

## 中興大學農產增值打樣中心啟用

各行各業的打樣中心，成為產業及農業的少量多樣試作的主流！中興大學「農產增值打樣中心」22日正式啟用，這是國內首座在學術單位設立的打樣中心，也是農業第九座的打樣中心。中興大學農產增值打樣中心表示，將結合校內食品工廠資源，提供農產品加工技術輔導，並拓展學生實習場域，預定今年底前，將提供免費打樣服務。

興大農產增值打樣中心，由農委會農村再生基金計畫支持成立。與會的農委會副主委陳駿季表示，農委會自2018年起，在所屬試驗單位，已成立八座打樣中心，這次結合中興大學的研發能量與實務的經驗，在興大成立第九座打樣中心，可透過學校的老師與農民互動，把農產品製成特殊加工產品，間接可帶動農民收益。

至於農產品源頭管制，農委會希望都用國產、具有產銷履歷或有機的農產品，讓產品本身就沒有農藥殘留的疑慮，再進一步製成加工產品，這樣可讓消費者有更多的選擇與保障，產品也有多樣化的銷售管道，可平衡農產品產銷市況。陳駿季希望未來有更多的跨界資源或學校資源，一起來成立農產增值打樣中心。

陳駿季強調，農產品由生鮮經加工程序，做成商品上架販售，所涉及的商品衛生、安全、保存，及生產過程，均有一定規範，加上國內從事農產品初級加工的農民與團體，多屬小型及簡易加工的型態，取得工廠登記不易。因此，農產增值打樣中心，不僅協助加工技術，對於硬體部分設備、生產場域設置及加工品操作過程與場域，均應遵守規範等，並提供諮詢與養成，以促進農產品多元加工利用。

與會的興大校長薛富盛指出，台灣農業結構是以小農為主，很多農產品要提高附加價值，最好方法是農產品加工，而大型食品公司都有自己的打樣中心，但對小農而言，必須透過農政單位所屬研究單位或學術單位，進行農產品加工打樣。

薛富盛說，興大在食品科學研發能量非常強，許多老師研發產品，都已經產業化，未來透過打樣中心，希望農民將來把自家的農產品送至興大農產增值打樣中心，透過老師的協助，能夠成為商品，進而提高農產品的產值。

薛富盛認為，該中心「鏈結」學校資源，協助農民運用在地農產原物料，以「食品良好衛生規範準則（GHP）」精神，規劃加工平台，提供初級農產加工技術輔導，及農友後續試量產服務，並在學校與政府的合作下，協助農友從事特色農產加工和創新產品開發。

另配合該校農學院執行推廣教育，成立學生實習工廠制度，建立學生自主性學習

態度，及訓練工廠實務研發、生產及行銷能力，進而培訓未來食品企業的人才。

興大農產增值打樣中心 22 日舉行啟用典禮，由農委會副主委陳駿季、興大校長薛富盛、農委會科技處長王仕賢、農科院長陳建斌、興大農資學院院長詹富智，及食品暨生技實習工廠廠長謝昌衛等人，共同揭牌。

因適逢中秋節將至，興大同步推出「興大好果記」伴手禮盒，由興大農產增值打樣中心，協助多位有機農友製作鳳梨、龍眼、香蕉、火龍果、檸檬、芭樂果乾與兩款新創口味餅乾，以最先進的低溫乾燥設備及技術監製，完整封存果乾風味及營養，並選用無毒食材，嚴謹把關產品製程。

另由農委會委託農科院所成立的農產加工整合服務中心，著手禮盒包裝規劃，運用視覺設計，推升農產品價值，提供消費者優質台灣農產品，創造農友與消費者雙贏的契機。

[\(工商\)](#)