



# 外銷概況與果品問題及因應方法

文 / 圖 盧柏松、江淑雯

## 前言

鳳梨釋迦在臺灣經濟栽培已有三十年，栽培面積2,763公頃，由於人工授粉技術之推展，每公頃單位面積產量約10.6公噸。國內水果市場屬於淺盤式小型市場，鳳梨釋迦市場需求有限，栽培面積擴大後市場售價即出現逐年降低的現象。鳳梨釋迦貯運性較一般釋迦好，為穩定產業發展，在民國92年開始推動鳳梨釋迦果品外銷；93年空運試銷新加坡，雖外銷量僅12公噸，但市場反應極佳，接著更外銷至香港、中國、加拿大等地，至108年外銷量已達到14,356公噸(圖1)，成為為臺灣主要出口水果之一。本文僅就目前外銷現況及外銷果品問題進行介紹。

## 外銷概況

釋迦108年外銷量14,356公噸，其中鳳梨釋迦占99%以上，一般釋迦亦有少量。鳳梨釋迦貯運性雖較釋迦好，但仍是屬於高呼吸率之更年性水果，且不耐低溫，貯運保鮮處理約僅能保持2週左右，外銷又多以海運為主，因此外銷距離受限，只能輸銷至鄰近國家；另因檢疫問題，目前尚無法將鮮果輸出至日、韓等國。目前釋迦外銷國家包括中國大陸、香港、新加坡、加拿大、印尼、馬來西亞、科威特等國家，其中以中國大陸為主要出口國，占外銷總量的97.02%，其次為香港2.47%及馬來西亞0.33%(圖2)。

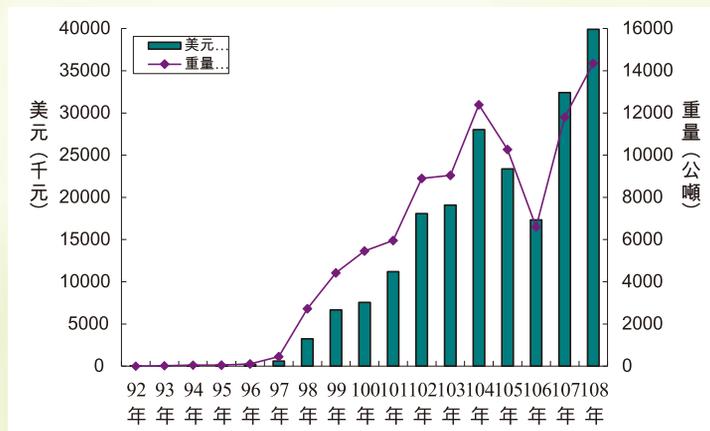


圖1.民國92~108年之釋迦外銷量變化

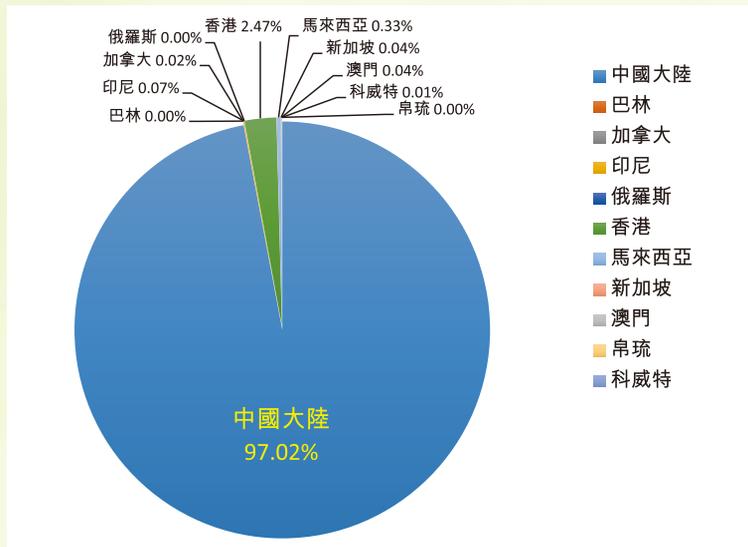


圖2.釋迦108年外銷國家之占比

臺灣鳳梨釋迦栽培以生產冬期果為主，產期在每年11月下旬至翌年5月上旬間，外銷國家又集中在中國大陸及香港地區，都是華人地區，有過農曆年節之習俗，年節期間送禮及祭祀之果品需求量大，因此果農多將產期調節至年節前後這段時間，以供應外銷，外銷量亦以這段時間最多(圖3)。

中國大陸為臺灣鳳梨釋迦主要外銷

市場，由於中國水果消費量近年來大幅增加，許多國家紛紛搶占中國大陸水果市場，因此進口水果數量及種類大量增加，臺灣釋迦除面臨同種水果之競爭外，亦要面對同時間其他進口水果之競爭。中國大陸目前核准進口釋迦的國家僅有臺灣及泰國，民國107年臺灣釋迦占中國釋迦進口量88%左右，為主要的進口國，泰國約占12%。臺灣鳳梨釋迦主

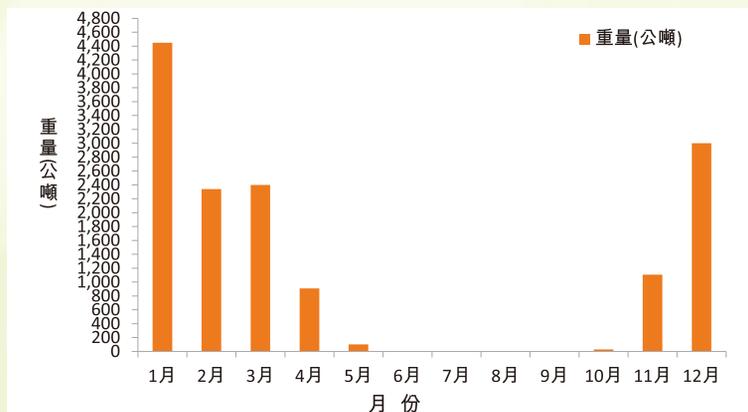


圖3.釋迦108年各月份之外銷量變化



圖4.鳳梨釋迦主要外銷品種，臺灣‘Genfner’(左)及泰國‘Phet Pakchong’(右)

要外銷品種有‘Genfner’、‘Pinks Mammoth’及‘African Pride’等，而泰國主要外銷品種為‘Phet Pakchong’。整體而言，在中國釋迦進口市場中，臺灣釋迦仍占主導地位。

臺灣鳳梨釋迦近年來外銷市場集中於中國大陸，具極高風險，未來外銷策略以持續鞏固中國大陸市場，並積極開發新興市場為目標。

### 外銷果品問題與因應方法

外銷水果除品質是基本要求外，還應有精美適當的包裝、良好的果實外觀(賣相)及無嚴重病蟲害等。近幾年鳳梨釋迦外銷量大增，相對的使供給面出現一些問題，如果實裂果、病蟲害果、寒害及軟熟果等問題，必須加以改善，外銷才能持續順暢。果品常發生之問題如下：

1.至市場後裂果發霉。鳳梨釋迦果實發育後期如溫度過高，果實在採收後軟熟過

程中會有裂果情形。這幾年11月至12月初溫度偏高，因此12月中旬以前採收之果實發生採後裂果(圖5)的比率就偏高，造成市場反應不佳，影響後市銷售量及價格。建議農友將產期調節至12月中旬以後，外銷貿易商亦不要搶早出口。

2.果實低溫貯運後A果變B果，果實鱗溝出現褐色斑點。此狀況在108年11月至12月之果實發生較多，採收時果皮外觀正常(或有極淡色斑點)，但經低溫貯運後果實鱗溝處會出現一些褐色斑點，貯運越久，果皮褐斑越多。此狀況目前未確認原因，調查這些斑點均僅在表皮層，未入侵果肉。推測可能是幼、中果期遭蟎類危害或藥劑、液肥資材等使用不當或生理障害所造成，當果實硬熟期採收時果色仍偏濃綠色，所以斑點不明顯，但低溫貯運後果皮變為淡黃綠色，這些斑點即凸顯出來。因此建議農友加



圖5.鳳梨釋迦至市場後之裂果情形(左)及鱗溝出現褐色斑點(右)(圖片為廠商提供)

強果實套袋前之營養管理、病蟲害防治且藥劑或液肥應避免高溫期施用，及不使用來路不明或未推薦之藥劑，以降低發生率。

3. 果實在運輸過程中碰傷，市場賣相不佳。此現象主因為鳳梨釋迦裝箱時，舒果網套太短未能將果實完全包覆，所以在運送過程中果實易因碰撞而造成果皮擦傷，果皮受傷後會變為褐色，雖不影響果實品質，但會造成賣相不佳。解決方法為果實改以較長且雙層之舒果網包裝，將果實完整包被，即可解決運送過程中果實碰撞擦傷之問題。
4. 出貨櫃即軟果問題。主因產地受焚風或南風之高溫悶熱天氣影響，使果實在樹上即開始啟動後熟，採收時雖未落果，但果實後熟機制實已被高溫啟動，因此果實不耐貯運，在採收後2-

3天就會很快軟熟。為使外銷順暢，要請農友在焚風或南風後2-3天內所採收之果實不要供應外銷，轉做內銷；另外採果時間最好在上午9點以前(溫度較低)，避免高溫採果，果實之田間熱不易消除，也會較快軟熟。

5. 果實挾帶病、蟲害之問題。輕微者賣相差，影響售價，嚴重者可能被銷毀或退貨，甚至果品會被要求進行溴化甲浣燻蒸處理，嚴重影響果實外觀賣相及售價。病蟲害是水果外銷時必須特別注意的一環，進口方之海關會特別嚴格檢疫，若在檢疫中有一箱出現違禁病蟲害，將會導致整櫃水果都需進行溴化甲浣燻蒸處理或銷毀，所以外銷集貨場必需徹底做好清潔及篩選工作，將病害蟲果實挑除。
6. 通路商及消費者不了解鳳梨釋迦果實生理特性，造成問題果。中國大陸幅員廣



大、人口眾多，部分市場對鳳梨釋迦熟識度不高，許多消費者對鳳梨釋迦仍十分陌生，在資訊不明狀況下，常有使用保鮮膜包裹、不知要削皮、不知那個熟度可以吃及儲存不當造成果品損壞等現象。必需透過各種廣告及宣傳，讓消費者認識鳳梨釋迦，如可在包裝箱上印上簡要之「鳳梨釋迦儲藏、保鮮及食用方法」(QR code)或將說明書置於包裝箱內，以教育消費者。否則即使前列之問題全部改善了，但消費者品嚐不到風味佳的果實，自然消費意願低落，銷售無法順暢。

### 結語

整體而言，短期內臺灣鳳梨釋迦在中國市場仍具有相當優勢，但未來將面臨東南亞、南亞國家及中國自產釋迦的挑戰；產地之生產則面臨果園老化低產、異常氣候及暖冬逆境等問題，有待克服改善。另臺灣鳳梨釋迦外銷市場過於集中在中國大陸，存在較大風險，就長期發展而言，極需積極開發鄰近國家市場，以分散風險。長期而言，惟有建立安全、高品質之臺灣鳳梨釋迦品牌形象，才能延續外銷市場榮景。



圖6.通路商不熟悉鳳梨釋迦特性以保鮮膜包裹(左)，常造成果實軟熟不均、粉色斑塊及異味等現象(右)。(右圖為廠商提供)