

108 年度臺中區農業改良場農產 加值打樣中心輔導成果

文圖 / 任珮君、王智群

最近職人手作、小農加工風潮正夯，你還在煩惱不知道怎麼做初級加工嗎？不知道要使用什麼設備做加工嗎？來「農產加值打樣中心」就對啦！臺中區農業改良場農產加值打樣中心自 108 年 4 月 13 日啟用，已提供近百名農友初級加工服務，本文即介紹 108 年度農產加值打樣中心的輔導成果。

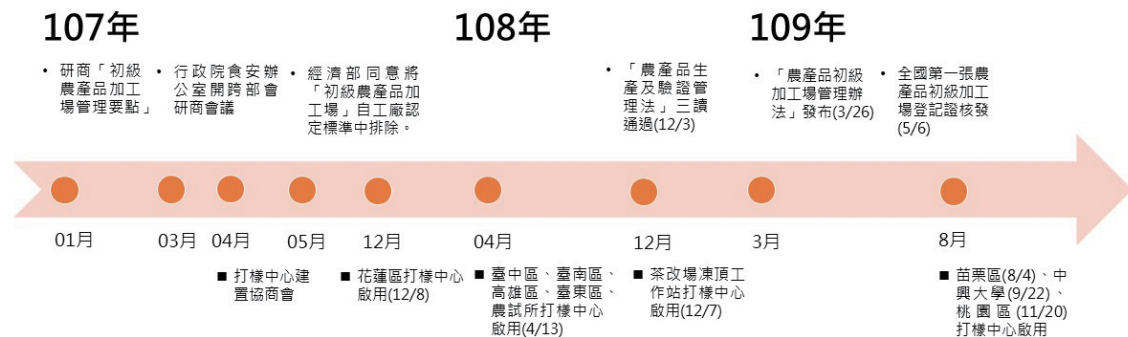
一、打樣中心介紹

(一) 緣起

農業一直是個看天吃飯的產業，近年來因極端氣候的變遷，以及全球性市場之衝擊，農產品價格大幅度波動。有鑑於此，107 年行政院農業委員會前主任委員林聰賢提出利用直銷促銷、外銷、加工三支箭穩定產銷平衡之建議。於加工部分，首先遇到的問題是：農民從事之初級農產加工

多屬小型且簡易之生產樣態，不易取得經濟部核許之工廠登記，故所製之農產加工品不易於大賣場、超市等通路流通。

基於此，行政院農業委員會於 107 年推動「農產品初級加工管理制度」，透過跨部會協商，於 108 年 12 月 3 日完成「農產品生產及驗證管理法」修法，將「初級農產品加工場」納入管理範疇。107-109 年期間，於桃園、苗栗、臺中、臺南、高雄、臺東與花蓮區農業改良場、農業試驗所及茶業改良場凍頂工作站共 9 處，設立區域性「農產加值打樣中心」，並於南投中興新村設立 1 處「農產加工整合服務中心」，提供農民由初級加工技術、包裝設計、代工媒合等一條龍加值輔導服務。期藉由初級農產加工之推動，強化六級產業之發展，以維持農產品市場價格。



打樣中心緣起



臺中區農業改良場農產加工打樣中心於 108 年 4 月 13 日正式啟用

(二) 服務項目介紹

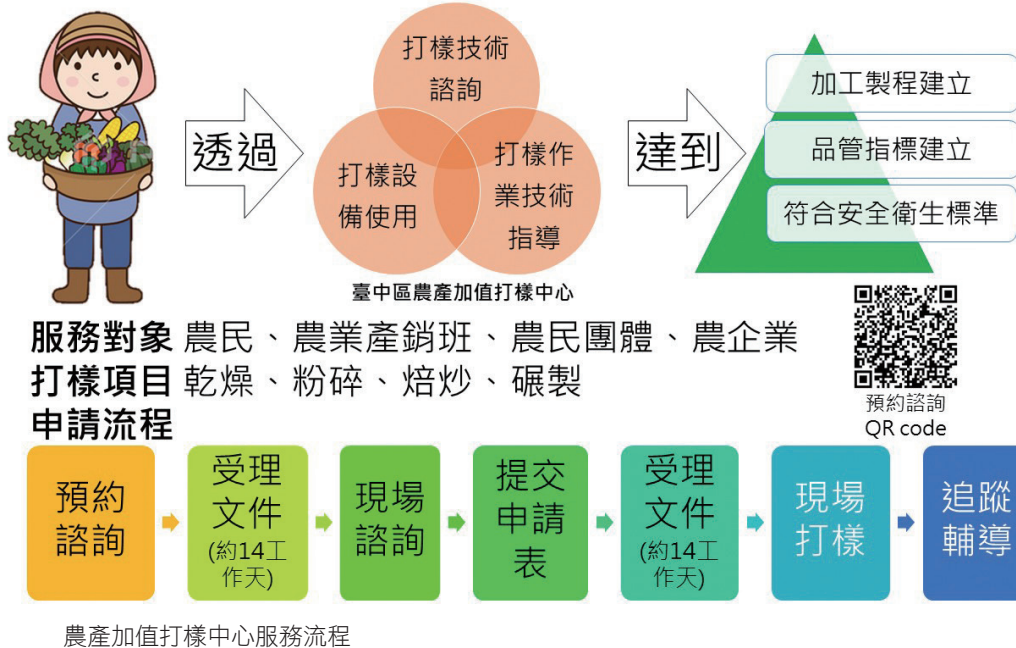
1. 成立宗旨：為配合行政院農業委員會推動初級農產品加工政策，並協助中部地區農民從事農產品加工，以促進農產加工產業化之發展，爰成立臺中區農產加工打樣中心。
2. 服務項目：
 - (1) 打樣技術諮詢。
 - (2) 打樣作業技術指導。
 - (3) 打樣設備租用。
3. 打樣加工品項：農產品初級加工場適用之乾燥、粉碎、焙炒及碾製等 4 項加工項目為主。
4. 打樣限制：
 - (1) 原物料須符合食品安全標準。
 - (2) 為準清潔原料，係指須經採後處理及初級清洗不得帶土之原料。
 - (3) 穀類原料以 2 公斤為限，

蔬果類原料以 3 公斤為限。

5. 申請方式：得以現場、電話 (04-8523101#202)、臺中場網站 (<https://www.tdais.gov.tw/>)、網路整合服務中心轉介 (<https://apisc.atri.org.tw/>) 或 QR code 等任一方式，向打樣中心提出「打樣諮詢」服務之申請。
6. 收費規定：目前暫不收費。桃園區打樣中心營運後一年，將依另行公布實施之相關收費標準酌收費用。



打樣中心設有農產品初級加工適用之加工設備可供農民使用



二、108 年度輔導成果

為了解本場農產加值打樣中心申請者之需求，以及強化打樣中心服務基礎，本場針對 108 年度服務之「打樣諮詢」108 件案件及「打樣作業」31 件案件資料，進行分析研究。

(一) 打樣諮詢申請者以中部農民居多

轄區內農民佔總申請人數 76.9%，其中又以彰化地區申請案件最多，佔總申請人數 30.6%，其次依序為南投地區、其他（轄區外）及臺中地區，分別佔 25.0%、23.1% 及 21.3%。就諮詢方式而言，以電話諮詢申請者最多，佔總申請人數 48.1%，其次為現場諮詢佔 40.8%，分析其原因可能與電話本身便利與即時性，克服談話之空間障礙有關。另外，交通距離亦有可能為申請者諮詢考量因素，利用資料交叉比對分析可知，彰化和南投地區打樣諮詢申請者現場諮詢比例較高。

(二) 申請者以果品種植者居多

申請者以種植果品者居多，佔總申請人數 45.4%，其次為蔬菜、雜糧及其他，分別佔 14.8%、13.9% 及 11.1%，特用作物、稻米及花卉較少。進一步分析可知，此與種植作物銷售形式有關，果品與蔬菜多以生鮮形式販售，生鮮農作物水分含量較高，不易長期儲藏，故農民至打樣中心尋求加工技術之協助，期望能延長產品保存期限。雜糧、稻米等穀類作物於收穫後，農民利用日曬乾燥，或是將新鮮稻穀直接銷售給碾米工廠再加工，故穀類加工技術需求較少。

(三) 常見打樣諮詢問題

申請者之加工經驗，以缺乏任何加工經驗者較多，佔總申請人數 60.2%，曾從事加工經驗者佔 39.8%。就提出問題明確度而言，88.0% 申請者皆可明確地說明欲加工之品項及諮詢問題，僅 12.0% 申請者對於農產加工品沒有想法，希望打樣中心提供加工品項建議。

針對申請者詢問之 215 個問題，可歸類為 7 類，分別是農產加工技術諮詢、打樣中心服務項目諮詢、加工設備取得諮詢、食品法規規範諮詢、產品代工與行銷資訊諮詢、初級加工場認證課程諮詢及其他。其中，以農產加工技術問題詢問度最高，佔總問題數目 40.0%，其次為詢問打樣中心服務項目佔 22.3%，再者為加工設備取得方式及詢問食品法規規範，分別佔 13.0% 及 9.3%，詢問產品代工與行銷資訊、初級加工場認證課程及其他問題者較少。綜合分析申請者詢問問題約可歸納以下結論：

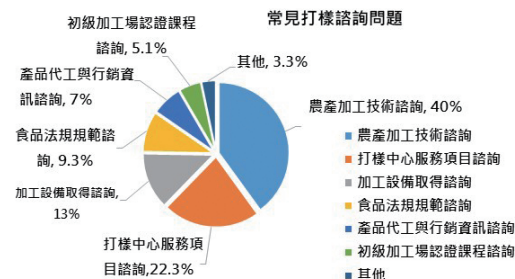
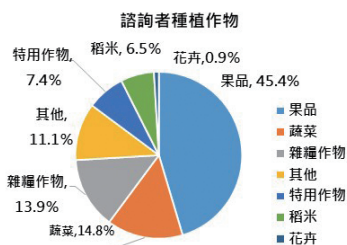
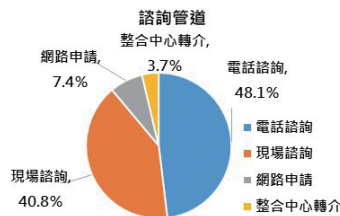
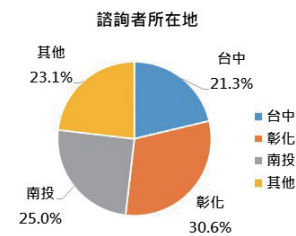
1. 無任何加工經驗者，主要詢問產品上市前須注意事項。無任何加工經驗者因不熟稔加工技術與食品法規規範，擔心誤觸法網，常詢問農產加工品之製造生產流程、產品於市場流通之合法性、產品包裝標示、產品上市前申報方式、販售農產品是否需報備國稅局繳納所得稅

等問題。部分諮詢者因尚未購置加工設備，會藉由現場諮詢機會至打樣中心內部參觀，作為購置相關機器設備之參考。

2. 有加工經驗者，主要詢問產品品質管理問題。該申請者已有商品於市場販售，希望持續維持或改善既有產品之品質與儲藏性，常詢問加工製程之優化、品管指標之建立、產品包材之選擇、有效期限之訂定等與品質管控相關之問題。

(四) 28.7% 申請者後續有意願繼續申請打樣服務

分析申請者後續繼續申請打樣之意願，僅有 28.7% 申請者有繼續申請之意願，71.3% 無繼續申請之意願。進一步分析資料得知，詢問農產加工技術問題者有較高的繼續申請意願，佔總詢問加工問題數目 40.0%，其次為詢問打樣中心服務項目者為 22.3%。此可能係因為部分農產加工技術操作技巧，需親臨現場才得以展



打樣諮詢案件分析

示，故後續有較高的打樣申請意願。詢問加工設備取得諮詢、食品法規規範諮詢、產品代工與行銷資訊諮詢、初級加工場認證課程諮詢及其他問題者，可藉由口頭或書面提供相關資料方式獲得資訊，後續繼續申請打樣操作意願較低。

(五) 打樣產品多以能即食時用之產品為主

打樣產品以果品加工產品最多，佔總打樣產品數目 50.0%，其次為稻米和雜糧加工產品，分別各佔 21.1%，再者為蔬菜加工產品佔 7.8%。進一步分析打樣作業申請者加工品項，得到以下結果：

1. 乾燥技術：以果品加工為大宗，並以檸檬、芭樂、紅龍果與紅龍果花打樣作業申請數目較多，其他亦有桑椹、鳳梨、芒果、香蕉與李子等零星品項，主要產品形式為果乾產品。其次為穀類加工，以爆米香與爆薏仁等即食性產品加工為主。
2. 粉碎技術：係將乾燥及焙炒兩項技術產品進行粉碎作為粉狀原料，應用於沖泡

飲品與烘焙糕餅產品當中。

3. 焙炒技術：以花生、芝麻與米糠為主，為了製作抹醬或調味零嘴產品為主。

三、結論

就統計資料而言，打樣諮詢申請者皆以地緣性居多，電話諮詢和現場諮詢因服務即時性高，能快速回覆農民問題，為打樣諮詢申請者所好。新鮮形式販售之果品因不耐儲藏，故農民期望能藉由加工技術延長產品之保存期限。進一步分析諮詢問題可知，缺乏任何加工經驗者因不熟稔加工技術與食品法規規範，擔心不小心誤觸法網，常詢問產品上市前須注意事項；有加工經驗者主要詢問產品品質管理問題。詢問加工技術者後續有較高的申請意願，打樣加工產品多以能即食食用之產品為主。由此歸納結果可知，打樣中心主要服務樣態以果品乾燥技術為大宗，後續可針對果品乾燥技術進行更深入之研究，以提升打樣中心服務品質。



農產加值打樣中心為讓您加工點子成真的地方～歡迎門陣來打樣！



辣椒、薑等蔬菜作物經乾燥、粉碎技術可製成調味料增加產品風味