



農產運銷報導

july 2018
七月號

Vol. 07

01
主題企劃：外銷

06
公司要聞 / 交易行情

07
蔬果介紹：火龍果



外銷

臺北農產為推廣臺灣優質農產品，每年主要出口外銷荔枝與芒果至日、韓等地，每一批代表臺灣出口的農產品，皆來自具有優質供果園資格之農戶出產，經過蒸熱、檢疫，並與國外密切聯繫配合，使得印有「臺灣」兩字的農產品能揚名海外，躍上國際舞台。本期主題企劃，便帶大家一窺外銷流程以及其中眉角！

主題企劃

—— 外銷

在國內市場的農產品，為保持果品的新鮮度，從果樹到民眾手中，往往不超過24小時，然而外銷出口的農產品，則得接受層層把關，不僅十分耗時還得投入更多的人力、物力，透過如選秀比賽般的關卡，才能脫穎而出。透過本期企劃，帶大家來一窺外銷到國外的臺灣蔬果，是經過多少努力，以及箇中專業，才能讓臺灣的農產品揚名海外！



1

前置作業



與供果園簽訂合約：

出口前一年10月底前，與產地簽訂供果園合約，並至農糧署優質供果園網站登錄審核。

蒸熱場會議：

由蒸熱場邀請相關單位與會，會中確認本年度日、韓檢疫官來臺時間，以及荔枝、芒果蒸熱之重要事項。

田間檢測：

在出口前半個月，至產地隨機採樣，寄送藥毒所做農藥殘留檢驗。

報價：

農民代表開會決議本年度統一外銷價格，果品價確定後試算運輸、蒸熱、報關.....等開支，整理向客戶（含本公司）報價。

2

採集作業



準備與聯絡：

(1)荔枝：向蒸熱場借籃子(一籃可裝3包5公斤荔枝)、買網袋，找司機送至農民處包裝。

(2)芒果：向蒸熱場借籃子(一籃裝5公斤芒果)、向印刷廠訂製生產履歷貼紙，送至農民處包裝。

(3)文件準備：「果品三聯單」一式三份、「蒸熱場查核紀錄表」一份。

農糧署優質供果園網站：<http://fruitemp.afa.gov.tw/apply/LoginAll.aspx>
農糧署網站：<http://fruitemp.afa.gov.tw/apply/LoginAll.aspx>



外銷流程

對象：日本、韓國 | 農產：荔枝、芒果

果園／集貨場



採果 ▶ 選果 ▶ 水洗 ▶ 送至蒸熱場

蒸熱廠



蒸熱 ▶ 選果 ▶ 秤重 ▶ 包裝 ▶ 檢疫官抽樣

冷藏庫



降溫封存 ▶ 出口

3

選果作業



採收需至產地驗貨，檢查糖度、外觀、規格等是否符合外銷標準。

4

蒸熱作業



集貨完成後需確實填寫果品三聯單、查核紀錄表，交司機送蒸熱場。送蒸熱場前日下午四點前，至農糧署網站填寫蒸熱申請單。



檢疫報關

5

至蒸熱場檢查蒸熱與包裝情形。

農糧署抽樣檢查農藥殘留合格後，至農糧署網站填寫出口申請單，審核過後將出口申請資料與檢疫證交報關行，辦理手續。

將INVOICE、提單等提領貨櫃所需相關文件，提供給客戶辦理後續領貨作業。

外銷眉角在這裡！

每一批出口至國外的蔬果，都需要經過嚴密的層層把關，讓臺灣的農產品站上國際的舞台！



資格：取得外銷貿易的門票

由於外銷日、韓之芒果若藥檢未合格，不僅該批貨品必須退貨銷毀，後續所有貨件亦需接受逐批受檢，將導致出口時程延遲造成損失外，對國家商譽也是十分嚴重的傷害。因此供果出口之芒果果園需事先向「農委會農糧署」申請「優質供果園」，在取得農戶認證後，才擁有外銷日、韓的供果資格。

※註：「優質供果園」供貨至蒸熱場前，除了必須不定期在田間採樣驗藥通過後，方可採果。在田間以及蒸熱場共會進行至少兩次的藥檢，才能進行對外輸出。



分級：透過「選果機」分出環肥燕瘦

透過事先設定好的重量將重量不一的果粒分門別類至每一個籃框中，由於各種重量、尺寸都有不同客群喜好，因此透過分級包裝作出市場區隔，不僅可以避免在裝箱時，造成參差不齊的狀況，亦能提高市場競爭力。



選果：決定果實命運的「選果師」

採果後，將集中送至集貨場由經驗老練的「選果師」依照果型、成熟度、蟲咬、色澤等條件，對果品作初步篩選，去蕪存菁以決定果實的命運。由於果實在經過「蒸熱」後，即使原本細小如針孔般的黑點，都將擴大數百倍而慘遭淘汰，導致「存果率」下降，相對地提升出口成本，因此每一粒採收的果實都必須接受「選果師」的銳眼檢視，絲毫不可馬虎。

※註：果皮上的斑點多為「東方果實蠅」產卵的痕跡，亦或「炭疽病」初期症狀。



水洗：享受泡湯的果實

經過「選果師」篩選後的果實，緊接著必須摘除果梗、下水泡湯。農產品在水洗以及運送過程中，難免相互碰撞，為避免果體受到傷害因此需先摘除果梗才能下水水洗，水洗主要是將果梗流出的汁液洗淨，避免「蒸熱」後，殘留灰黑色的果液痕跡。

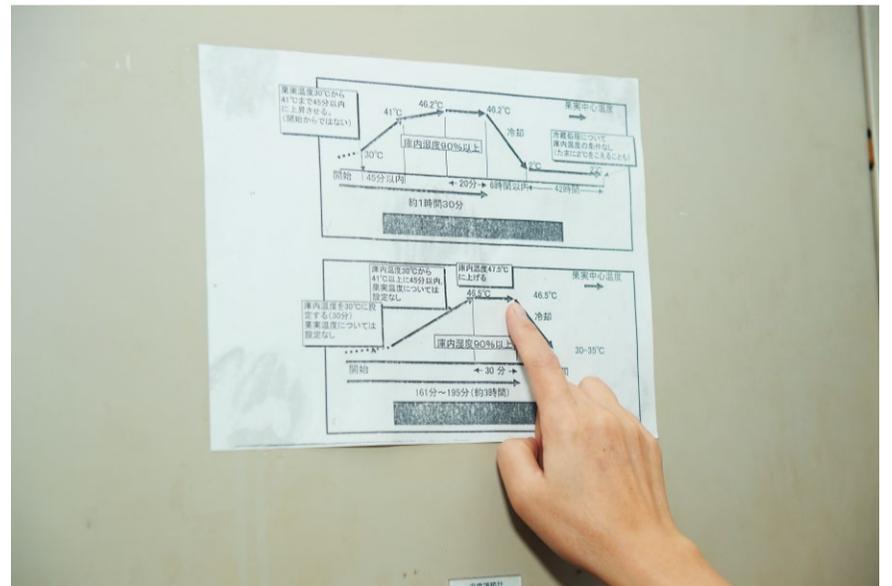
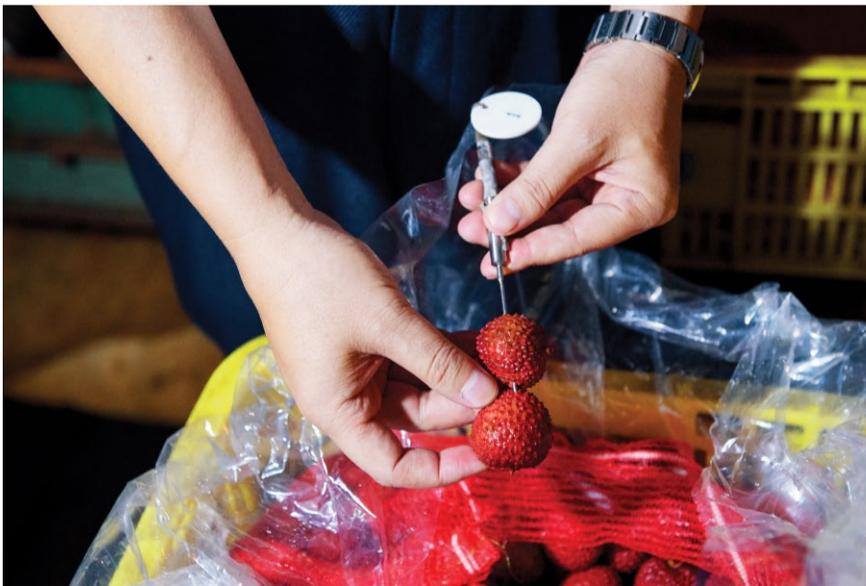


蒸熱：機關重重的蒸熱場

「蒸熱場」是農產品出口前至關重要的最後一站。臺灣屬「東方果實蠅疫區」，果實蠅會將蟲卵產於果皮下，因此外銷至其他國家皆須經過「蒸熱場」，目的就是要殺死藏匿於果中的蟲卵，避免果實蠅繁殖，影響輸入國的農業。為避免果蠅滲入蒸熱場，因此進入蒸熱場必須經過三、四道紗門，且每道門不可同時開啟，以確保蒸熱場內的環境。

包裝秤重：萬里長城般的生產線

蒸熱、降溫完成後，隨即而來的便是一條猶如萬里長城般蜿蜒的生產線，產線兩旁皆有十數位包裝人員，馬不停蹄地忙碌著將蒸熱後的果品，置入欲出口的包裝箱中，每箱標準重量為5公斤，箱旁標注著每箱的粒數規格。包裝員必須眼明手快迅速地檢查果皮是否合乎標準，將蒸熱後才浮出斑點的果實篩出，同時得確認重量是否足重以維護商譽，且這繁雜的作業還必須在短時間內完成，任何一個環節若延遲，則會導致生產線堵塞不前。



檢疫：身負重任的臺灣、日本檢疫官

國外檢疫官會在農產品輸出前即駐於臺灣，十分注意蒸熱場中的每個細節。蒸熱前不僅隨貨件進入蒸熱機，檢查果心溫度測量儀器是否置放正確，蒸熱時確認溫度是否達標，蒸熱後隨機篩檢果實品質，以及是否仍有活體蟲，更會與貨品一同進入冷藏庫做再次確認，最後在冷藏庫封門時，貼上封條確認農產品出口前沒有任何人進入冷藏庫，在在顯示出檢疫官與蒸熱場的重要性。

蒸熱條件：

果種	果心溫度(攝氏°C)	蒸熱時間
玉荷包	46.2	20分鐘
芒果	46.5	30分鐘

※玉荷包蒸熱後需於6小時內，利用冰水降至2°C，並以低溫(2°C)持續冷藏42小時。

農產品申請貿易檢疫流程

依不同的農產品輸出，都有其相異的檢疫流程，然而相同的是，蒸熱場皆需事先向防檢局總局申請出口貿易，再由防檢局向國外官方發文邀請檢疫官來臺協助進行檢疫，比方芒果、荔枝屬夏季出口果種，因此5月中旬，就會開始邀請日本檢疫官來臺。由於全國計有四個蒸熱場，所以通常會有兩位日本檢疫官分別駐於臺灣中部與南部，奔走於四個場間進行檢疫程序。

檢疫守護神



農產品進入蒸熱廠，以荔枝（玉荷包）為例，在經過蒸熱（46.2°C）處理後，尚需轉入冷藏庫進行低溫（2°C）處理，共分為兩階段，而臺、日雙方檢疫官皆須到場全程監督，以確認整個流程完全依照臺、日雙方的規範進行。為了讓檢疫流程更迅速、便利，目前臺灣正努力向日本爭取「查察制」，臺灣檢疫官到場監督，日本檢疫官僅需來臺檢查設施是否合乎標準即可，如此一來日本檢疫官便毋須整個產季都得待在臺灣，現今銷往韓國的芒果就是採用此一方式。



臺灣檢疫官

臺灣防檢局訂定檢疫規範

檢疫條件與規範由輸入國（日本）提出要求，輸出國（臺灣）訂定條件與規範，再回覆予輸入國（日本），最後由輸入國（日本）核定。舉凡蒸熱與降溫的溫度、時間、流程等皆由臺灣防檢局經過大大小小不同規模的實驗而來，藥檢部分則由農委會農糧署負責，一切皆須符合規範後方能輸出。

臺灣對於輸出貿易的各式檢疫，以及藥檢等規範皆不遺餘力的進行創新與突破，無論是源頭農戶的採果、集貨、選果，乃至於蒸熱、檢疫、包裝……每個環節都必須耗費龐大的人力成本、物力成本，一切努力不僅僅是為了維護國家的尊嚴與商譽，更重要的是希望外銷品質受到國際肯定，使農友的心血能夠得到保障。

※註：檢疫方式與流程、規範等皆依當地果品、氣候、輸出國、輸入國……等狀況不同而有所差異，例如泰國整年皆有芒果輸出至日本，因此日本檢疫官必需全年以輪替方式長期性駐於泰國。



台中豐原蒸熱場經理 陳淑娟

臺灣出口貿易行之有年，為保障國家商譽，外銷農產品在藥檢上除了進行田間自主管理外，還得透過農糧署核發出口證明，且用藥必須配合輸入國的藥檢標準，不僅兩方可接受的藥劑有異，容許量亦不相同。

蒸熱場主要目的就是殺蟲卵，雖說經過「蒸熱」過程，幾乎可以確定蟲卵無法存活，但蒸熱過後才來處理蟲卵，不僅費工且成本也會增加，因此供果農戶事先透過選果做第一手的把關更為重要。



豐富經驗的檢疫官，僅用肉眼即可窺探果實中是否藏有蟲卵，若發現蟲卵，則該批貨品需滯留觀察兩日，確定無虞後方能輸出，所以蒸熱前整個廠區都必須實施消毒作業，以求萬無一失。

豐原蒸熱場最大可容納量約10噸，然而從果園運送至蒸熱場的量並不一定，有時可能只有到貨3、4噸，但依然必須進行蒸熱工作，蒸熱的成本其實十分可觀。



公司要聞

July 107

七月

6/21 有機及產銷履歷蔬果業務推動研討會

為推廣有機蔬果及產銷履歷，落實食品安全、溯源管理政策，農糧署於本公司召開「有機及產銷履歷蔬果業務推動研討會」，會中決議將進行「農的傳人」農產品免稅商店轉型為「有機、友善示範專賣店」計劃。不僅擴大聯繫有機供應單位，並建制產銷履歷預約交易流程及訂定有機蔬果之行銷策略。



7/2 招募新血

有鑑於近年來同仁陸續屆齡及離職，現場人力吃緊，為確保服務產銷雙方之目的，特舉辦公開人才招募。應考人數77人，經筆試及面試後，將錄取21人。



7/8 貿易出口芒果



五、六月份進行田間檢測共計5.5公噸之臺南、屏東地區芒果，已於6/12、7/8進行蒸熱及貿易檢疫相關程序，並在6/14、7/10分別以海運、空運方式出口至福岡、東京，以推展外銷業務。



7/9 農委會主委林聰賢視察

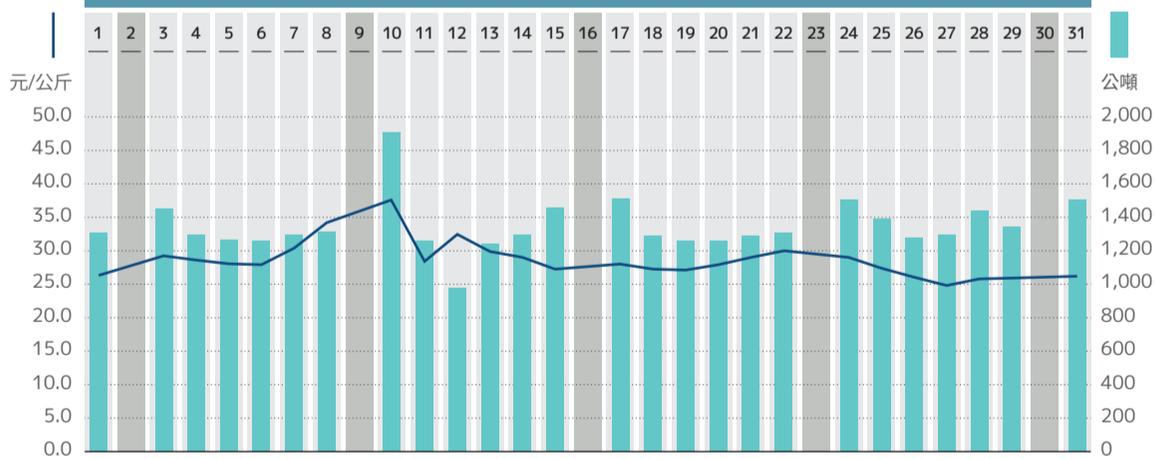
為了解颱風瑪莉亞襲台之供貨情形，7/9晚間及深夜臺北市副市長兼北農董事長陳景峻以及農委會主委林聰賢分別至第一果菜批發市場視察，總經理吳音寧均全程陪同，並透過媒體告知廣大消費者蔬果供貨穩定無虞。



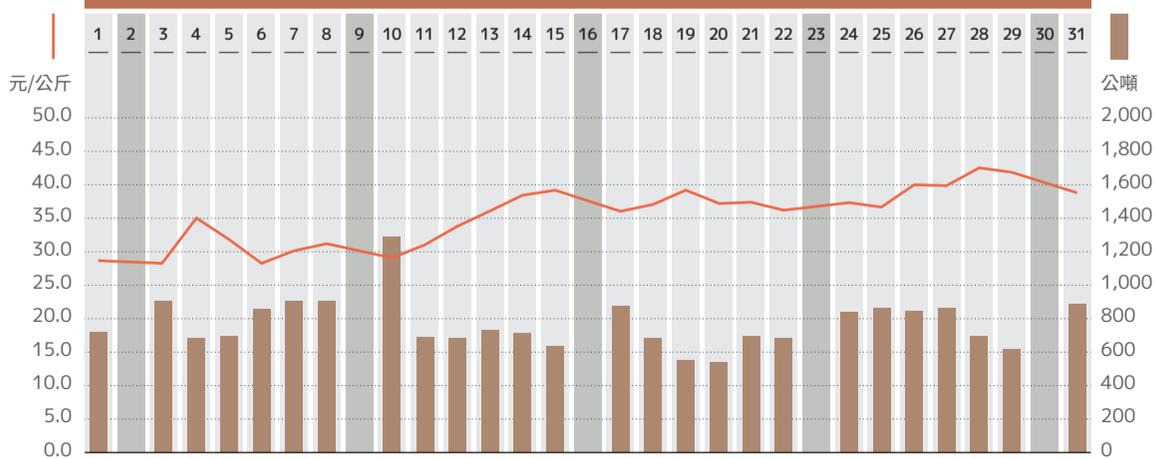
7/25 召開12屆第4次常務董事會

總經理率各部室主管於會中報告重要工作事項及業務概況與績效。

7月 蔬菜成交價、量圖



7月 水果成交價、量圖



文·資訊部 董惠婷

» 蔬菜交易行情分析

交易天數廿六天(農曆5月18日至6月19日),月初受颱風引進西南氣流之水氣影響,造成產地暴雨淹水,中南部11日因「瑪莉亞」颱風影響,持續強降雨致採收困難,12日到貨銳減至990噸。下旬氣候轉為午後雷陣雨,產區濕熱,病蟲孳生管理不易,影響質與量,暑假期間各學校需求減弱,雖整體到貨略減,然價尚持穩,僅颱風前後波動較大。

» 水果交易行情分析

月初強降雨致中部傳有災情,部分果樹落花、落果嚴重,火龍果、葡萄等植株受損嚴重,搶收果實含水量豐,質差不耐久放,影響承購意願,部分果種有水傷、蟲洞、病斑等狀況,又以中部地區火龍果受損較為嚴重,依品質參差價差大。夏季果種於開花期因氣候良好、少雨,結果率佳致供過於求,且本月雨水多品質不一,加上需求轉弱,批發價偏低。



別名 紅龍果 **適溫** 25°C~30°C **品種** 以紅皮白肉、紅皮紅肉為大宗，黃皮白肉極少

產季／產地

火龍果屬「仙人掌科」之熱帶性水果，生長適應性強，對土壤、氣候要求並不高，平地、水田、山坡、旱地皆可栽種，導致火龍果並不像其他果種般，各地產期皆有明顯分界，而是由各產區農友藉栽種技術控制生長，因此全國皆產、全年皆有，但以臺中、彰化、南投、嘉義、屏東、花蓮較集中，盛產期落於5~12月。

栽種約10個月即可生產的火龍果，產期長而分散，果實耐儲存、運送且植株耐旱，病蟲害亦少，除可鮮食也十分適合加工，更具美容、保健雙重效果，所以近年來蔚為風潮，又因火龍果花及果實顏色鮮豔，亦可作為盆景及庭院栽培觀賞，107年統計種植面積已逾2700公頃。

火龍果富含抗氧化的「花青素」以及「水溶性膳食纖維」更有一般植物少有的「植物性白蛋白」，因此被公認為「排毒聖品」。於常溫（25°C~30°C）下不僅可保鮮長達兩周，且只需稍稍用手輕輕剝開即可輕鬆食用，更重要的是低熱量高纖維，十分適合民眾享用。

註：雖火龍果耐儲性佳，然風味仍會逐漸轉淡，因此建議約一週左右食用完畢。



火龍果 dragon fruit

火龍果挑選小撇步

- 1、葉片呈深綠色，熟度足，甜度高。
- 2、外觀飽滿觸感結實，口感佳。
- 3、手持果實有沉重感，表示水份充足。

品種鑑別

品種	外型	表皮色澤	鱗片／萼片	肉質／口感	風味
紅皮紅肉種	圓形 底座呈蓮花狀	暗紅	短紅	鬆軟	甜度高
紅皮白肉種	橢圓形	粉紅	長帶綠	脆嫩	清甜

※由於白肉帶有微酸，因此在品嚐紅肉火龍果時會感覺較白肉甜，但其實甜度可是相同的唷！

由於現代化家庭人口結構的改變，除攤商特殊需求，如精品禮盒需加大果，果實重約600至800公克外，目前每顆以300至350公克左右最受一般家庭青睞。

果實大小與品質風味其實並無直接關係，拍賣場標準箱為10台斤（6公斤）為主，每箱大致上可分為8、10、12、15、18、20、24粒裝。

箱示粒數	6	7	8	10	12	15	18	20	24	28+
果實約重 (公克)	1000	850	750	600	500	400	350	300	250	215
主要用途	禮盒裝（加大果）			大家庭 (大果)		中小家庭 (中果)		加工、堆賣 (小果)		
※備註	1. 每箱6公斤裝，以6~18粒為大宗。 2. 每箱10公斤裝，以18~24粒以上為主。 3. 此表「果實重量」以粒數／每箱6公斤（10臺斤）計。 4. 主要用途依個人喜好與習慣有所不同。									

資料來源·第一果菜批發市場 副主任 蘇順基
第一果菜批發市場 拍賣員 陳亭惟

品質鑑定與分級包裝

- Ⓣ 果實渾圓飽滿，果型完整無外傷。
- Ⓢ 果實飽滿，些許風疤、病蟲害，不影響食用品質。
- Ⓛ 風疤、病蟲害、水傷、腐爛，商品價值低。

※備註：外箱上需標示件數、淨重、品種、粒數、級別

編輯團隊 / 發行單位 臺北農產運銷股份有限公司
 發行人 陳景峻
 總編輯 吳音寧
 編輯群 企劃部
 特約攝影 余奕賢
 特約設計 吳佳欣
 印刷 悅翔數位印刷有限公司
 出刊日期 2018年8月10日
 地址 台北市中山區民族東路336號
 電話 (02)2516-2519



f 臺北農產 臉書粉絲頁



www.tapmc.com.tw
臺北農產運銷公司官網

總公司(含第二果菜批發市場)
 臺北市中山區民族東路336號
 電話：(02)2516-2519

第一果菜批發市場
 臺北市萬華區萬大路533號
 電話：(02)2307-7130