

## 興大農推中心辦理農產品冷鏈人才培育課程 內容多元豐富

臺灣物產豐饒，水果更是揚名國際，在地球村的趨勢下，我國積極推動農產品冷鏈體系建置，完善農產品冷鏈體系成為近年來產業發展重點。做好全程冷鏈除有益於維持農產品質更有助於調節市場供需，並可拓展外銷市場。想要達成此目標除了建置農產品冷鏈硬體之外，如何提升軟體即關鍵專業人才的培育更是重要基石。

農委會科技處補助中興大學農業推廣中心辦理十梯次採後處理及冷鏈人才培育課程，農業推廣中心於4月7日~9日連續三天辦理第一梯次農產品冷鏈人才培育課程「果品採後處理技術A類」。

此次課程以實際從事農產品採後處理業者為主要受訓對象，集結國內的採後處理領域專家作為師資，包括中興大學、嘉義大學、屏科大、香蕉所的專家。第一、二天以臺灣大宗果品柑橘、鳳梨、蓮霧、印度棗、荔枝、番石榴、香蕉及柿子為主軸，並以果實採後病害及防治課程做結尾。針對各果品特性以各論的方式介紹最適之採前、採後處理技術及貯運方式，用以控制或提升產品之品質。例如番石榴採後各論課程中就指出番石榴夏季果實比冬季不耐低溫；不同品種間的儲藏溫度亦不同，如水晶拔適當儲存溫度為5~10°C，而梨子拔適當儲存溫度則為10°C以上，兩者差異甚巨，需因種制宜。透過課程講解，讓學員對於果品的採收前後處理、包裝貯運及病害防治有深層的認識。

第三天則搭遊覽車前往屏東縣，第一站參觀了「保證責任屏東縣川農果菜生產合作社」，了解鳳梨外銷日本從田間採收後處理到包裝儲運整個流程，並與第一天鳳梨之採收處理各論課程呼應。第二站參觀了「財團法人台灣香蕉研究所」，認識了台灣香蕉外銷的採收及運輸等的處理作業，也讓學員了解香蕉組織培養苗的生產。經過三天的學習，學員們都表示學習到很多不同果品的採後處理冷鏈技術的要領。

興大農業暨自然資源學院詹富智院長表示，透過開設採後處理冷鏈相關課程，交流學界與業界知識，可以讓學員增進果品採後生理知識及採收處理保鮮技術，逐步建立最適之採後處理及貯運方式，減少果品損耗率，提高農產品質。

農委會科技處陳瑞榮副處長表示，水果具有易腐性，是因為收穫後仍具有生命力，其生理變化仍繼續在進行。因此，為保持良好品質及減少採後損耗，針對不同果品特性及銷售國家不同，可能必須採取不同對策，依照果品對溫度的耐受性、運輸距離、儲架壽命及檢疫條件找出最適貯運標準作業流程。為了能夠建立國內業者採後處理技術觀念及瞭解果品特性，協助業者減少農產品損耗並提高品質，

今年補助中興大學辦理冷鏈人才培育計畫，規劃辦理 10 個主題課程班，邀請國內專家授課。今天是第一班針對實際從事農產品採後處理業者（合作社、農企業及貿易商）開設果品採後處理冷鏈技術課程，未來中興大學將陸續開設針對不同對象的冷鏈採後處理培訓班。

興大農業推廣中心王智立主任表示，透過承接農委會計畫辦理課程，整合提供大宗果品之採收作業、運輸、儲藏的最佳溫度等相關專業知識與技術，透過共同學習及討論交流，提升國內業者採後處理技術觀念及瞭解果品特性，協助業者減少農產品損耗並提高品質，也藉由參訪機會促進業界經驗交流，期望逐步優化農業冷鏈產銷體系，共同提升台灣農產品外銷競爭力。

[感謝本校祕書室媒體公關組提供資料](#)