

堡藏鮮蔬－國產蔬菜大進擊

[感謝本校秘書室媒體公關組提供資料](#)

為推動使用國產蔬菜及提升可溯源食材覆蓋率，農糧署聯合國立中興大學及蔬菜業者，於今(21)日上午 10 時假樂寧漢堡 THEFREEN BURGER-中山市府門市舉辦「堡藏鮮蔬－國產蔬菜大進擊」記者會，展現蔬菜產業「產、官、學」合作成果，歡迎大家同來飽嚙國產蔬菜美味。

國產蔬菜新食力，產銷履歷來助力

農糧署說明，隨著消費者食安意識抬頭，在外食的選擇上除便利性外，更加注意食材來源。本次該署與國立中興大學謝昌衛特聘教授針對年輕消費族群喜愛的漢堡等速食，加強安全可溯源食材媒合由全國最大牛番茄供應業者展鮮農產生技公司、以智慧溫室生產葉萵苣之三欣園藝事業公司與樂寧漢堡合力打造出讓消費者吃得安心且新鮮美味的臺灣在地美式漢堡，並滿足消費者對於安全和便利的雙重需求。

創新技術與應用，開拓產業新格局

農糧署進一步說明，該署輔導三欣園藝事業公司建置智能溫室及利用智慧環控系統、養液栽培設備，精準控制葉萵苣生產環境，全年穩定供應高品質產銷履歷葉萵苣；另輔導展鮮農產生技公司利用完善冷鏈設備，週年供應產銷履歷牛番茄及相關產品，該公司以超高壓低溫食品加工技術（High Pressure Processing, HPP）開發的「梅蜜番茄飲」，不但取得產銷履歷加工驗證，更獲得比利時布魯塞爾國際風味評鑑所評比的風味絕佳 1 星獎章肯定，更已於本(113)年度成功進軍新加坡等國際市場，展現臺灣農業實力。為了讓國人一起享受國產蔬菜的美味，同步於樂寧漢堡門市上架供應，歡迎大家一起來嚐鮮。