

張家峰與農民製作  
收購甜玉米鮮穗



文圖／曾文田

銷售與市場

# 大福國際貿易有限公司

(農產公司)

經營者：張家峰

經營理念：嘉南平原拜大自然的恩賜，所生產的蔬菜，品質優良，大福農產公司以優越的地理環境，佔地利之便，就地取材最新鮮的原料，經嚴格農藥殘值測試，細心處理，採用自動化最新設備，經過嚴格品質管理，製造出值得信賴、高品質、自然、健康的冷凍蔬菜。

銷售方式：與農民契約收購，每天加工處理量約5公噸，由商販前來購運，供應全省各地生鮮超市。甜玉米冷凍產品有三種：① 甜玉米粒銷售最普遍，家庭、餐廳、便當業者、自助餐業者都很容易接受。② 甜玉米切段，主要供應冬季火鍋料。③ 甜玉米穗，市場有待開發。

市場開發：甜玉米新鮮、甜美、高纖，國內市場非常廣大。主要消費層為一般家庭、學校、



部隊、遠洋漁船、速食店（肯德基與小騎士，一年需要量至少500公噸）。

未來計劃開發無農藥殘餘的「有機甜玉米」冷凍產品。由台

南區農業改良場朴子分場提供技術配合，朴子農會指導農民做好一貫化生產，採收後，交由CAS優良廠商負責加工處理、銷售。

烘烤調理過的冷凍甜玉米穗



新產品：

## 冷凍甜玉米穗

甜玉米經採收、規格化處理後，經蒸煮（或水煮）高溫殺青，再快速冷凍、真空包裝，確保品質新鮮，供應消費市場。另一種辦法是規格處理後，以自動烘烤機烘烤處理，塗上調味料後，再急速冷凍、真空包裝，透過生鮮超市銷售，供應消費大眾。消費者購買回家後，

只需用烘烤箱、微波爐稍微加溫，即可食用，口味鮮美，營養成份不會流失，且食用方便。

甜玉米自動烘烤、真空包裝一貫作業，有二十大特點：

① 食用方便，傳統炭烤需30～40分鐘，看起來烤焦烏黑，賣相不好，也不衛生。

② 調味料多樣化，可供選擇，且品質新鮮。