

鳳梨釋迦

海運銷售馬來西亞之概況

前言

釋迦(番荔枝與鳳梨釋迦)鮮果近年來每年外銷量均在1萬公噸以上，108年外銷量更高達14,355公噸，創歷史新高，銷售品項主要以鳳梨釋迦為主；其中中國大陸市場約占出口量的99.5%，然外銷市場過度集中，潛伏極大風險，極需開發鄰近國家新興市場，以分散風險。

因鳳梨釋迦果品不耐長期貯運，評估短期僅適合開發鄰近之東北亞及東南亞市場，而東北亞(日韓)因檢疫及出口限制之影響，鮮果不易進入；衡量東南亞之國民消費水準，馬來西亞為具開發潛

文 / 圖 江淑雯
力之目標市場。因此，本場自106年開始進行馬來西亞海運保鮮技術開發，並與貿易商合作實際進行海運試驗，相關試驗研究持續至今年(109)2月，特以本文說明鳳梨釋迦海運銷售馬來西亞之概況，提供臺灣鳳梨釋迦外銷發展之參考。

鳳梨釋迦海運銷售馬來西亞之過程

鳳梨釋迦從臺東產地集貨裝櫃，再以陸運送至高雄港約需2天，從臺灣高雄港海運至馬來西亞巴生港需7天時間，加上馬來西亞通關需1-2天，合計整個貯運過程約10-11天。

106年海運至馬來西亞試驗結果顯示，鳳梨釋迦果實於106年12月

3日採收調理包裝後，隨即裝入貨櫃；於12月11日抵達馬來西亞巴生港；在運送過程中貨櫃溫度均設定8°C，封櫃後約2天櫃內溫度到達8°C，運送過程雖有短暫上升1度(約9°C)，運送至倉庫亦有短暫溫度上升2度(約10°C)，整體而言，貨櫃海運過程中溫度穩定(圖1)。相對溼度部分如圖2，起初相對溼度變化大，約在60-70%間，後來穩定上升，維持在85-90%間。

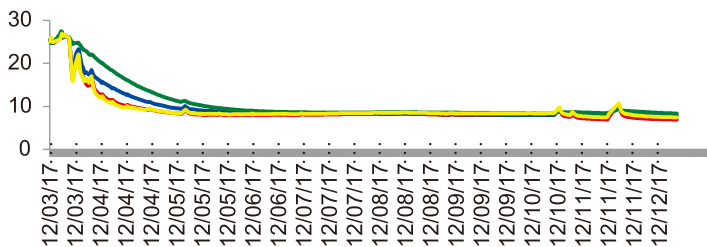


圖1.鳳梨釋迦海運至馬來西亞貨櫃內之溫度變化(106年12月)

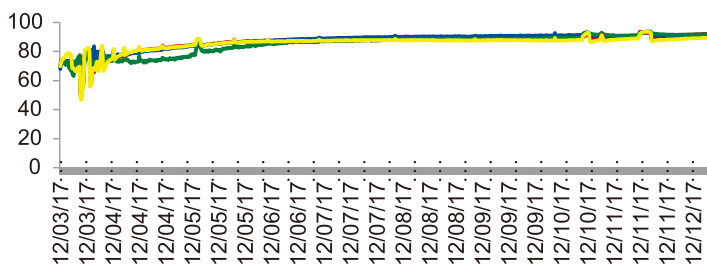


圖2.鳳梨釋迦海運至馬來西亞貨櫃內之相對濕度變化(106年12月)



圖3.106年保鮮劑處理之果實海運至吉隆坡之外觀情形



圖4.果實於吉隆坡當地軟熟之剖面

保鮮劑處理之果品海運至馬來西亞吉隆坡，開櫃後果實狀況如圖3所示，果實外觀良好，置於當地環境下2-3天軟熟，果肉正常可食(圖4)。

馬來西亞市場銷售情形

臺灣鳳梨釋迦於馬來西亞吉隆坡銷售，通路商會依超市屬性配送果品，例如Jaya Grocer與de Market屬於高檔超市，配送大果為主，販售價格也較高；NSK屬於平價大量販店，配送中果，販售價格略低。不同超市價格詳如表1，高檔超市(如Jaya Grocer與de Market)價格訂

表1. 臺灣鳳梨釋迦於馬來西亞超市上架之價格

超市	鳳梨釋迦Atemoya
NSK	14.99-18.00令吉/個
Aeon	16.88-19.90令吉/個
Cold Storage	18.99-21.99令吉/個
Jaya Grocer	19.90-24.90令吉/個
de Market	23.90令吉/個

在23.9-24.9令吉(馬來西亞貨幣為令吉Ringgit Malaysia, RM, 匯率約1令吉兌換7.8臺幣)，也會進行促銷，價格約19.9令吉。Aeon與Cold Storage屬於中高價位超市，販售價格介於16.88-21.99令吉間。與馬來西亞通路商訪談時，提到消費者購買果品的情形，消費者每次購買果品的預算為30令吉，期望買到2-3種水果，因此超市果品定價為每袋(個)水果10-15令吉。

筆者分別於106年12月及109年2月至馬來西亞吉隆坡超市調查臺灣鳳梨釋迦上架情形，並記錄不同超市內之溫溼度，如表2所示，超市內上架環境屬於高溫中濕(溫度26-29℃，相對溼度42-

表2. 馬來西亞吉隆坡超市內之溫度及相對溼度

超市	106年12月		109年2月	
	溫度	相對溼度	溫度	相對溼度
NSK	26.1℃	67.3%	29.4℃	59.6%
Aeon	28.3℃	42.6%	26.2℃	57.2%
Cold Storage	27.5℃	61.7%	-	-
Jaya Grocer	28.1℃	53.9%	-	-
de Market	-	-	27.7℃	56.2%



圖5.臺灣鳳梨釋迦於馬來西亞吉隆坡NSK(左)及Aeon(右)超市單果包裝販售情形

67%)，表皮易失水褐化，造成外觀賣相不佳；而且臺灣鳳梨釋迦對消費者屬於新奇水果，會有好奇拿起觀看情形，為減少直接觸碰造成碰傷，因此鳳梨釋迦鮮果不建議裸果販售；所以通路商會提供塑膠盒或紙盒給超市進行單果包裝販售(圖5)，但是要注意包裝材料通氣性。因為超市時販售人員普遍不了解鳳梨釋迦特性，果實到超市時會進入超市倉儲等待上架或貯存，但是超市倉儲溫度過低(0-2°C)，易造成果實寒害；也有觀察到低溫倉儲後，於室內環境陳列時，包裝盒上有水氣產生(圖6)。

109年觀察到部分超市會放置於冷藏架上販售(圖7)，de Market超市冷藏架上

溫度為8.2°C，相對濕度為72.4%，相較室內環境濕度較高；如放置冷藏架過久易造成果實寒害，易使果皮褐化或者果實無法正常軟熟等情形。因此建議先於室溫上架一天讓果實啟動後熟，再移入冷藏架上販售。

結語

臺灣鳳梨釋迦外銷馬來西亞貯運方式，建議為產地集貨及陸運至港口2天加上船運時間7天及海關1-2天(計10-11天)，貨櫃溫度設定為8°C，貨櫃進到達馬來西亞後可立即上市銷售，因此鳳梨釋迦以船運至馬來西亞銷售原則上可行。超市銷售可先在室溫上架一天後再移置冷藏(10-12°C)架上販售。鳳梨釋迦糖度高果肉Q，符合馬來西亞消費者對甜度高水果之喜好，但通路商反應果品耗損高，不利於銷售，本場持續調整保鮮技術，期能降低果品耗損，才能有助於持續開拓馬來西亞高端消費市場。



圖6.鳳梨釋迦包裝盒上有水氣附著



圖7.馬來西亞吉隆坡de Market超市室內(左)及冷藏架(右)上販售情形