

上銀科技與中興大學合作 2 公噸荔枝啓運銷往日本

上銀科技與中興大學合作研發「保色防失水」技術」可保持荔枝紅潤色澤及多汁口感，由台中市政府向農民推廣後，今(18)日舉行荔枝銷往日本的啟運儀式，共計有 2 公噸荔枝將陸續銷往日本市場。

台中副市長陳子敬表示，台中市荔枝果肉飽滿、多汁味甘廣受消費者喜愛，但因採收後不易保鮮，導致賣相不佳。未來透過這項保鮮技術，市府將積極開拓國外行銷管道，希望創造台中荔枝的國際能見度，打造台中荔枝品牌。

今天的鮮荔行銷日本啟運儀式，由上銀董事長卓永財與台灣省青果運銷合作社代理理事主席吳連昌等人主持，包括交通部長林佳龍、農委會副主委陳添壽、台中市農業局長蔡勇勝、中興大學教授謝慶昌、立委江啟臣也都到場見證。

陳子敬說，農家子弟非常辛苦，看天吃飯，今年受冬季低溫不足及蟲害影響，荔枝產量僅三成，十分珍貴，國內價格已達 1 斤 100 元，但為維持農民長久收益，仍須保留一定產量外銷。

江啟臣表示，台中最好吃的荔枝品種就是黑葉及糯米，除了獲得國內肯定，也需要開拓海外市場；其中，日本對於品質要求非常高，水果本身、包裝、冷藏方式都要符合標準。

台中荔枝能夠銷往日本是台中農業很重要的一步，透過「保色防失水」技術可讓荔枝鮮美外銷，很高興市府協助，讓果農辛苦成果獲得日本市場的認同與喜愛。

卓永財表示，這次的荔枝冷凍科技由中興大學研發、上銀科技出資，利用甲殼素鍍成技術，讓荔枝冷凍到日本仍能維持鮮紅色澤及多汁口感，並透過農委會、農業局及農會向農民教育溝通。

今年因國內荔枝產量少，內銷價高於外銷價，但為了農產品長期運作仍需維持外銷產量，除了政府補助外，上銀科技也將提供價差補助，一起幫助農民。

台中市農業局指出，今年荔枝因冬季低溫不足加上乾旱，開花率極差，且受荔枝椿象危害，產量大幅降低，較去年減產 70%，為因應氣候變遷造成農產品歉收，市府與業界共謀解決之道，包括抗逆境新品種育成、栽培技術研發等，讓農產品能穩定供應。

此外，荔枝採收後，因果皮無法由果肉補充水分，導致果皮快速硬化、褐化，壽命短、不易保鮮，是外銷的最大困難。上銀與興大合作，由謝慶昌教授研發「保色防失水」技術，有效保持荔枝 21 天的紅潤色澤，成功開拓外銷市場通路。

[經濟日報](#)