

# 釋迦及蓮霧海外拓銷獎勵基準

品項	補助期間	計畫總目標量(公噸)	目標市場	運輸方式	補助基準(元/公斤)		
釋迦 (含冷凍)	110/12/01 至 111/03/31	5,000	歐美地區國家	空運	105		
				海運	20		
			中東地區國家	空運	70		
				海運	12		
			其他地區	空運	45		
				海運	9		
						使用臺灣大學氣調櫃技術	每公斤+5元
						使用本會臺東改良場冷凍釋迦技術	每公斤+5元
						出口200公噸以上業績獎勵	每公斤再+2元
			生鮮 蓮霧	110/11/01 至 111/03/31	1,000	歐美地區	空運
海運	20						
中東地區	空運	70					
	海運	12					
其他地區	空運	45					
	海運	9					
						出口100公噸以上業績獎勵	每公斤再+2元

## □ 鳳梨釋迦鮮果氣調櫃長途運輸技術(臺灣大學技轉)

- ✓ 由臺大園藝系吳俊達教授團隊研發技術，可延長鳳梨釋迦鮮果運輸到4週，已有運送加拿大、馬來西亞及中東等成功經驗，到港後櫥架壽命可達5-7日。
- ✓ 如鳳梨釋迦貯運10日以上，建議使用本技術以確保果實品質。

## □ 冷凍釋迦(本會臺東改良場技轉)

- ✓ 包含鳳梨釋迦催熟及全果冷凍技術，催熟技術可使果實於3天一致軟熟，全果冷凍技術以抑菌處理及-40°C急速冷凍，搭配真空包裝，維持冷凍果品衛生安全。
- ✓ 利用鳳梨釋迦全果冷凍技術，可延長銷售期達6個月以上，且鳳梨釋迦冷凍果屬於食品，不受限檢疫條件限制，冷凍果品方便運輸，具有搶進日本、美國、紐澳等新市場的潛力。