

從數據解析 2022 年至 2023 年北部地區 農產品加工諮詢需求

作物改良科 助理研究員 任珮君、何昱圻 分機：253、261

前言

為持續精進農產加值打樣中心服務品質，本場針對2022年至2023年至本場進行打樣諮詢之351件個案資料進行打樣樣態分析，試驗結果如下：

一、申請者背景資料

(一) 主要來自桃園市及新竹縣

1. 為北部地區主要農耕地區：由2022年農耕土地面積統計資料（農業部農糧署，2022）可知，北部地區農耕土地面積最高的縣市為桃園市（29,466公頃），其次為新竹縣（24,856公頃）。高農耕土地面積相對地有較高之採後保存、運銷及加工需求。
2. 鄰近本場：本場位於桃園市新屋區，鄰近國道1號及台61線，自桃園市及新竹縣開車前往交通便利，故居住於臨近申請者會選擇親臨現場方式進行

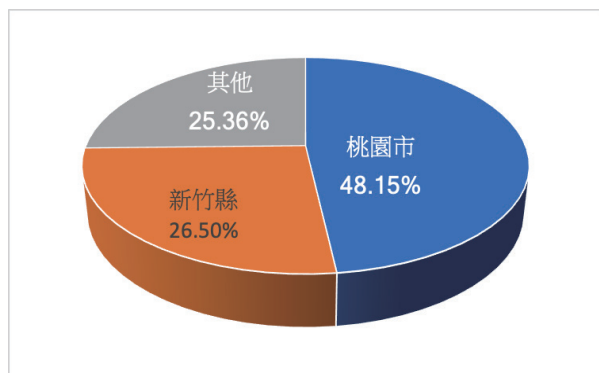
諮詢。

(二) 以種植果樹及特用作物居多

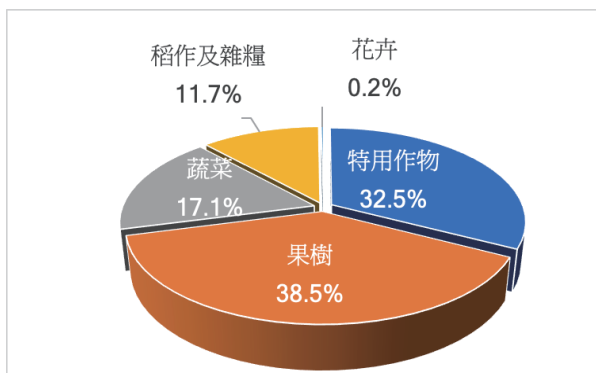
1. 果樹種植者多來自新竹縣：國內柑橘多在種植於坡地，新竹縣「第四種農業區-擁有糧食生產功能且位於坡地之農地」占該縣總農地面積67.04%，環境氣候亦適合柑橘生長，故有較多的柑橘申請者。
2. 特用作物經濟價值高：北部地區因鄰近都會區，農產品種植生產成本皆較中南部高，選擇種植高經濟價值之特用作物較容易獲利。不少特用作物具有特殊香氣、風味及機能性成分，加工技術優劣與有效成分之保留有關，相對地有較高之加工技術需求。

二、各類種植作物常見產品加工樣態分析

(一) 特用作物：以薑黃及洛神葵居多。



▲ 圖 1. 申請者主要來自桃園市及新竹縣。



▲ 圖 2. 申請者以以種植果樹及特用作物居多。

1. 薑黃：為藥食兩用得供作食品原料使用之中藥材，不少民眾將薑黃粉作為日常營養補充品食用，然而，薑黃因種植於土壤中，容易因土壤微生物污染，而有生菌數過高之問題。申請者至打樣中心尋求加工及品管技術，以確保薑黃之食品安全衛生。
2. 洛神葵：洛神葵花期為每年10-11月，適逢北部冬雨季節，常有產品發霉、變黑之狀況。乾燥技術之導入，可突破北部冬季日照時數短之困境，大幅改善乾燥洛神之生產品質。粉碎技術的導入，降低乾燥洛神顆粒大小，有助於提升洛神茶包之沖泡效率。

(二) 果樹：以柑橘類、草莓及柿子居多。

1. 柑橘類：產品樣態以果乾片、抹醬及果醬居多。2023年《農產品初級加工場適用之特定品項加工產品及其加工方式》（農業部農糧署，2023）新增抹醬加工品項。相較於常溫可貯藏之果醬，抹醬產品僅能以「冷藏或冷凍形式」儲運販售，9.5%申請者考量產品貯存販售便利性，後續試量產部分多委以專業果醬代工廠進行生產。
2. 草莓：草莓果實組織嬌貴不耐貯藏，採收後室溫貯藏約1-2日，常因熟化、腐爛而失去商品價值，冷藏及冷凍等低溫貯藏有助於延長草莓之保存期限，然而，低溫冷鏈維持運作成本高。乾燥技術的導入使產品可常溫貯藏，省去不少冷鏈維持之費用。
3. 柿子：甜柿採收後會依外觀及尺寸等規格進行分級，部分甜柿因規格不符

合通路市場需求而淪為格外品，後續僅能以較低廉之價格售出或丟棄。乾燥技術之導入，將格外品加工製作成果乾，有助於提高格外品之利用率，以及農民經濟收益。

(三) 蔬菜：以短期葉菜及薑居多。

1. 短期葉菜：依據國民營養健康狀況變遷調查2017-2020年成果報告（衛生福利部國民健康署，2022）指出，超過半數孩童每日膳食纖維攝取量未達足夠攝取量(Adequate Intakes, AI)。葉菜，蔬菜富含豐富的膳食纖維及植化素，為一良好的膳食纖維補充來源，近幾年國內更是興起「青汁」及「高纖沙拉飲」等熱門議題風行，乾燥及粉碎技術之導入，不僅調節小松菜及羽衣甘藍等短期葉菜產銷，亦有助於國人身體健康。
2. 薑：為藥食兩用得供作食品原料使用之中藥材，國人常利用薑作為料理之調味及去腥等應用。依據臺灣中醫典暨圖鑑資料庫（衛生福利部中醫藥司，2024）資料指出：「薑主要機能性成分為薑辣素（gingerol），具溫中散寒，回陽通脈，溫肺化飲。」薑片及薑粉素材具有體積小、輕量、方便攜帶、保存及使用等特性，常作為冬季暖心系列茶飲例如薑母茶調配使用。

(四) 稻作及雜糧

1. 稻作：目前北部地區持續營運中碾米工廠共計40家，稻穀收穫後，碾米工廠會依稻穀品質以不同的價格向農民

表 1. 各類種植作物常見產品加工樣態分析

種植作物種類	百分比 (%)	產品加工樣態
特用作物		
薑黃	28.9	乾燥及粉碎
洛神葵	26.3	乾燥及粉碎
果樹		
柑橘類	50.4	乾燥、冷藏及冷凍
草莓	14.1	乾燥及粉碎
柿子	8.1	乾燥
蔬菜		
短期葉菜	38.3	乾燥及粉碎
薑	15.0	乾燥及粉碎
稻作及雜糧		
稻米	34.1	衍生性應用產品
小麥	34.1	粉碎
花卉		
玫瑰	100.0	乾燥及粉碎

* 表示農友實際收穫面積所估算之產量。

收購，再進行乾燥及碾製加工，故農友從事乾燥及碾製加工經驗較少。申請者諮詢項目多為產品標示，進一步瞭解得知，消費者在購買產品前習慣先閱讀產品標示再做選購，正確揭露資訊有助於後端銷售，故申請者至打樣中心尋求標示撰寫之協助。

2. 雜糧：以小麥麵粉申請案件最多，申請者種植面積皆小於1公頃，產量低於麵粉廠最小代工批量需求，故申請者多會自行研磨。然而全麥麵粉因麩皮及胚芽比例高，容易有油脂氧化之問題，篩選適合之包裝材料，搭配冷藏

或冷凍低溫貯存，可有效延長全麥麵粉之保存性。

(五) 花卉：多為觀賞用途，食用花卉較少，故申請者最少，以製作花茶素材需求為主。

結論

由以上結論可知，申請者主要來自桃園市及新竹縣等鄰近縣市，申請農友因生產成本考量，多種植具機能性且高經濟價值之農作物。就產品特性而言，產品品質穩定性、可常溫保存及保健機能性為主要考量因子。研究人員可以上述結論作為後續加工技術開發研究參考之依據。