

2022  
8月號  
AUG.

# 農產運銷報導

主題企劃

## 包裝容器循環使用 之農產變革

- 01. CHAPTER 主題企劃 / 包裝容器循環使用之農產變革
- 03. CHAPTER 市場大小事 / 北農悄悄創新 傳產邁向數據化之路
- 04. CHAPTER 專欄食譜 / 芋泥炸豬排佐照燒柚子醬
- 05. CHAPTER 公司要聞 / 交易行情
- 07. CHAPTER 蔬果介紹 / 芒果

## / 8月號主題企劃 / 包裝容器循環使用之農產變革

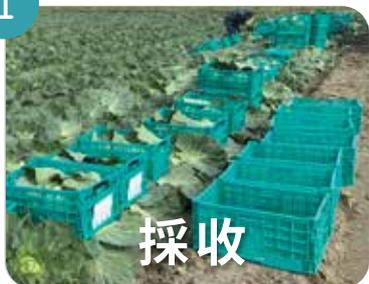
北農批發市場每天成交的蔬果高達2300公噸，你知道一年會使用掉多少的一次性使用的果菜包裝紙箱呢？據農委會統計，國內蔬果產量年約535萬公噸，年需約1.8億個紙箱，換算成北農批發市場年蔬果成交量並扣除休市日，年需則約3千5百萬個紙箱。此外，因應國際間「農業循環經濟」的浪潮，如何透過輕量化、可回收或是更降低產品運輸成本等蔬果包裝，設法減少包裝材料衝擊環境，達到循環經濟之目的，已是全球各行各業優先考慮的議題。

### 精進批發市場蔬果包裝

近兩年，由於新冠肺炎疫情的衝擊、全球性缺工及國際運輸費用調漲，導致國際紙漿價格不斷上漲，國內葉菜類使用之紙箱每只價格已突破40元。臺灣氣候多雨，紙箱在運輸過程中易因下雨造成紙箱濕軟、破損，進一步壓傷蔬菜貨件，造成損耗，另外，紙箱不利於葉菜採收後的預冷及冷鏈運輸，對葉菜品質維持並不友善，藉此亟需尋求比紙箱更優質的替代方案。配合政府蔬果冷鏈政策的推動，北農已於第二果菜批發市場建置全國第一個冷鏈低溫卸貨區，並在今年擴建第一、二果菜批發市場低溫卸貨區面積至830坪，更新冷藏庫以及果菜物流中心相關低溫設備，進一步確保蔬果品質、延長儲架壽命。此外，北農將於今年九月開始推動符合國際棧板規格堆放之塑膠摺疊籃循環使用措施，相較紙箱，塑膠摺疊籃對於葉菜類的保護力及預冷效果皆勝出，並可減少一次性包材的使用。相較於傳統使用的塑膠籃(六格籃、八格籃)每棧板僅約存放45個籃子，塑膠摺疊籃可收納為片狀，大幅提升空

### 摺疊籃循環系統

1



採收

葉菜類產地直接使用摺疊塑膠籃進行分級包裝避免運輸過程中因下雨造成紙箱濕軟、破損

2



預冷

去除產地採收葉菜類的田間熱以保持鮮度，相較紙箱，對於葉菜類的保護力及預冷效果皆勝出

間存放利用率，每棧板可存放150個籃子；同時搭配棧板化運輸，提高產銷現場的空間效率，藉而提升批發市場到貨品質及裝卸貨效率。目前北農的摺疊籃循環方案，將建置一個收費合理、正向循環的塑膠籃回收機制，相較於傳統塑膠籃取得價約60元，讓產地農民單次租用成本落於30元內，並由供應單位協助管理塑膠籃登記租賃，確保農友儘速出貨、提高循環使用次數。另外，在承銷人摺疊籃回收流程上，規劃補助回收獎勵金，鼓勵承銷人踴躍參與回收計畫。



新式摺疊塑膠籃，堆疊設計，大幅縮減體積

## 塑膠摺疊籃的國際趨勢與未來使用

為順應淨零碳排的全球趨勢，摺疊籃的循環使用一直是歐美日國家零售業的標準配置。近年因新冠肺炎疫情在全球多地蔓延，令許多擁有大型量販店的零售業陷入營運困境，實體量販店面臨營業收入銳減，運費成本高漲且一櫃難求等嚴峻挑戰。大型零售業為提升公司各項利潤，使用摺疊籃可減少回收空籃之空間、節省運費，更能有效減少相關能源消耗，可重複性使用與使用壽命長是一般紙箱、木箱包裝的無可替代之處。

北農積極於產地實施試用、以摺疊籃試裝蔬果。目前以需求上最為迫切的葉菜類作為推廣示範品項，未來蔬菜包裝的部分將持續往甘藍、包心白菜、花果類等推行，水果部分則以鳳梨、香蕉、柑橘、番石榴逐步優先推動，如順利將上述品項容器替換為塑膠摺疊籃，每日約可節省8萬個紙箱，一年下來則可節省2400萬個紙箱。

北農盼為農民建置價格穩定的塑膠籃循環回收體制，使用摺疊籃可降低紙箱使用進而減少碳排放，搭配採後預冷及冷鏈物流提升農產品到貨品質、減少耗損，建立農產品全冷鏈供應體系，達到環境永續之目標，更利於未來自動化物流管理、機械倉儲及冷鏈物流推動，以完善臺灣蔬果冷鏈供應之循環系統。

3



### 冷藏運輸

使用塑膠籃搭配冷藏車運輸減少壓傷耗損提升農產品到貨品質

4



### 棧板卸貨

搭配棧板化運輸，提高產銷現場的作業效率，更利於未來自動化物流管理、機械倉儲及冷鏈物流推動

5



### 低溫拍賣

卸貨至市場的低溫拍賣區等待拍賣，降低紙箱使用進而減少碳排放，達到環境永續之目標

# 北農悄悄創新 傳產邁向數據化之路

## — 專訪農產安全課副課長 祝紹峰

文：林珮芸

果菜批發市場「質譜化學快檢」團隊

「果菜市場是傳統產業，很難一夕之間創新變革，但公司為臺灣農業轉型貢獻了很大的一份心力」輪值大夜班的副課長祝紹峰受訪時分享到。人們習慣在清晨走訪朝氣滿滿的果菜市場，新鮮的蔬果琳琅滿目提供給消費者選購，看似稀鬆平常的一切，其實全仰賴凌晨一大群市場工作人員，每日在天未亮時，盡忠職守地守護蔬果交易平臺順暢，為農產品把關品質，尤其是農藥殘留的檢驗。



北農質譜化學快檢實驗室於2019年成立  
(圖為農產安全課副課長祝紹峰)

北農在108年導入質譜快檢技術20分鐘，快速檢出殘留農藥種類及濃度，分析技術又快又準，促使產地調整用藥方式與觀念。北農批發市場在拍賣前完成檢驗，不合格產品立即攔下銷毀並透過實名制追溯源頭停止供應，達到溯源一條龍、安全一路盯的農安管理模式，許多大型供應商現也改採用自主採檢，在供貨之前先行檢驗。

時下消費者對於食品安全的意識提高，從產地到餐桌的旅程變短、變透明，不為人知的幕後功臣就是檢驗單位。進入職場從零開始學起，副課長祝紹峰抱持勤懇學習、不畏辛苦的心，將人人看似艱辛、例行的農藥抽驗工作，做成一份真心熱愛且敬重的事業。

祝紹峰說：「我們工作分為兩個部分，晚上十點到清晨三點，在果菜批發市場抽驗蔬果農藥殘留情形；清晨三點到六點，則迅速產出數據報表提供農政單位或委託

單位」。相較於傳統的化學法檢驗，質譜化學快檢兼具快速且準確的雙優點，因此批發市場得以落實於拍賣前產出檢驗報告，確保有問題蔬果即時下架、銷毀，北農建置的這套檢驗流程，讓傳統市場的蔬果源頭變得透明且安全。

如果農友因農藥殘留超標產生疑惑時，又該如何幫忙他們呢？祝紹峰誠懇地說「我們面對農友時一定會加強說明，希望他們在產品上市前做好自我管理，這樣才不會讓辛苦種植的蔬果，因為藥檢超標而遭銷毀」。其實這群檢驗人員除了為消費者把關食安，也是幫生產者守護農產品安全的大功臣。



批市果菜農藥檢驗把關，讓民眾吃得健康又安心

每逢特殊節慶，例如過年、中元節等，蔬果到貨量暴增，就是檢驗人員拼命加班的時候，正因為有這群默默付出的無名英雄，大家才能安心享用美食！讓我們一起為他們點讚打氣吧！

# 莎朗嘿柚· 芋泥炸豬排佐 照燒柚子醬

料理作家/Boya Lee

芋泥炸豬排佐照燒柚子醬(2-3人份)

料理時間約50分鐘



## 蔬果材料

柚子果肉.....4大匙(剝碎)  
芋頭.....1大顆(去皮切塊)  
高麗菜.....1/4顆(刨細絲)  
紅洋蔥.....1顆(刨細絲)  
綠色紫蘇葉.....4片  
有機牛心蕃茄.....1顆  
黃檸檬.....1/2顆  
紫蘇梅.....適量

## 醃豬排材料

柚子汁.....1大匙  
醬油.....3大匙  
味醂.....1大匙  
日本酒.....1大匙  
砂糖.....1小匙

## 其他材料

豬排(豬里肌肉).....2-3片  
無鹽奶油.....2大匙  
低筋麵粉.....約100公克  
麵包粉.....約100公克  
全蛋.....2顆  
植物油(油炸用).....約600-700毫升

## 照燒柚子醬材料

柚子果肉(剝碎).....2大匙  
梅子汁.....1大匙  
烏醋.....1大匙  
味醂.....1大匙  
醬油膏.....3大匙  
砂糖.....1小匙  
番茄醬.....1大匙

## 北農嚴選食材：

- 精選特級老欖文旦(柚子)
- 有機牛心蕃茄
- 芋頭
- 【高仰三】有機番茄醬
- 高麗菜
- 【水里鄉農會】紫蘇梅



## 作法：

1. 將「照燒柚子醬材料」放入小鍋中，一邊加熱一邊拌勻，煮滾後熄火，備用。
2. 芋頭蒸至熟透(約20分鐘)。取出加入無鹽奶油，攪拌成柔細的芋泥，備用。
3. 敲打豬排，讓肌纖維斷裂更好入口。加入「醃豬排材料」醃漬(約15分鐘)。
4. 將芋泥包裹在豬排外，依序沾滿混合了柚子果粒的蛋液、低筋麵粉、麵包粉，放入熱油鍋內炸至豬排熟透，表面呈金黃色澤即可撈起瀝油。
5. 將芋泥豬排切厚片，搭配高麗菜絲、洋蔥絲、紫蘇葉、蕃茄，適量檸檬汁，蘸「照燒柚子醬」一起食用。

## Tips：

1. 豬排外層的芋泥厚度會影響油炸時間。
2. 裹芋泥時，可將豬排切分成小塊較好包裹。

# 公司要聞



7.21

## 第一果菜批發市場改建設計推手 日本建築師專訪

杉野建築師拜訪北農總經理翁震忻，雙方針對一市改建進行意見交流。批發市場的改建將採「整體規劃、一次改建、分階段施工」之方式進行。建築師表示希望通過參與這座市場的設計，建構出臺北美食文化、新市場、新地標之外，使第一果菜批發市場成為台日間的友好橋樑。

7.2

## 一起努力建立 一市場中繼市場交易好環境

總經理翁震忻率部門主管至中繼市場，關心場內垃圾分類回收情形、場內送貨交通秩序、二樓機車停放使用狀況，期勉新市場、新氣象、建立新秩序，讓大家有更好的交易環境。



7.15

## 建構全方位能源管理措施， 落實企業社會責任！

近期企業用電電價調漲，北農導入「AIoT能源管理系統」、建構綠能光電、調整尖、離峰用電比例，參與臺北市城市級電能管理系統，全力執行各場域節能措施，朝永續發展邁進！



7.16

## 挺石斑，限時48小時快閃預購優惠

中國屢禁台灣農漁產品，北農力挺國產漁貨，於嚴選門市及電商平台上市來自高雄市興達港區漁會興達港的石斑，在家也能輕鬆上桌，鼓勵國人多多選購國產商品，支持台灣好物。



7.29

## 中華民國台灣地區果菜市場發展 促進會頒獎

北農蔬菜拍賣員劉從勇、水果拍賣員陳俊佑歷經多年拍賣淬鍊，促進產銷雙方雙贏，備受產地及承銷人肯定！進而榮獲中華民國台灣地區果菜市場發展促進會110年度市場績優獎項。



7.29-30

## 北農前進高冷蔬菜產區 掌握汛期甘藍產銷情形

本公司董事長黃向羣及總經理翁震忻率團訪視宜蘭四季、南山，台中梨山、福壽山等產地，與農民及運銷業者就產期調節、分級包裝、省工搬運、塑膠籃等議題，交換實務經驗。



7.31

## 荷蘭在台辦事處 參訪本公司冷鏈物流設備

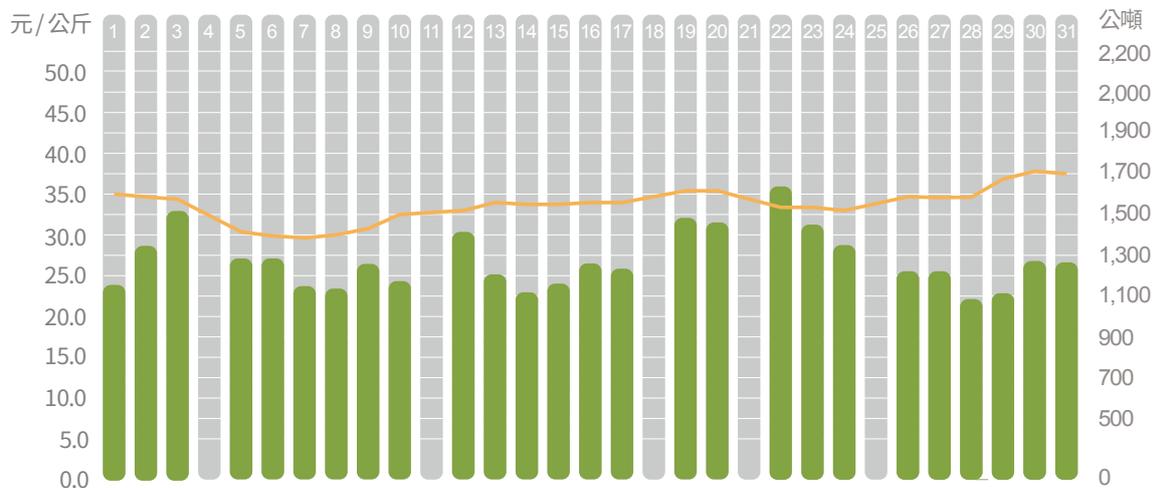
荷蘭在台辦事處農業處長Ms.GelareNader及荷蘭GMBS公司首席顧問Mr. Maarten Smit偕荷蘭辦事處經濟處副處長陳香吟、農業與食品處資深事務官梁心玥等蒞臨本公司二市場參觀拍賣場及果菜包裝物流中心。



## 7月行情

## 7月蔬菜日成交量、平均價曲線圖

— 元/公斤 — 公噸



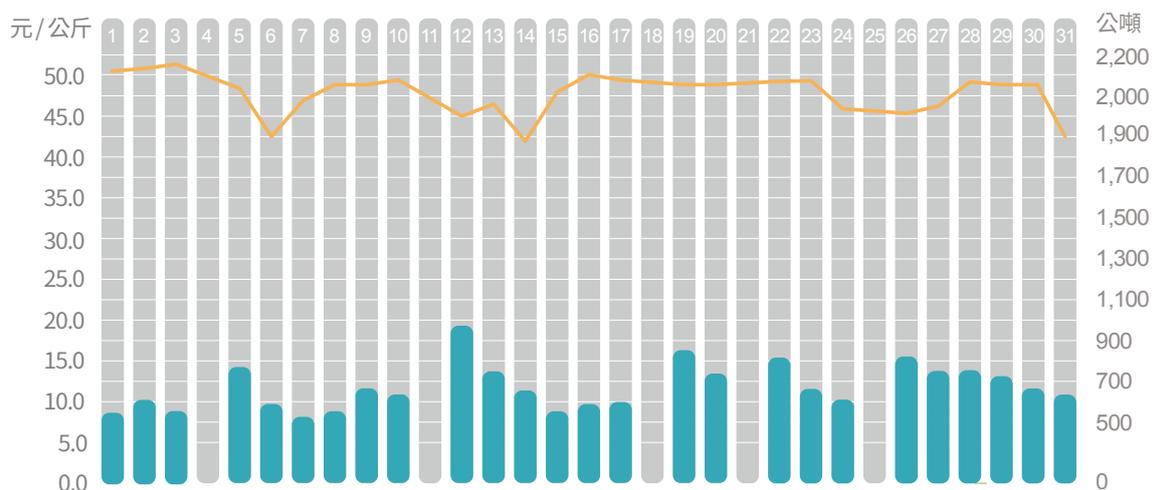
## 7月份蔬菜行情分析

截至7月底，蔬菜供應量價呈現穩定，日均量約1,400噸、均價31元/公斤，與去年整年度之平均量價持平。上半年度氣候大致穩定惟盛夏高溫對流旺盛，產地時有午後陣雨，影響短葉菜類生長，整體供應量略減仍屬充裕。後續若無颱風等氣候因素干擾，各項應節菜種如茭白筍、彩椒、玉米等菜種供應充裕，可滿足中秋節前消費需求。

文.業務部

## 7月水果日成交量、平均價曲線圖

— 元/公斤 — 公噸



## 7月份水果行情分析

截至7月底，日均量590噸，平價50.8元/公斤，與去年整年度日均量611噸，平均價46.6元/公斤相比，供應量略減，價格上揚。年初受寒流及連續下雨影響，除當季果品進貨量減少外，亦導致夏季水果如芒果、荔枝、龍眼等著果率不佳，5月中又逢梅雨以致瓜類水傷嚴重，整體進貨量銳減；夏季高溫炎熱，加速產地採收，當季國產文旦柚品質佳，瓜類復耕有成，供貨量無虞，倘若氣候平順無颱風因素影響，整體供應量應能滿足市場消費需求。

文.業務部

# 芒果 (金煌)

## Mango/Chiin Hwang

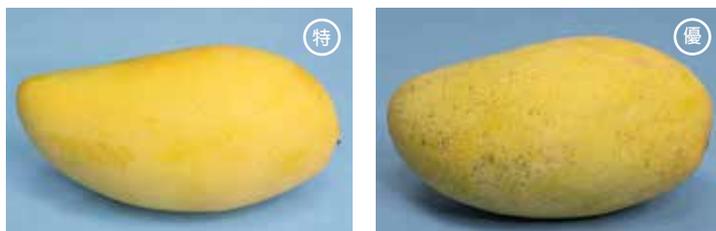
(臺語: suāinn-á, kim hōn)

本期介紹金煌芒果,此品種為高雄農友選育而成,主要產區為高雄六龜及桃源地區,產季約為5月-9月,其色澤澄黃如名,果實碩大,口感細緻具彈性,酸味低,常被製成冰品,營養上富含糖分、β-胡蘿蔔素、維生素A、C及膳食纖維等。挑選時,以果色均勻(淡綠~金黃色),形狀呈扁圓象牙型者為佳,全熟的果實容易劣變,因此不講究在穠黃。對炭疽病的抗性佳,且耐貯運,為適合外銷的品種。

### 品質標準:

特級:成熟適度,果形完整,色澤優良,果粉均勻,外觀無瑕疵。

優級:成熟尚適度,果形完整,色澤尚良好,果粉尚均勻,外觀輕微瑕疵。

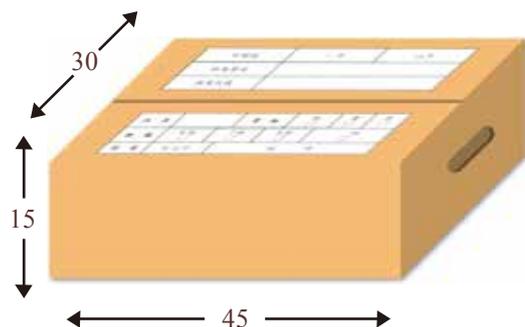


### 大小規格:

品名	超大(3L)	特大(2L)	大(L)	中(M)	小(S)
芒果 (金煌)	1500公克以上 4粒/箱	1200-1500公克 5粒/箱	900-1200公克 6粒/箱	700-900公克 8粒/箱	600-700公克 9-10粒/箱

### 包裝規格:

- 長(45)\*寬(30)\*高(15) (單位:公分、外徑),每箱6公斤,長寬可內縮微調0.5至1公分,紙箱尺寸(八號箱),適合以每層8箱排列於1012型棧板,記得與製作廠商溝通採「外徑」測量。
- 箱側應適度打孔,便於蔬果透氣及提升冷藏效率。



### 包裝方式:

(自採收至包裝完畢皆應避免人為、機械或其他傷害)

- 適時採收,修整果梗勿超過果肩,拭去果皮汙物後,套上透明塑膠袋,置於低溫陰涼環境,以維持品質。
- 按相同品種、等級及大小規格,整齊紮實排放於箱內托盤,注意需依照單顆重量分級,以紙板隔間,並適量填裝緩衝資材,避免擦撞傷害。
- 包裝後於箱面上清楚標示供應人資料、品名、重量、規格及件數等。
- 封箱採膠帶黏貼,取代封箱釘。

收貨人	一市	二市
供應單位		
供應代號		

品名	等級				
	特	優	良		
粒數	6粒	7粒	8粒	粒	
淨重	6公斤		共 件		

### 編輯團隊

發行單位 臺北農產運銷股份有限公司  
 發行人 黃向羣  
 總編輯 翁震忻  
 編輯 企劃部  
 本期圖片 企劃部/有機誌  
 設計 姚怡安  
 印刷 傳暢國際事業有限公司  
 出刊日期 2022年9月  
 地址 臺北市中山區民族東路336號  
 電話 (02)2516-2519



臺北農產 @tapmc



臺北農產



北農嚴選  
https://store.tapmc.com.tw

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