



本場農產品加工進階訓練圓滿結訓

文·圖／張芯瑜、陳俊吉



學員分組製作芒果青與淺漬青木瓜



學員分組手作鳳梨果醬



學員實習咖啡杯測技術

為提升農民對農產品加工、安全衛生管理能力及加強農產品初級加工技術，並配合本場「農產加值打樣中心」設立，本場於農民學院首度開辦「農產品加工進階選修班」課程，以提升國產農產加工品競爭力。另依據第6次全國農業會議決議，針對青壯農、婦女、新住民、原住民、新南向政策、退休(伍)人員及跨域從農者，規劃分群、分級的輔導培育機制政策，本班配合設有婦女優先錄取機制，以吸引更多元的新農民投入農業工作。

本課程自7月9日起至11日連續3天辦理，內容安排實用、豐富，於農產品多元加工技術介紹課程中，當授課講師談及芒果乾製作，溫度及時間控制影響果乾色澤與口感時，學員們紛紛分享個人製作經驗，與講授理論內容相互呼應，彼此間互動溝通教學相長。實作課程中大家更是運用所學，除製作芒果青、青木瓜淺漬、鳳梨果醬等產品，也學習到咖啡加工後應如何正確杯測的技術。此外課程中也安排學員認識「農產加值打樣中心」，該中心可為農民投入加工前評估其效益及成品是否符合預期等，及邀請食品衛生安全管理單位第一線稽核人員講授食品安全衛生管理相關法規，以落實遵循GHP(食品良好衛生規範準則)生產安全優質的國產農產加工品，分散農產品生產及銷售風險。

本次計有來自全國各地共40名學員完成訓練，女性34名、男性6名，其中多數有將自己生產的農產品簡易加工、自行銷售的經驗，學員們也紛紛帶來各式自家農產加工品與老師及同學分享及交流，學員們的友誼在學習間愉悅的笑聲中逐漸豐厚起來。



戴場長與王課長和學員們合影