

食知有味 冷鏈技術農產品保鮮里程碑

[感謝本校秘書室媒體公關組提供資料](#)

現代飲食模式，從產地到餐桌，講求要吃到最新鮮又健康美味的食材，關鍵就在於冷鏈技術保存，隨著科技進步，這趟糧食之路必須更精準，才不會讓食品隨著過期，就丟掉浪費。

中興大學食生系教授謝昌衛：「環境中本來就有李斯特菌，一個食材為什麼會長微生物在這個菇裡面，為什麼會長到可以到被驗出來，因為它可能汙染量變大了，可能溫度控制不對，可能時間拉長了。」

剛剛獲獎，取得專利的電磁保鮮術，導入科技延長保存時間，把這個透明小冰箱模擬成蔬果貨櫃，輸入電波抑制酵素生長。

中興大學食生系教授謝昌衛：「蔬果也是一樣，熟成之後，它一定要果膠分解酶，才能讓甜度鮮味把它釋放出來，可是過多的分解酵素，你的蔬果就變軟爛了。」

根據不同蔬果，調整參數，電場輸出的頻率和強度，把蔬果凍齡，延緩老化。

中興大學食生系研究生龍俊達：「每一種蔬果它所需要的強度跟頻率是不太相同的，我們可以藉由設定輸出的頻率強度，抑制蔬果酵素活性，延長保存期限，抑制微生物的生長、褐變、失活。」

智慧科技，讓蔬果老得慢，而已經到您手上的食品，如何回春不浪費，得做一個聰明的消費者。

弘光科大食科系特聘教授 林麗雲：「蛋糕有高糖，它不會老化，會保溼性比較好，假如把麵包放在冷藏，剛好溫度是澱粉老化的最適合的溫度，假如放在那裡就變硬掉了，你假如放在冷凍庫，拿下來解凍，還是跟新鮮的一樣。」

中興大學食生系教授 謝昌衛：「在工廠絕對不能有過期產品，一抓到就罰 6 萬，可是你家裡的鹽過期了，你要不要吃，你就要負責，你家裡的糖過期了，你要不要吃，你就要負責。」

順應氣候，減少運送，吃當季，食當地，吃出健康，也不至於造成浪費。