



# CAS 台灣優良農產品 季刊

行政院農業委員會 輔導 內容請點：<http://www.cas.org.tw/content/popularize/c6.asp>

第26期 中華民國 99 年 7 月

本期專欄	頁
<b>CAS 驗證廠商特別報導</b>	
每天的活力泉源 來自早餐店食品生產王國 —奇巧調理食品股份有限公司	2
天天為您播種健康的城市果園 —百菓園水果企業有限公司	6
<b>CAS 標章驗證單元</b>	
市售稽查結果及案例說明	10
使用 CAS 標章廠商及產品項數	14
<b>CAS 標章推廣單元</b>	
2010 台北國際食品展台灣館—藝食之選台灣盛宴	15
2010 東莞台灣名品博覽會參展紀實	18
<b>消費新知</b>	
維他命 C 最高水果—番石榴	22
<b>交流天地</b>	
生鮮截切配菜系列—餐廳、家庭的好幫手	24
2010 冷凍食品及截切蔬果科技應用研討會活動報導	26
<b>消費者服務</b>	
99 年 4~5 月消費者服務中心受理民眾查詢處理紀錄	29

**發行人**  
張晁祥

**顧問**  
許桂森、林子清、陳樹功、  
陳育信、翁榮洲

**編輯委員**  
沈永銘、楊明全、蔡弘聰、  
盧巧玲、洪美英、張淑美

**執行編輯**  
楊明全、盧巧玲、莊佳燕

**發行所**  
財團法人台灣優良農產品  
發展協會

**地址**  
10074 台北市南昌路一段  
51 巷 1 號 11 樓

**電話**：02-23567417  
**傳真**：02-23567416  
**網址**：[www.cas.org.tw](http://www.cas.org.tw)  
**E-mail**：[service@cas.org.tw](mailto:service@cas.org.tw)

**免付費電話**  
0800-025-888

中華民國 95 年 4 月 10 日創刊  
每 1、4、7、10 月 15 日出版

竭誠歡迎 CAS 驗證廠商投稿，讓我們分享您的新產品、推廣活動或管理經驗。  
歡迎轉載，請與本協會聯繫。

每天的活力泉源 來自早餐店食品生產王國

奇巧調理食品股份有限公司

企劃組/莊佳燕

奇巧調理食品股份有限公司位於彰化縣北斗鎮，創辦人兼董事長陳義在先生小時候家境清寒，深知要靠自身努力及毅力闖出自己的一片天，因此各行各業都多有涉獵。直至當完兵



▲奇巧調理食品陳義在董事長

後，陳董事長轉作木工，有次因公接觸到客人自創研發的水餃生產機器，本身對麵食文化一直抱有濃厚興趣的陳董事長，被這台自動化的機器水餃設備引起莫大的興趣，毅然決然決定將機器收購下來，從此轉換跑道改作麵食產業。

機器水餃現今看來無奇，但當年創業起步一年多，生意卻是乏人問津。民國 50、60 年代並無超市或大賣場，陳董事長從最貼近日常生活的



▲奇巧冷凍水餃機器生產線

柑仔店切入，然而不論消費者或是店家，每個看到冷凍機器水餃都嗤之以鼻不以為意，認定水餃只有現包現煮才有好味道，冷凍水餃看看則矣，根本不願入口，但陳董事長絲毫不願放

棄，處處跟各柑仔店老闆開口借水、借鍋子要現煮讓他們試吃，希望能夠替冷凍水餃平反，但許多人連嘗試看看都不願意。縱使在這種環境之下，陳董事長熱情依然絲毫不減，終於有一天，有位老闆願意嘗試，本來是抱著姑且一試的心態，沒想到一吃之後驚為天人：「吃起來跟現包一樣好吃，而且高麗菜餡香甜不減」，於是終於願意讓冷凍水餃放在店內試賣，這才打出了第一條通路。

除了在柑仔店內販售，陳董事長遍尋當時彰化地區各種銷售管道，早期彰化沿街可見叫賣蘿蔔糕、醬菜等小販，或是冷凍芋仔冰城等有冷凍庫的商家，陳董事長如法炮製，商家試吃之後都能接受產品且一致認同，因此漸漸打出名號，但礙於這些商家冷凍倉儲空間都有限，冷凍水餃銷量難以突破，陳董事長找上傳統市場，第一天大膽鋪貨 4,500 包，沒想到不出一個上午光景全數售完，商機出現，陳董事長隨後在米店、平價中心或超市等親手開創出通路，堪稱冷凍水餃界翹楚。

民國 67 年，陳董事長創立了奇巧食品公司，從事生產機器水餃，也



就是現在奇巧的前身。膝下二男二女決心繼承父業，就讀相關科系，陳董事長笑稱：「交給兒女接管後，我就失業了」。第二代對於父親一手打下的江山兢兢業業，

▲奇巧調理食品陳瑩昇總經理

大兒子陳瑩昇總經理深知好品質才能創造好口碑，好口碑要經得起驗證才有保證，自民國 85 年起，便著手規劃設立 CAS 工廠，民國 89 年購置北斗工業區新廠，並規劃產品全程機械化生產，91 年申請後於 93 年通過 CAS 驗證，96 年還取得 HACCP 認證，各項成績顯示奇巧調理食品產品符合國家食品安全規範及衛生管理等，三不五時工廠就得接受各單位到廠稽查及追蹤管理，但陳董事長不嫌煩不覺繁瑣，對於專家學者們不定期到廠輔導，替產品品質上緊螺絲十分歡迎，對 CAS 驗證抱有相當大的信心。

奇巧調理食品承襲了傳統麵食點心的製作技術，以經營製造冷凍調理麵食點心為主，以全套的自動化機械生產，保障產品品質均一，更進一步研發新產品，自民國 82 年研發出手工鍋貼後，成功開創早餐店業務市場，歷時至今，國內大多數早餐店大部分的冷凍調理食品都出自奇巧之手，說是早餐王國也不為過。民國 84 至 90 年間又陸續研發出手工小籠湯包、早餐店專用的熱鍋貼、上海生煎包、湯包、一口餃、蒸餃、蔥肉大煎餅及熟水餃等多樣化產品，熱賣商品如高麗菜熟水餃及紐澳良雞肉



堡等，陳瑩昇總經理表示：「紐澳良雞肉堡為台灣第一也是唯一的商品，也是公司明星商品」。雞肉堡炸至半熟定型成方形，比土司略小一號的體積，配合早餐

▲奇巧明星商品紐澳良雞肉堡

店易於搭配土司，獨到創新之處讓奇巧的金字招牌更加受到早餐業務市場的愛用與肯定，連大賣場也找奇巧代工製造生產麵食類產品，行銷通路更加寬廣。其通過 CAS 驗證產品包括冷凍熟豬肉高麗菜水餃、冷凍豬肉韭菜水餃、奇津冷凍熟鍋貼、巧美冷凍豬肉水餃、阿在伯冷凍手工餃子(豬肉)、冷凍熟一口珍珠餃等 20 種之多，目前還在持續研發兼顧營養及美味的



▲奇巧多彩繽紛煎餃(共 5 色)

「奇津水餃王—多彩繽紛煎餃」，以烏龍麵皮搭配小麥、波菜、南瓜、牛蕃茄及山藥等新鮮蔬菜汁製成，奇巧對於傳統麵食道地美味的堅持，提供消費者更多獨特美味的選擇。

奇巧冷凍調理食品抱持永續經營的理念，自創立以來採用全自動化機器設備，嚴格要求產品品質穩定，通過 CAS 驗證保障消費者飲食最基



▲奇巧陳總經理展示眾多新研發產品

本的衛生安全，陳董事長及陳總經理秉持求新求變的精神不斷延發新產品，讓廣大消費大眾享受到更多新鮮美食的幸福，此外也積極拓展國內便利超商微波食品通路，打算將台灣道地麵食風味引進海外外銷市場，要把台灣的特有美味帶給全世界。

天天為您播種健康的城市果園

百菓園水果企業有限公司

企劃組/莊佳燕

水果賦予台灣「水果王國」的美譽，賦予人體營養、健康與活力，在台灣，一年四季能吃上的水果說百餘樣也不嫌誇大，正月至十二月總有新鮮當季的蔬果，不論在傳統市場、量販店、超市甚或便利商店等，尤其現在烈日當頭



▲百菓園夏季當令水果切盤(單品)

的夏天，各式溫帶、熱帶的水果如荔枝、芒果、西瓜、鳳梨等都繽紛上市，一家子飯後切上一盤冰涼水果，是多麼心曠神怡，不過，要由誰花上幾刻鐘，飯後還要在廚房洗洗切切呢？

百菓園水果企業有限公司就是在這樣的契機下誕生的，董事長陳天



▲百菓園新開發商品—優格綜合水果盤

育可以一天不吃飯，但就是無法一天不吃水果，私下家中飯後水果也都是他一手打理，洗切善後等等往往都要花上半小時，也因此開啟他想為台灣各家庭服務的心。百菓園草創時期原是一家水果專賣店，早

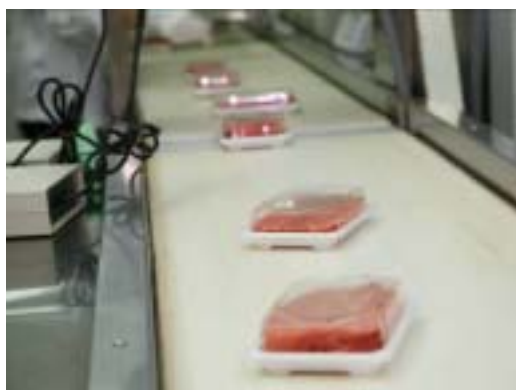
在民國 80 年，就開始販售切盤水果，並提供幫客人切水果的貼心服務，因緣際會下，民國 86 年起百菓園有機會供應台北榮民總醫院營養部切盤水果，這一做就是 6 年，雖然只是一份訂單，卻讓陳天育董事長彷彿打了一劑強心針，決心投資設置專業截切水果加工廠，並且以 CAS 生鮮截切蔬果規範作為廠房規劃藍圖，於 97 年通過 CAS 截切蔬果驗證，為了就是讓消費者不需要到市場「買水果送皮」，實現水果真正方便即食的理念，還可達到降低廚餘的功效。

百菓園產品除了單果、禮盒、綜合水果等，也販售現打果汁、水果冰淇淋。20 年前國人傳統觀，都認為好水果才整顆拿來賣，壞的、賣相不佳



▲百菓園綜合水果盤色彩繽紛

的水果才做成果汁，對於截切水果這樣的「後段初級加工品」接受度並不高；加上習慣了上菜市場親手挑選水果，回家費力洗切的大有人在，反而對於加工過的水果觀感不佳，貼心服務雖不獲得當時市場的青睞，但陳董事長並沒有因此放棄，更堅定他加入 CAS 驗證的決心，以 CAS



▲百菓園西瓜採人工切盤機械送出包裝

驗證標章來證明百菓園每一樣產品都是以優質水果為原料，別人用賣相不好的水果削皮處理打果汁，陳董事長卻貫徹自己「只用新鮮、最好的水果

打果汁」的價值觀，對吃下肚裡的一滴一口，其品質及衛生絲毫不馬虎，對消費者負責的心 20 年來毫無動搖，就是以行動證明了百菓園產品獨到之處。

除了供應醫院營養滿分的水果盒，百菓園目前銷售對象也包括各大科技公司、金融機構及學校等，多是以簽約方式合作生



▲百菓園各式水果盤、果汁及綜合水果

產。但水果業靠天吃飯，有時風災水災價格波動，要幾個月價格才恢復平穩，或是因應客戶經費並無餘裕，但陳董事長總是心念「把健康帶給大家，自己獲得喜樂」，就算是賠錢生意卻也沒有怨言，也因此打造百菓園的黃金好口碑。除了配送機關團體外，百菓園也在服務對象的公司內設置實體店面，派員駐店販售，明亮的冰櫃總是擺滿五顏六色的果汁、眾多種類的水果，親民的價格、新鮮、安全、健康的產品，讓白領粉領族趨之若鶩。



▲黃裕仁先生、陳董事長及夫人(右起)

為了確保產品品質的優異，陳董事長每天都是天還沒亮，凌晨 3、4 點就到水果市場親自挑選採貨，陳董事長表示「原料好、加工適當就是精緻品，原料不



好、加工不當就是人工品」，堅持「天然 A 尚好」的他認為光是源頭管理還不夠，水果進廠後，加工過程從清洗開始就與眾不同，百菓園強調完全不使用、不浸泡任何化學藥劑，以大量清水沖洗；並且採人工削切裝盤，過程絕不添加任何糖或人工香料等；器具如刀具、砧板等也都是清水洗淨，不會使用漂白水等清潔劑；「這樣乾淨嗎？」總是會有人問，但看到每一張檢驗報告都顯示，產品的生菌數等檢驗結果，證實了都符合衛生安全標準。如此大費周章都是為了保障消費者送入口中的每一口清甜，全都來自水果本身，「做自己敢吃的東西」不只是句口號，也是陳董事長一心想做好水果的心，費心做到最好讓百菓園一路走來穩紮穩打，與大型企業合作不斷，而看到更多客人健康快樂，就是陳董事長最好的回饋。



▲進入廠內需著完整服裝並確實消毒

除了產品品質精益求精，百菓園銷售通路也越來越多元，現在還提供消費者網路訂購及宅配的貼心服務，不管是午後水果、下午茶或會議點心，前一天訂購隔天就可送達，可任選搭配幾種水果，價格實惠符合現在最夯的硬幣經濟，有人說水果為什麼不在產地附近銷售，但交通發達的今日，百菓園讓都會區的人們也如同置身產地，走進這座開在城市中的新鮮果園，天天都能為自己播種健康、享受大自然。

## 市售稽查結果及案例說明

驗證組/呂月娥

依據行政院農業委員會公告「農產品生產驗證管理法」規定，農產品及其加工品經驗證機構驗證合格後業者方可於產品上標示農產品標章。驗證機構依規定負有相關標章管理工作之責任，而為有效管理優良農產品標章產品包裝之標示，強化CAS標章產品標示管理及杜絕仿冒。

財團法人台灣優良農產品發展協會（以下簡稱本協會）於97年3月份開始擴大於全省各食品販售場所（包括便利商店、有機食品店、生鮮超市、傳統市集及量販大賣場等）進行“市售CAS標章使用、產品包裝標示稽查”。依CAS標章產品主要販售點為超級市場及量販大賣場等，本協會稽查人員於98年亦以此種類型之通路為重點稽查，如表1，而在去（98）年截至12月底本協會於全省辦理的市售CAS標章產品標示稽查作業計有255場次，如表2。

表1. 各販售場所標章稽查通路類型統計

賣場類型	場次
生鮮超市	86
量販店	69
專賣店及門市	66
便利商店	17
傳統市場	10
農產品展售會	4
有機食品店	1
其他(國防部、雜誌)	2
總計 255 場次	

表2.標章稽查區域統計

序號	縣市	場次	序號	縣市	場次
1	基隆市	4	12	雲林縣	5
2	台北市	66	13	嘉義縣	5
3	台北縣	60	14	台南縣	12
4	桃園縣	7	15	台南市	6
5	新竹縣	6	16	高雄縣	2
6	新竹市	4	17	高雄市	12
7	苗栗縣	1	18	屏東縣	9
8	台中縣	5	19	宜蘭縣	10
9	台中市	13	20	花蓮縣	3
10	彰化縣	13	21	台東縣	4
11	南投縣	8	總計255場次		

不符規定案例說明

近來稽查發現不符規定產品有數十件，違規情形大致可分為：擅自使用CAS標章；標示CAS驗證等文字；CAS標章產品標示錯誤等。以下就不符規定之案例分類說明：

類別一：標示 CAS 圖案或 CAS 標章		
不符規定情形	照片	可能涉嫌違反之條文
未經驗證之雞肉產品標示「CAS 圖案」		「農產品生產及驗證管理法」第 23 條第 1 項第 1 款之規定

<p>已驗證通過之肉品 未依規定正確標示 優良農產品標章</p>		<p>「農產品生產及驗證管理法」第 24 條第 1 項第 3 款之規定</p>
<p>未經驗證之竹炭毛巾產品包裝標示 CAS 台灣優良農產品標章，且宣稱「本竹炭原料榮獲農委會 CAS 優良林產品認證」</p>		<p>不宜視為「農產品生產及驗證管理法」所規範之農產加工品，應以商標法第 80 條準用、第 62 條第 2 款及第 61 條第 1 規定，向業者請求排除其侵害</p>

類別二：標示 CAS 工廠或 CAS 字樣或採用 CAS 原料

不符規定情形	照片	可能違反之條文
<p>未經驗證之香蕉產品包裝標示「CAS 工廠認證」</p>		<p>「農產品生產及驗證管理法」第 23 條第 1 項第 1 款之規定</p>

<p>未經驗證之肉鬆產 品標示「HACCP &amp;CAS 品質雙重把 關..」字句</p>		<p>「農產品生產及驗證管 理法」第 23 條第 1 項第 1 款之規定</p>
<p>未經驗證之高湯產 品標示「採用台灣 國產 CAS 豬肉」字 句</p>		<p>「農產品生產及驗證管 理法」第 23 條第 1 項第 1 款之規定</p>

### 結論

產品包裝標示違反相關規定之情形多種，希望藉由上述案例提供業者於包裝產品標示時多加留意，以免違反相關法令規定。

使用 CAS 標章廠商及產品項數

CAS 廠家與產品細項數統計表

編號	類別	廠商家數	產品細項數
01	肉品	71	3955
02	冷凍食品	48	711
03	果蔬汁	5	15
04	食米	21	63
05	醃漬蔬果	8	74
06	即食餐食	22	416
07	冷藏調理食品	12	204
08	生鮮食用菇	2	15
09	釀造食品	5	123
10	點心食品	15	142
11	蛋品	26	76
12	生鮮截切蔬果	26	110
13	水產品	36	226
16	林產品	9	86
合計		306	6,216

製表：99.7.1

99 年 4 月至 7 月 CAS 新簽約廠商

類別	廠商名稱	產品項目	產品編號
肉品	永源肉品有限公司	冷藏豬肉	011101
		冷凍豬肉	011102
肉品	義達利農產股份有限公司	冷凍豬肉	012802
肉品	誠昌實業有限公司	冷藏豬肉	011801
		冷凍豬肉	011802
冷凍食品	匯永實業股份有限公司	冷凍蝦排	024301
		冷凍花枝排	024302
果蔬汁	保證責任雲林縣新湖合作農場	新湖 100% 鮮榨柳丁汁	032001
生鮮截切蔬果	保證責任雲林縣雜糧加工運銷合作社	冷凍玉米粒	122901
		冷凍紅蘿蔔丁	122902
		冷凍馬鈴薯丁	122903
		冷凍三色混合蔬菜	122904

製表：99.7.1

## 2010 台北國際食品展台灣館--藝食之選 台灣盛宴

推廣組/吳佩珊

2010 年「台北國際食品展」自 6 月 23 日至 26 日為期 4 天盛大展出，該展向來是各國買主採購亞洲食品的最佳平台，而由行政院農業委員會（以下簡稱農委會）籌組的台灣館依然是今年食品展最受矚目的焦點之一。



▲台北國際食品展開幕典禮

今年台灣館共使用 186 個攤位，為各國家館中規模最大者。展示產品廣泛集合了全台知名的農、林、漁、牧等各產業廠商參與，並依產品屬性特別規劃有 6 大區，包括：主題區、農產區、林產區、漁產區、畜產區以及調理食品區等。農委會長期以來一直全力支持這個食品業界的年度盛會，每年均投入大筆人力、物力籌劃參與，以積極拓展台灣農產



▲台北國際食品展台灣館盛大展出

品內外銷市場，並讓國內外買主及消費者對台灣農產品有更深的認知與瞭解。

2010 年台北國際食品展覽  
會台灣館在台北世界貿易中心南

港展覽館4樓與全球專業採購人員及消費者見面，參展主題配合農委會推動的精緻農業方案，以「健康、卓越、樂活」三大主題呈現，以台灣優質、美味、安全、精緻之農漁畜林產品，展現台灣農業全方位的競爭力。

在全球對食品衛生安全的要求日益重視的今日，農委會特別於台灣館宣示政府落實管理政策，建構完整的安全農業體系之用心，使國外買主與國內消費者能增進對台灣農產品的認識，方便購買安全農產品，且能安心享用安全、優質的台灣農產品。

台灣館中「農產區」展示稻米、茶葉、蔬菜、水果及農產加工品等多樣化且具外銷潛力之產品；「漁產區」主力推廣品項包括鮪魚、台灣鯛、虱目魚、海鱺、鰻魚、石斑、鱸魚、文蛤、九孔、黃金蚬及地方特產瑪瑙網鮑等多項優



▲台北國際食品展主持人與民眾互動

質漁產品；「畜產區」則展出本土優質之雞肉、豬肉、鴨肉、鵝肉、雞蛋、鴨蛋及其各式加工肉品及蛋品，讓國內外買家與參觀者體會台灣畜禽產品的魅力；「調理食品區」則以冷凍食品、水產加工品及蜜餞類產品，展現台灣優良農產品之多元化；另「林產區」以新登場的「森林香料飲品」、「竹炭食品」及「生態材料民生用品」，為林產品跨入食品



市場揭開新頁。除此之外，本年度台灣館現場有對產品充分了解，且具備中、英、日文外語能力之專業人員，隨時提供諮詢服務，使國外專業採購人員及消費者更清楚瞭解台灣農產品的最新動態。

## 2010 東莞台灣名品博覽會參展紀實

推廣組/吳佩珊

2009 年台北對外貿易發展協會（以下簡稱外貿協會）首度於南京舉行「南京台灣名品交易會」，該交易會在南京一炮而紅，為期四天的展期共吸引超過 12,000 名專業買主及



▲參觀台灣農業精品館人潮眾多

268,000 參觀人次，創造約 7.7 億美元商機之可觀成果，此次展出廣受各界歡迎，讓大陸企業對台灣品牌創新能力印象深刻，確實達到推廣「台灣名品」的目的，同時成功塑造台灣名品之優質形象。

鑑於 2009 年南京台灣名品交易會的成功，外貿協會 2010 年起在中國篩選數個具潛力之二線城市，推出一系列台灣名品展。其中 4 月份即在中國台商密度最高、家數最多的城市—東莞舉辦。據統計，東莞台商企業協會會員達 3,100 多家，因此，在中國經濟高度成長、積極擴大內需及兩岸經貿日趨密切下，外貿協會選定與東莞市政府合作，辦理華南地區首屆的台灣名品博覽會。

本次展覽規模超過 400 家，使用 1,120 個攤位，共規劃農產食品區、文創產業區、綠能及科技產品區、服飾品鞋類區、居家樂活區、運動休

閒及醫療生技區等七大專區，再輔以兩岸產業論壇、新產品發表會、貿易洽談會等相關配合推廣活動及文化表演活動、流行時尚秀、記者會及開幕典禮等公關造勢活動，全方位協助廠商有效行銷中國珠三角地區廣大市場。

同時外貿協會鑑於近年中國黑心食品事件頻傳，中國消費者對優良農產品之需求逐年增加，特別邀請行政院農業委員會組團參加「東莞台灣名



▲2010 台灣農漁會百大精品展示區

品博覽會」，希望將安全優質的台灣農產品推薦給中國民眾。因此，農委會以其輔導之「農漁會百大精品」、「CAS 台灣優良農產品」、「吉園圃台灣安全蔬果」等為主題，由台北縣農會、南投縣農會、雲林縣農會、嘉義縣農會及本協會共同組團，在會中設置「台灣農業精品館」，展售台灣



▲台灣農業精品館農會參展情形

水果、各地農特產品以及 CAS 台灣優良農產品，向中國專業買主及消費者推介優質安全之台灣農產品。

本協會此行接受農委會委託首次前往大陸地區推廣 CAS 台灣優良農產品，因此特別篩選美元蜜餞食品有限公司黑砂糖梅肉、順泰蜜餞食品（股）公司綠茶蜜李、禎祥常溫料理包、味一食品有限公司旗魚鬆、黑橋牌企業（股）公司豬肉乾、陸協國寶米禮盒、建榮旗魚脯、大安工研食品工廠（股）公司梅子健康醋等 8 家廠



▲ CAS 廠商至東莞參展情形

商 30 多項 CAS 產品展出，展期當中利用精美的產品陳列搭配免費的品嚐，並由專人向中國民眾解說介紹 CAS。此外，並有味一、台糖、特好、美元、廣達香、東和、桂冠、黑橋牌、彥廷、順泰、台畜、新東陽等生產 CAS 台灣優良農產品之廠商自行前往參與展出，希望透過交易會的模式創造參展商、專業買家及大陸民眾消費者三方均贏，有效協助台灣名品在大陸地區建立銷售通路及爭取銷售訂單之多重目標。

此次展出效果算是成功，不過筆者還是要特別藉此提醒以後將參與展出或有意拓展中國之業者，在大陸參展不比台灣，中國展場施工人員工作習性與台灣略有差異，展場施工時間必須更充裕、與當地人員溝通必須明確仔細。同時，中國參展會場所提供的服務也需事先瞭解及確認，相關的事務都更需要加倍留心；與台灣參展經驗相比，需更注重周遭細

節的協調。

而由於本次會展是在東莞舉辦，該地區屬於台商較多之城市，台灣產品在當地就已滿常見的，因此民眾對於台灣產品接受度頗高，但台灣農產品與當地產品在價位上仍有所差異，難免影響一般大陸民眾購買的意願。建議未來辦理其他地區之台灣名品博覽會時，應該先瞭解當地消費習性為出發點，再行推介適當之產品於當此展覽展售，將可收到事半功倍之成效。

## 維他命 C 最高水果—番石榴

驗證組組長/蔡弘聰

### 前言

番石榴又名芭樂、拔仔，多年生灌木植物，原產於熱帶美洲，後由喜歡在海上航行的西班牙人傳至歐洲，才開始傳到世界各地，也傳到中國大陸南方。因果實多籽，類似石榴而得名。1694 年由大陸移民渡海帶來番石榴，台灣先民稱之為拔仔，近年來美化其名稱為芭樂。一年四季都可收成，但以 9 月至 11 月為盛產期，是本省重要的熱帶水果之一，栽培面積已達 6,000 公頃，生產地集中在彰化、南投、嘉義、台南、高雄及宜蘭。

### 番石榴之營養

番石榴營養價值極高，為各種果品之冠，就維他命 C 而言，比橘子高 8 倍，比西瓜、鳳梨多 30 到 80 倍，是人體攝取維他命 C 最重要的來源，又含有豐富的鐵、磷、鈣，種子鐵的含量為熱帶果實中最多的一種，因此可配合纖維豐富的水果如蘋果一齊打汁馬上飲用，可促進腸胃之蠕動，幫助排泄。果實除鮮食外還可加工，如果乾、醋或釀酒，最富盛名的是芭樂果汁。

### 番石榴的功效

鮮綠爽脆的番石榴，是現代淑女口中的珍果，因為番石榴含有最

豐富的維生素 C，是養顏美容保健的聖品。

芭樂的熱量低，很多人節食的時候拿它來增加飽足感，而它的維生素 C 含量又高居水果之冠，尤其是台灣土芭樂。維生素 C 是維護牙齦健康的重要營養素，嚴重缺乏的人牙齦會變得脆弱，容易罹患疾病，出現牙齦腫脹、流血、牙齒鬆動或脫落等症狀。想讓自己的牙齦常保健康，啃一顆芭樂是一個好方法。

### 結語

芭樂食用非常方便，食用時不用削皮，清洗後即可食用，論營養而言，又是維他命 C 最高之水果，而且又是國產農產品，對我國農村之繁榮有極大之貢獻。目前之芭樂大都是套袋生長，可避免農藥之污染，安全又衛生，今年水果價格普遍皆很貴，唯有芭樂便宜，好大的芭樂一個才十元，很多人皆因水果貴而不吃或少吃，但為了健康，水果不能不吃，而且水果一天要吃上五份，加上蔬菜四份，達到「蔬果五七九，健康人人有」之原則，以達到「無毒一身輕，快活似神仙」之境界，芭樂係最平凡的水果，因你的購買，不但健康我們的身體，爽了你腸胃，也溫暖了辛苦力作的台灣果農，何樂而不為？

## 生鮮截切配菜系列—餐廳、家庭的好幫手

企劃組/張惠萍

有感於國人飲食習慣漸漸由家庭移至外食人口之改變，「食的問題」一直是國人所注重的，如何解決食品的衛生安全更成為國家施政中重要的一環。行政院農



業委員會（以下簡稱農委會）為逐步提升國內食品工廠產製過程，訂定CAS 標章規範食品工廠生產之產品品質、加強食品工廠之生產技術，提供國人健康安全有保障農產加工品。



自 92 年起，農委會將生鮮截切蔬菜類納入 CAS 標章中，除了鼓勵農民生產的產品品質升級及保障農民收益外，亦提倡將廚餘留在產地變成堆肥，縮短使用者餐點製備的時間，更有著降低餐廳、家庭洗菜水的使用量，有著「一兼二顧，摸蚬仔兼洗褲」的好處，同時也為我國農產品及食品產業開創出新的發展契機。

推廣至今，國人除了在知名速食連鎖店與 24 小時不關門的超商中看到的即食生菜沙拉是由國內多家頗具規模的 CAS 級生鮮截切蔬菜廠合作提供之外，近來還有一種產品類型也是推廣的主要目標，即生鮮截切



組合配菜。

生鮮截切配菜，顧名思義即幫消費者洗好、切好以及配料完成的各



式蔬菜組合。由於時常外食的習性，讓國人在蔬菜攝取的比例頗低，而在超市的蔬菜區常會看到由業者提供一盤一盤已經切好、配好料的各式菜餚，主婦只要買回去就可以下鍋烹調，方便快捷就可完成

一桌子的好菜。立意雖好，但是往往消費者會質疑產品的品質是否使用原料品質不佳的產品組合而成。現在消費者將可在連鎖零售通路上購買到全新再進化的生鮮截切組合配菜，由 CAS 截切工廠所生產的生鮮截切組合配菜，蔬菜來源有保證，不定時抽驗產品農藥殘留。清洗截切皆符合 CAS 生鮮截切蔬菜之規範，經過多道清洗手續，所有操作員工需穿戴整齊衣帽。

生鮮截切配菜就連運送都是全程以低溫物流車配送到店，貼心的廠商還提供多樣化

供民眾選購。以超市為例，該公

生鮮截切組合配

包括：鹹蛋苦

爆雞丁、百燴杏



又低價的組合配菜，號稱實在便宜的連鎖司推出 39 元系列的菜，產品種類多樣，瓜、酸菜豬血湯、醬鮑菇等各式各樣的組

合配菜供民眾選購。

「你今天呷菜了沒?!」假如還沒的話，生鮮截切配菜系列商品是您最方便的選擇。

## 2010 冷凍食品及截切蔬果科技應用研討會

### 活動報導

推廣組/丘前錦

行政院農業委員會(以下簡稱農委會)為提昇產業競爭力，多年來從未間斷地進行農產品相關科技研發工作，並以研發成果導入產業界，提昇業界產製水準，進而使業者了解相關研發成果與技術，應用於生產。

近年來國內毛豆外銷及截切蔬果產業長成快速，為提供業者生產技術資訊，特於 99 年 5 月 7 日假高雄 E.C.C.國際會議中心舉辦「2010 冷凍食品及截切蔬果科技應用研討會」，並邀請相關產業界、CAS 驗證機構及驗證廠商共同參與討論。農委會畜牧處食品加工科林子清科長於致詞時表示，農委會長期委託技術研究機構針對各類農產品進行技術研究工作，將研究成果提供產業界應用，而本次研討會即邀請 CAS 台灣優農產品機證機構：食品工業發展研究所(以下簡稱食品所)及台灣優農產品發展協會(以下簡稱 CAS 協會)，針對冷凍毛豆、生鮮截切蔬果及日本冷凍食品與 CAS 冷凍食品相互認證等議題進行說明，希望對業者在產品研發及外銷業務有所幫助。

研討會會中，食品所及 CAS 協會分別針對毛豆產地鑑定技術、台灣蔬果截切後酵素性褐變抑制技術及 CAS 冷凍食品與日本 JAS、日本冷凍食品認定証之相互認證，提出簡報，茲摘要說明如下：

一、毛豆產地鑑定技術：國內毛豆屬於外銷型產業，產品分為冷凍加工毛豆、生鮮冷藏毛豆及毛豆仁三種，其中以冷凍加工毛豆為主，且 90% 以上外銷日本，透過無機元素之定量分析技術後，再將數據進行統計分析，可明顯區分判別台灣、日本或中國大陸生產之毛豆。而該產地鑑定技術未來更可運用於其他適宜農作物上，以有效杜絕農產品產地冒用之情形。

二、台灣蔬果截切後酵素性褐變抑制技術：截切蔬果易產生酵素性褐變反應，造成產品外觀不佳、經濟價值低落、影響產品銷售，而傳統保存運送方式增加生產者成本且效果不彰。利用天然合法之酵素性褐變抑制劑，可有效防止褐變，解決運輸及上架成本之損失，如加上具空氣調節機能之包裝材料，效果更佳。

三、CAS 冷凍食品與日本 JAS、日本冷凍食品認定証之相互認證：日本對於農產品進口及國民對冷凍食品消費皆為高度需求之國家，因此日本對於產品之認證制度相當完善，包含「JAS 認證」及「日本冷凍食品認定証制度」。JAS(Japanese Agriculture Standard：日本農林規格)認證體系主要是依據日本 JAS 法，JAS 規格認證屬於自願性認證，但對有機食品是強制性認證，主要是由授權認證機構對符合 JAS 規格標準的生產工廠、加工工廠及其他相關廠商進行 JAS 認證，獲得認證的業者才可將 JAS 標章印刷在產品上，目前 JAS 規格大致分為飲料食品(41 類)、林產物(9 類)及農產物(2 類)，冷凍調理食品屬於飲料食品類；而日本冷凍食品認定証制度主要針對冷凍食品製造業者、食品機械業者及冷凍食品販售業者，認證工作由日本冷凍食品協會及日本冷凍食品檢查協會共同執行，由日本冷凍食品協會負責文件審查、簽約發證等工作，而日本冷凍食品檢查協會負責現場評核、產品抽驗、工廠稽查、市售產品稽查等工作，獲得認證的產品才可以將「日本冷凍食品認定証標章」印刷在產品包裝上，目前日本冷凍食品協會證品目有 5 大類，即水產、農產、畜產、調理及其他(蛋糕、麵包、果汁)冷凍食品。

本次研討會除冷凍食品、截切蔬果業者參加外，另有行政院農業委員會高雄農改場、台灣區冷凍食品工業同業公會及台灣區冷凍蔬果同業公會代表出席共同參與討論，提供與會人士及主辦單位許多寶貴意見，

期望未來能有更多相關研究成果能夠提供產業界及研究單位更多協助，為  
提昇產業競爭力共同努力。



行政院農業委員會林子清科長致詞



食品工業發展研究所饒瑩華副研究員  
--毛豆產地鑑定技術專題簡報



食品工業發展研究所王憶鎧副研究員  
--台灣蔬果截切後酵素性褐變抑制技  
術專題簡報



台灣優良農產品發展協會沈永銘執行  
長--CAS 冷凍食品與日本 JAS、日本  
冷凍食品認定証之相互認證專題簡報



與會來賓提問討論情形

99 年 4~5 月消費者服務中心受理民眾查詢處理紀錄

推廣組/張雅婷

項次	日期	消費者詢問事項	解答及處理結果
1	990408	消費者來電詢問事項如下： 卓先生詢問有關申請 CAS 驗證（食米）相關事宜。	已於電話中回覆，主要內容： 食米驗證申請之相關資料包括： (1)工廠登記證。 (2)每期作契作面積 50 公頃以上。 (3)糧商登記證。 (4)機械設備規格。 (5)製造與衛生標準書等。
2	990419	消費者來電詢問事項如下： 本公司為餐飲服務業，欲採購經 CAS 驗證通過之 CAS 加工鰻魚產品，請問有哪些廠商？	已於電話中回覆，主要內容： 提供來電者 CAS 加工鰻魚產品生產廠商之資料，並說明 CAS 網站 <a href="http://www.cas.org.tw">www.cas.org.tw</a> 亦有廠商資料查詢功能等，請民眾可多加利用。
3	990421	消費者來電詢問事項如下： 有關 CAS 產品外包裝標章尺寸大小之問題？	已於電話中回覆，主要內容： 依據「農產品標章管理辦法」第 7 條規定「農產品標章得依農產品、農產品加工品及其包裝或容器正面表面面積之大小按比例調整尺寸，其直徑不

			得小於一點七公分。但因包裝或容器之限制，經驗證機構同意者，不受直徑最小一點七公分之限制。」
4	990503	消費者來電詢問事項如下： 請問由香草所蒸餾出來的純露(可用於保養品與食品)，是否可申請 CAS 認證？應參考哪一類驗證基準？	已於 5 月 5 日以電子郵件回覆，主要內容： 經查目前尚未訂定由植物中所萃取之物質之 CAS 產品驗證基準，爰無法驗證該產品。
5	990518	消費者來信詢問事項如下： 您好我想請問 CAS 認證品項的類別中林產品編號是 16，但是林產品明明就比水產品、生鮮蔬果、有機農產品還早加入 CAS 系統，為什麼編號比較後面呢？ 謝謝	已於 5 月 19 日以電子郵件回覆，主要內容： 經查 CAS 驗證項目編號係由中央主管機關訂定公告之，非關驗證項目加入 CAS 系統順序。