發展高鮮度農產品物流系統　創造生產、銷售及消費者三方共贏利基

行政院農委會表示，隨著國人所得增加，對於高品質、高鮮度蔬果的要求日益提高，農委會對國內蔬果運銷將朝向建立低溫物流體系發展，維持蔬果新鮮度，以提昇國人飲食生活水準。農委會表示，維持蔬果鮮度方法，包括在產地設置快速預冷設施，以利蔬菜於採收後迅速去除田間熱，以減少失重及腐壞，而達到保鮮的效果；並配合密閉式冷藏運輸車運送，保持蔬果在低溫狀態，抑制作物呼吸及蒸散速率，以讓生鮮蔬果從產地以最佳鮮度及品質送抵消費者手中，而確保生產者、販賣者及消費者的共同權益。

農委會最近核定辦理之「加強供應國軍蔬果保鮮處理及低溫運輸設備計畫」即為發展高鮮度農產品物流系統具體措施，輔導對象為每日供應國軍副食供應站生鮮果菜之農民團體，內容包括補助設置強風壓差式預冷設施二處，同時補助冷藏運輸車四部，以利位於偏遠地區之國軍官兵亦能每日享用高鮮度、高品質生鮮蔬果。

農委會表示，臺灣地區共有三十一處副食供應站，該會擬於三年內，協助各農民團體建置完成產地蔬菜預冷保鮮處理設施，且全部蔬果均以密閉式冷藏車配達各副供站，以確保國軍副食果菜的品質及鮮度。同時，農委會更建議國內低溫物流運輸業者亦能體認國人追求飲食健康的風氣日盛，對高鮮度蔬果的需求日益殷切，希望龐大的民間低溫物流軟硬體設施能加入國內每年達四百餘萬噸的生鮮蔬果運輸及配送業務，以有效提昇國產生鮮蔬果的附加價值及國人的飲食品質，共創生產、銷售及消費者三方共贏的利基。

（農委會）