



青年農民「園產品採收後處理暨產銷履歷」訓練圓滿成功

▲林學詩場長、謝慶昌副教授及丁雅麗技正與參訓青年農民學員開心地合照

文圖／蔡本原、簡妙宜、楊宏瑛

從事農業經營的夥伴都了解，農產品自採收後其生理活動仍繼續進行，如果不加以採收後處理，農產品很快就會黃化、凋萎，漸漸失去價值，在市場上沒有賣相，間接也就降低了農民收入及競爭力。

本場為提昇青年農民在園產品採收後處理的基本知識、技巧及產銷履歷的申請流程等知識，特聘邀國立中興大學園藝學系謝慶昌副教授及農糧署企劃組丁雅麗技正於103年10月3日假本場農業推廣課階梯教室分別講授「園產品採收後處理及實習」及「產銷履歷制度簡介」課程。謝慶昌老師在課程中提到，園產品自採收後必須經過包裝、儲藏、運輸及零售批發等過程，最後才會進入消費者手中，過程中園產品的呼吸、蒸散及其他生理作用仍持續運作，如果要增加產品價值就必須要和時間賽跑，使產品交至消費者手中時仍保持新鮮。園產品採收後處理有幾個基本概念：1.「園產品」是有生命的，以仁慈心待之。2.品質在採下瞬間已決定了，增進品質的機會不大，只能努力保持之。3.保鮮是從樹下開始，而非包裝場。4.速度是最有效的保鮮「技術」。而保鮮之基本守

則為降低園產品代謝活性、減少園產品蒸散失水、避免病原滋長引起腐爛及減少乙烯的傷害。

爾來食安問題日益嚴重，許多消費者擔心自己每天吃的米、菜、肉等食材到底有沒有問題或經過相關驗證？丁雅麗技正說明農產品產銷履歷制度，簡單而言就是一種農產品從農場到餐桌，在生產、處理、加工、流通、販售等過程完整記錄的安心制度。在生產階段，農產品應符合臺灣良好農業規範(TGAP)準則，並配合履歷追溯體系的建立，消費者可透過網路或智慧型手機掃描包裝上的二維條碼來追蹤農產品自生產至末端銷售完成的履歷過程。如果農友未經驗證合格擅自使用農產品標章或經停止、禁止使用農產品標章，仍繼續使用者，依法可處20萬元以上100萬元以下罰鍰。

該次訓練，讓許多青年農民大呼值得，不僅習得專業上的知識，也更了解政府的施政措施。值得一提的是，學員中有遠從高雄市美濃區的青年農民不辭路途遙遠前來共襄盛舉，也有農友將自家栽種蔬果攜來利用下課時間與老師熱烈討論。在他們的身上，看見農業生力軍的進步與希望。



▲ 中興大學謝慶昌副教授向青年農民說明園產品採收後處理的基本概念及相關技術



▲ 農糧署丁雅麗技正在課程中說明產銷履歷制度不僅可保護消費者食用安全，更可提昇農業經營效率