

## 科技優化 美味升級 金鑽鳳梨與達美樂共譜甜蜜戀曲

[感謝本校秘書室媒體公關組提供資料](#)

正逢國產鳳梨盛產季節，農業部農糧署於今（17）日舉辦「科技優化，美味升級，金鑽鳳梨與達美樂共譜甜蜜戀曲」記者會，宣布與國立中興大學、食品加工業者及知名外商餐飲業者聯手，首度將臺灣鳳梨風味代表與最新冷鏈加工技術結合，推出國產金鑽鳳梨創新商品，讓臺灣金鑽鳳梨躍上國際餐飲舞台！同時倡導全民共同以實際消費，力挺國產鳳梨產業，再創農產品銷售佳績。

### 加工科技再躍進 臺灣鳳梨享譽國際新紀元

農糧署表示，金鑽鳳梨(台農 17 號)自民國 87 年命名起，超過 26 年來都是市場銷售排行冠軍，除品種植株強健外，果實質地纖細、酸甜可口，加上多汁、味美且香氣充足，不僅是國內消費者的首選，也是國際市場上的常勝軍，被視為臺灣鳳梨風味的代表品種之一。農業部推動農糧科技發展政策多年，促進國產特色農糧作物升級，透過專利技術的加值，並積極整合計劃性冷鏈物流系統，以創新方式拓展金鑽鳳梨的商品應用。

### 電磁保鮮技術轉移，大嘴水果與中興大學攜手合作優化金鑽鳳梨品質

國立中興大學食品暨應用生物科技學系謝昌衛特聘教授團隊持續發展電磁保鮮技術，努力讓國產農糧有更好的品質，透過物理性電磁保鮮結合冷鏈科技，讓水果解凍後口感宛如新鮮現切，相關成果獲得國際期刊的肯定與專利取得，更獲得 2021 年國家農業科學獎以及 2022 年未來科技獎肯定，能運用於農產品儲運銷相關設施與設備。本次將「水果電磁保鮮優化技術」技轉給大嘴水果，大嘴水果同時也是農糧署輔導冷鏈計畫之食品加工廠，透過技術的整合，提升冷凍鳳梨加工製程，充分維持鳳梨最佳風味與口感，也讓消費者在品嚐鳳梨加工品時，有彷彿自產地鮮採的即視感呈現餐桌。未來相關科研技術成果，除可妥善調節國內鳳梨產銷，更有助於國產鳳梨加工產品有突破性外銷限制，並進軍國際餐飲市場。

### 國產水果與企業責任加乘效應 共創產業永續經營

農糧署強調，國產水果蘊藏無限的創意與廣大商機，期望藉由農業部農糧署、國立中興大學以及相關食品企業的共同努力下，讓國產水果產業不斷提升，打造臺灣國產水果品牌印象，區隔國際市場，展現其獨特價值，實現全球化願景。為促進國產水果產業發展，除媒合餐飲業者使用國產冷凍鳳梨替代進口鳳梨外，未來該署將持續鼓勵連鎖餐飲業者支持本土農產品，實現永續農業和企業責任雙重效益，並提供國人各式各樣國產鳳梨創新產品，強化對臺灣農產品堅定支持。