作守則，倒不如讓她們深切了解「為什麼這麼做」，因此從人員應徵之初，即灌輸該公司的企業理念「做自己敢吃的東西」，農家婦女也許不懂什麼是生菌數，但將心比心，從心底認同企業的理念與責任，自然會做好衛生控管工作。

人的問題以「道德」約束，製程問題卻更費周章。根據研究，金棗的表皮氧化能力極強，大約採收後 3 天即會出現軟腐現象，因此加工作業必須

掌握時效。林鼎剛說，該廠製作蜜餞均採用宜蘭當地金棗，果農採收前、先詢問旭工是否收購，確定後再採收；果品進入廠房後，即展開選果分級、水洗、鹽漬、針刺、漂水、殺菁、真空糖漬、熱風乾燥等程序，最後進行單個或玻璃罐真空包裝。

### 專利機器·真空糖漬

他表示，市面上許多蜜餞為了延長保存期限或保持色澤美觀，往往添加了防腐劑及二氧化硫，甚至為了口感而添加世界各國均已禁止使用的糖精，形成殘留問題，旭工因堅持完全不添加，因此製程比其他業者更花費心思，如鹽漬桶需離地 60 公分以上、束口以 2 層帆布防護，完全阻絕污染；「漂水」以流動的水源不斷沖洗果品，以稀釋其鹽份；「殺菁」則是再一次滅菌，而一般業者採直接加熱方式糖漬，雖然製程快速，但果品會產生褐變、賣相不佳，於是必須添加人工色素，旭工則採專利的低溫真空機進行糖漬，雖然製程耗時較久，但不會產生褐變現象，製作完成的金棗蜜餞，顆顆宛如水晶般晶瑩剔透。



「橘之鄉」主人林枝漫言語詼諧、趣味橫生



生津系列產品-金棗甘、金棗茶等

林鼎剛強調，為堅持品質，整個蜜餞製程不能貪快，以金棗蜜餞為例，從採收入廠到包裝完成，需要一個半月時間，視果品採收的時間、地點、大小及品質，有時甚至需時更久，其間仍需人為的經驗判斷，如同料理一樣，雖然機器代勞許多作業程序，但仍仰賴人員的經驗進行控管。

### 設形象館·打造品牌

對台灣人而言，蜜餞是平常的娛樂性食品，在夜市、市場、便利商店都買得到，旭工行銷過程中，遭遇很多質疑，認為「蜜餞就是蜜餞」，有必要「包得那麼漂亮嗎？」，許多消費者甚至不在乎衛不衛生、是否添加化學物等問題，旭工於是在 1990 年成立「橘之鄉蜜餞形象館」，除了打出自我品牌，塑造出不一樣的蜜餞形象，並肩負起教育的責任，希望讓消費者了解，即使是小小的一顆蜜餞，對於身體仍

有莫大影響；即使是平凡不過的蜜餞，也可以吃得很健康。

在占地寬廣的「橘之鄉蜜餞形象館」，花木扶疏、動線明朗，讓人眼睛為之一亮，一掃蜜餞加工產業予人的傳統印象，目前也開放民眾觀光，參觀者可透過工廠上方特別闢設的玻璃窗看到工作人員作業情形，製程完全透明化，象徵旭工工業的自信，而這份自信，正來自零添加、零殘留。豐

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符 (<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。

灑上金箔的頂級蜜棗

## 安夏牌 網室專用網

生產工廠

### 農、漁、牧、養殖業專用

- 木瓜網室防蟲專用網 ●蔬菜網室覆蓋網 ●養殖業保溫網
- 果樹防鳥防蠅網 ●溫室網 ●針織遮光網 ●高級紗窗網 ●建築用安全護網



### 吉田塑膠織網股份有限公司

住址：彰化縣鹿港鎮彰頂路22巷137號  
TEL: (04)7711621 FAX: (04)7716328