

近十年來：

臺灣

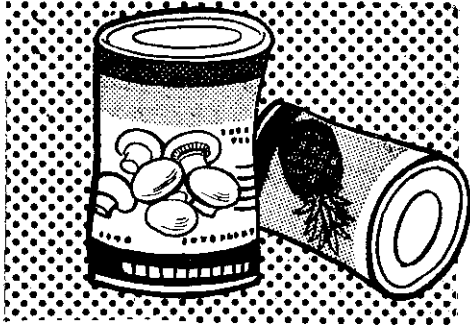
食品

加工

的

多目標

發展



· 李 秀 ·

罐頭封蓋技術的改進

民國四十六年以前，本省罐頭由於封蓋技術不良，普遍發生膨脹現象，高者竟達二%，較歐美一般罐頭廠封蓋正常水準〇·一%高出甚多，因此每年外銷罐頭常遭退貨，影響國際信譽，為當時罐頭食品外銷最大難題之一。四十七年，農復會自美購進罐頭捲封檢查儀五臺，補助檢驗所代各廠服務，並經兩年有計劃性的協助工廠，訓練講習，編印技術手冊，技術輔導，到四十九年各廠膨脹率已降為〇·〇三%，從此，本省罐頭外銷乃不再為每批出口產品擔心。

碎肉鳳梨罐頭黴菌絲含量的改進

民國四十八年本省鳳梨罐頭試銷美國時，由於碎肉罐頭黴菌絲含量高達百分之三五至八〇（視野）美國規定不超過二〇%），自美退貨。農復會應政府之邀，協助聯合加工、衛生及有關機關專家組成四個不同技術小組，對工廠衛生及黴菌控制加以改進及訓練，經十三單位，廿九人連續二個月協助二三外銷鳳梨廠改進結果，黴菌含量已減為八·十二%，從此乃順利展開臺灣鳳梨罐頭外銷美國市場。

榨菜

本省以前榨菜均自香港進口，價格昂貴，非一般人所能購食。

民國四十八年農復會協助苗栗縣設置榨菜加工站，指導農民加工技術，至五十年全省增為十四站，臺灣榨菜乃由進口改為出口，同時也成為本省最美而廉價的大眾醃菜。

農村豆奶加工站

農復會為協助利用大豆製造高蛋白質廉價食品

，於五十五至五十七年間補助花蓮、宜蘭及新竹縣鳳林、玉里、寶山、竹東、羅東及員山六鄉鎮農會設置六豆奶加工站，示範供應高壓殺菌瓶裝豆奶，營養與牛奶相似，價格低廉一倍。由於瓶裝豆奶可在常溫貯放數月不壞，並不需冷藏，所以可深入農村，銷路大增，每站日銷達二千六百至六千瓶，去（五十四）年六豆奶站共銷出一百八十萬瓶。現民間設立者僅花蓮縣即增加五處，可是豆奶營養美味已引起普遍的重視。現農會豆奶站為提高品質減低成本擴大供應，本年正試行建立共同運輸制度。

洋菇罐頭製造技術的改進

四十八年本省工廠試製罐頭，因缺乏技術，罐頭品質發生黑斑，罐內壁變黑，汁混濁及膨脹等缺點，無法外銷歐美，是時農復會為協助改進外銷洋菇罐頭製造技術，補助示範計劃如下：

四十九年（補助新臺幣六十四萬九千三百八十三元及美金一千元）：

改進。

(1) 舉辦製罐技術講習班，並指導工廠設備。

(2) 舉辦農民採菇及運輸技術講習。

(3) 協助十三鄉鎮農會設置廿四原料檢收站。

(4) 印發洋菇罐頭製造手冊。

(5) 制定原料規格。

(6) 試辦農工計劃生產。

(7) 二十二廠外銷十四萬箱（約合美金一百六十萬元），首創臺灣洋菇罐頭外銷歐美市場記錄。

五十年（補助經費臺幣一百一十一萬三千八百八十元）：

(1) 繼續協助製造技術。

(2) 二十九廠外銷六十萬箱（約合美金七百萬元）。

五十一年：

(1) 由於示範目的已達，加工方面暫不需補助。農民及農會均開始有豐富收入，所以由政府推行全省計劃生產。
(2) 三十二廠外銷一百二十五萬箱，約合美金一千三百萬元。
五十二年：

(1) 無加工補助計劃。

(2) 七十八廠外銷一百三十萬箱(約合美金一千五百萬元)。

五十二年(補助臺幣二萬五千元)：
協助研究洋菇蒸汽殺菌法，以改進罐頭品質風味及香氣，以達國際市場品質標準。目前約有百分之五〇採用此法。

目前此項年外銷約二百萬箱或二千餘萬美金的洋菇事業，成功和成長迅速的主要原因，是在事業開始時即已建立一良好的原料運銷供應制度，使農工生產均獲得保障。

脫水洋菇、洋葱及

大蒜及外銷研究

五十一年協助研究洋菇，五十三年研究洋葱及大蒜脫水技術，供外銷歐美湯粉工廠為調配原料。如今每年均有大量脫水洋菇片及蒜粉、蒜粒外銷，如果洋葱能在加工用品種多努力引進推廣，則將來洋葱脫水外銷有年銷五百萬美金以上的國際市場。

牡蠣罐頭技術研究

與外銷示範

牡蠣罐頭在國外如西德、比、加、美均有良好市場，本省西部沿海有九個縣市適合牡蠣養殖，農復會為協助改善漁民生計發展外銷，於五十二年協助研究牡蠣罐頭技術及衛生改進。五十三協助嘉義縣東石鄉產區設置牡蠣處理站，控制原料品質規格及衛生，契約供應罐頭廠原料，於九月起計劃製造

烟燻牡蠣罐頭二千箱樣品試銷國外，頗獲好評，可惜原料供應不足，不能大量生產。今後如能在中南部各縣外海的新技術養殖，獲得大量原料，則此項新加工事業必有廣大的外銷前途。

柑桔罐頭製造技術

的改進

柑桔罐頭在歐美有廣大市場，主要輸出國為日本，產量尚不足供應國際市場，本省可利用小型桶柑製造罐頭外銷。農復會協助發展加工外銷如次：
五十一年：新產品罐頭加工技術講習班，鼓勵各廠試製柑桔罐頭外銷。
五十二年：二十四廠試製五萬箱罐頭外銷歐美(約合美金二十六萬)。但由於缺乏經驗，品質發生破片多、製造率低、汁液混濁、風味色澤不良等缺點待改進。

五十三年：補助柑桔罐頭製造技術改進計劃。

(1) 舉辦罐頭技術講習班，指導工廠改進設備。

(2) 制定原料規格並改進原料運輸法。

(3) 不同地區柑桔原料品質成分研究。

(4) 四十八廠生產四十一萬箱外銷，(約合美金二百四十萬元)，破片率已自三五%減為二一%。製造率增加，自每箱三十五公斤原料減為二十七公斤。

這一有前途的項目，因原料供銷制度尚未建立，迄今仍未步入正軌。

快速冷凍蔬果外銷

冷凍蔬果在國際市場消費量年年增加，本省甚多廉價原料可供冷凍，發展極有前途。但因冷凍蔬果多供直接食用，所以國外對進口品質衛生及細菌含量等檢查嚴格。農復會於五十二年底起協助冷凍豌豆莢(Pea Pods)加工技術及工人衛生訓練。

五十三年上期計有約十五萬磅冷凍豌豆莢首次銷美，品質衛生均達國際標準，五十四年更有冷凍洋菇出口，今年將有冷凍敏豆、冷凍蘆筍、冷凍抱子甘藍外銷歐美。
農復會正加強此項快速冷凍食品事業新技術的研究和發展。

民國五十年農復會在偶然的機會發現彰化縣溪底村王煥然先生經營的蘆筍農場務本農場，經鼓勵並協助工廠試製罐頭內銷，五十一年採種由大甲農會試裁成功，五十二年他縣自動開始栽培，五十二年建議蘆筍去皮製罐外銷，五十四年並協助研究蘆筍罐頭技術改進及加工原料洗滌試驗。

去(五十四)年外銷達一千萬美金，本(五十五年)年起政府輔導產銷。

其他

(1) 家禽及肉類加工及包裝研究。

(2) 什錦水果罐頭研究。

(3) 冷凍脫水食品研究。

(4) 印發食品加工技術手冊。

(5) 協助罐頭公會設立臺灣食品加工研究中

心。

正在研究或計劃外

銷的新產品

(1) 冷凍蔬果

(2) 水果蜜餞

(3) 胡蘿蔔罐頭

(4) 豆類罐頭

(5) 脫水蔬菜

(6) 果醬

(7) 中國湯罐頭

(8) 兔肉