

■前言

我們終於有不含糖精、甜精及人工色素的高品質蜜餞了。這是由有公信力的單位把關，預定在明年6月上市의CAS優良蜜餞，首先推出梅子、李子、桃子、橄欖、芒果、金柑6種產品。

為提供最新CAS優良蜜餞的相關訊息，鄉間小路月刊自81年10月號，將隔期報導有關蜜餞典故／蜜餞市場調查分析／蜜餞巡禮／優良業者專訪／材料包裝與蜜餞加工／傳統與現代的蜜餞吃法／選購指南及蜜餞種類與產品現況介紹等，敬請期待。



CAS 優良蜜餞 標誌制度 推動現況及展望

行政院農業委員會食品加工科
張永欣科長／陳惠玲技正

CAS優良蜜餞
未來市場極有潛力
但需要業者與消費者
都有共識

近年來我國蜜餞原料供應不甚穩定，時有過剩，而市面上所售的蜜餞衛生安全又堪慮，加以走私及國外進口產品競爭，影響農民及蜜餞業者至巨，蜜餞業目前正遭遇內外銷萎縮之困境。

構想 CAS優良蜜餞
維護國民健康

鑑於蜜餞業使用農產原料，其發展與農民收益息息相關，有如一體兩面。而行政院農業委員會輔導食品業者建立CAS優良農產品標誌，已建立

「CAS優良肉品」標誌、「CAS優良冷凍食品」標誌、「CAS鄉間小路優良果蔬汁」及「CAS特級良質米」標誌，目前在各方面配合推動下，知名度約達80%，已漸在消費者心中建立地位，故為保障農民收益，維護國民健康及解決蜜餞業困境，開始有推動「CAS優良蜜餞標誌」制度之構想。

農委會於81年度（81年1～6月）成立「CAS優良蜜餞標誌制度籌備計畫」，由食品工業發展研究所負責執行，並邀請農委會、衛生署、商品檢

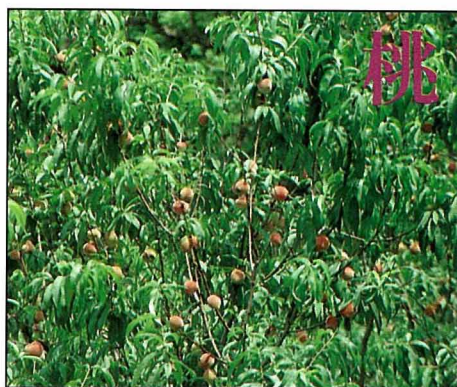
驗局、中央標準局、台灣大學與中興大學專家學者組成「CAS優良蜜餞標誌技術委員會」，分別針對現階段我國蜜餞業原料露天於地上曝曬、過量添加食品添加物、無包裝或標示不清及廠房與醃漬設備老舊等問題，進行研商對策，並不斷與業者溝通，進行可行性分析，於6月中研擬完成「CAS優良蜜餞標誌手冊」。該手冊內容包括：(1)管理辦法、(2)評審作業程序、(3)評審標準、(4)品質規格標準及標示規定與(5)檢驗分析方法等。



現況 接受業者申請 專家輔導生產

蜜餞之範圍很廣，以果實或蔬菜為原料，經加糖類或鹽類及合法添加物醃漬成之食品均可稱之，其製品依狀態可分為表面不呈現黏濕狀之「乾性製品」、表面呈現黏性及濕感之「黏濕性製品」及以與糖液一起包裝之「糖液漬製品」三類。此項制度第一階段擬先以(1)梅子類、(2)李子類、(3)橄欖類、(4)金柑類、(5)桃子類及(6)芒果類六大項產品開始辦理。

根據農委會與食品研究所委託柏克市調公司進行之消費者調查顯示，CAS優良農產品標誌具有代表「食品安全」、「檢驗合格」、「合乎衛生安全」及「優良產品」的形象，故此CAS優良蜜餞，除合乎一般食品衛生安全標準外，添加物方面將強調「不加人工色素」、糖精(Saccharin)及甜味劑(Cyclamate)；製程方面，原料露天曝曬問題，將以「日晒屋或乾燥室」取代；至於包裝方面，將以「密閉包裝及清楚標示」為必要條件。



此外，為使相關業者了解CAS優良蜜餞標誌制度之宗旨及申請與評審程序等，已於6月16日邀請蜜餞相關業者在新竹食品工業發展研究所舉辦「CAS優良蜜餞標誌業者說明會」，公開說明接受有意願之廠商提出申請。目前有5家業者提出申請，正由食品工業研究所規劃輔導改善中。

展望 建立領導品牌 市場極具潛力

「CAS優良蜜餞」標誌之推動，第一階段以提昇品質為優先，第二階段再往量的方面努力。在提昇產品品質方面，將由有意願之業者，提出申請，再由食研所及學者專家共同輔導改善；至於量的發展方面，除增加申請之製造業者外，有銷售通路之食品業者，可申請由獲准使用CAS優良標誌之廠商代工(OEM)，生產銷售。

根據最近消費者調查顯示，不吃蜜餞者，除不喜歡吃外，主要不吃蜜餞的原因為「不衛生」；而吃蜜餞者，對高品質蜜餞最主要的要求為「乾淨衛生」，85%消費者認為如欲購買的蜜餞口味，是沒有CAS標誌，將會改買有CAS標誌之其他口味，90%的消費者表示即使有CAS標誌之產品較同口味沒有CAS標誌之產品貴20%，仍會購買有CAS標誌之產品，更肯定了CAS標誌制度之推動。

而77%的消費者同意市面上蜜餞很多是沒有廠牌的，即目前蜜餞市場並無領導品牌，如業者等都能有共識，共同努力，未來「CAS優良蜜餞」在市場上極具潛力。◆