#### ●水果篇

## 蔬果脆片

#### 好看又好吃的休閒食品

香蕉



獼猴桃



楊桃





鳳梨

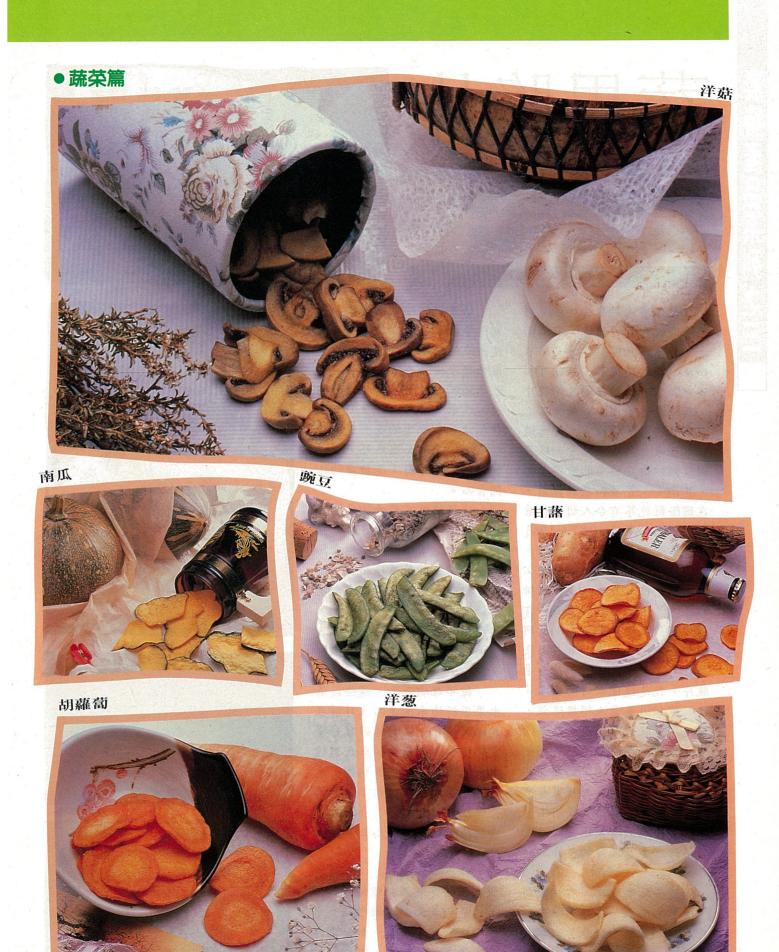


蘋果

芒果



鄉間小路 第17卷第15期



資料提供/中國實味公司 圖片翻拍/會文田

## 蔬果脆片

#### 國人自製金牌食品 品質衛生國際水準 長器属時主然

撰文/溫秀嬌 攝影/會文田

11往消費者的觀念,總覺得 國人自製的餅乾,不論衛 生、營養和包裝,各方面都不 如日本和歐美國家,但您可知 道有家公司所研製的蔬果脆片 ,不但通過了國內新竹食品工 **\*發展研究所的檢定,還通過** 日本冷凍食品檢查協會和歐美 國家類似檢定協會的檢定合格 ,其衞生、營養和包裝設計, 在國際餅乾界有令人刮目相看 成就,因而赢得1987和1988 年世界食品品鑑會的金牌獎。

這個今國人驕傲的食品公 司,就是位於嘉義縣大林鎮排 路里的"中國實味企業股份有 限公司"。近年來,市面新興 的兒童休閒食品店,如"山豆 苗""吉米吉"…等,其蔬果 脆片,就是這個公司的產品。

據公司負責人邱耀瑞說, 這種蔬果脆片原來是做外銷的 ,在民國76年才做內銷,76年 起就連續 3年得到了全國食品 展金牌獎。由於這種利用真空 脱水烘乾,且不添加任何化學 原料的食品的確健康,因而也 獲得評審委員頒發的"特別獎

這些 蔬果脆片,有胡蘿蔔 、洋葱、南瓜、香蕉、蘋果、 奇異果、鳳梨、甘薯、四季豆 、楊桃、木瓜、牛蒡、豌豆、 青椒、芒果、葡萄、黄瓜、洋 茲、芹菜等, 琳瑯滿目。



桶裝的外銷產品

學雷機的邱耀瑞經多年研 究開發成功的特殊機械設備製 造出來的 蔬果脆片,其色澤、 風味幾乎保持原味,營養流失 也不過20%左右。這些蔬果脆 片泡熱水 3 分鐘之後, 即可恢 復原狀。最重要的是,製造過 程中,除果糖和塩之外,不添 加任何化學原料,是健康的休 閒食品。

這種好吃又好看的休閒食 品,是偏食兒童和肥胖者的福 音,因為它富含葉綠素與食物 纖維。以紅蘿蔔脆片而言,100 公克的成分,經分析檢定含有 水份1.51,粗脂肪19.07, 熱量4%,鈣1.12,鐵2, 粗蛋白2.23 ,粗纖維3.47 ,灰粉1.16。

據邱耀瑞表示,這些蔬菜 水果原料均本土產品,目前在 農林廳輔導下和雲林縣農會擇 定的褒忠鄉農會有四季豆契作 ;水林鄉農會有甘薯契作;溪 口鄉農會有南瓜契作;與青果 合作社有香蕉契作; 台灣省農 業試驗所也在此做馬鈴薯區域 試驗o

對於原料的取得, 邱耀瑞 說最難的是來源和價錢不穩定 ,這是 因為受制於國內蔬菜水 果的生長有季節性,如蔬菜就 是冬季多,夏季少,但國外的 訂單却是一年365天都要源源 供應,為了使蔬果脆片保持最



休閒食品很有市場潛力

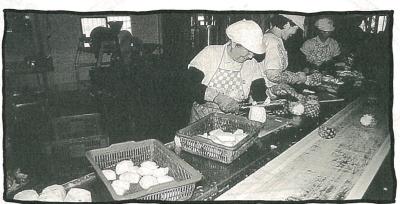




省產鳳梨原料



生產蔬果脆片的中國實味公司



鳳梨原料處理情形

佳新鮮度,通常要在一年之內 銷售到消費者手裡,因此,在 時間上很難掌握。其次,製造 成本很高,以鳳梨而言,17公 斤生果只能乾燥成1公斤的產 品,其他蔬果雖乾燥比例不一 ,但是成本都很高,即使像胡 蘿蔔的含水量不高,都在7比 1的範圍。

不過, 邱耀瑞仍覺得做外 銷比內銷單純,因為外國人非 常喜歡這種自然食品具有雄厚 市場潛力,而且做外銷時,貨 款因有銀行保証較無倒帳之虞 ; 而內銷時, 因國內消費者普 遍有崇洋心理,總覺得日本和 歐美產品好看又好吃,在公司 資金難以付出昂貴廣告費情況 下,很難讓大家知道國內的生 產技術,已能媲美先進國家。 而且國內消費者喜歡吃"口味 不錯"的食品,也就是說要加 入一些糖、塩、醋、茶之類的 調味品,才覺得有味道,而這 樣的作法和他經營的理念又不 相符。

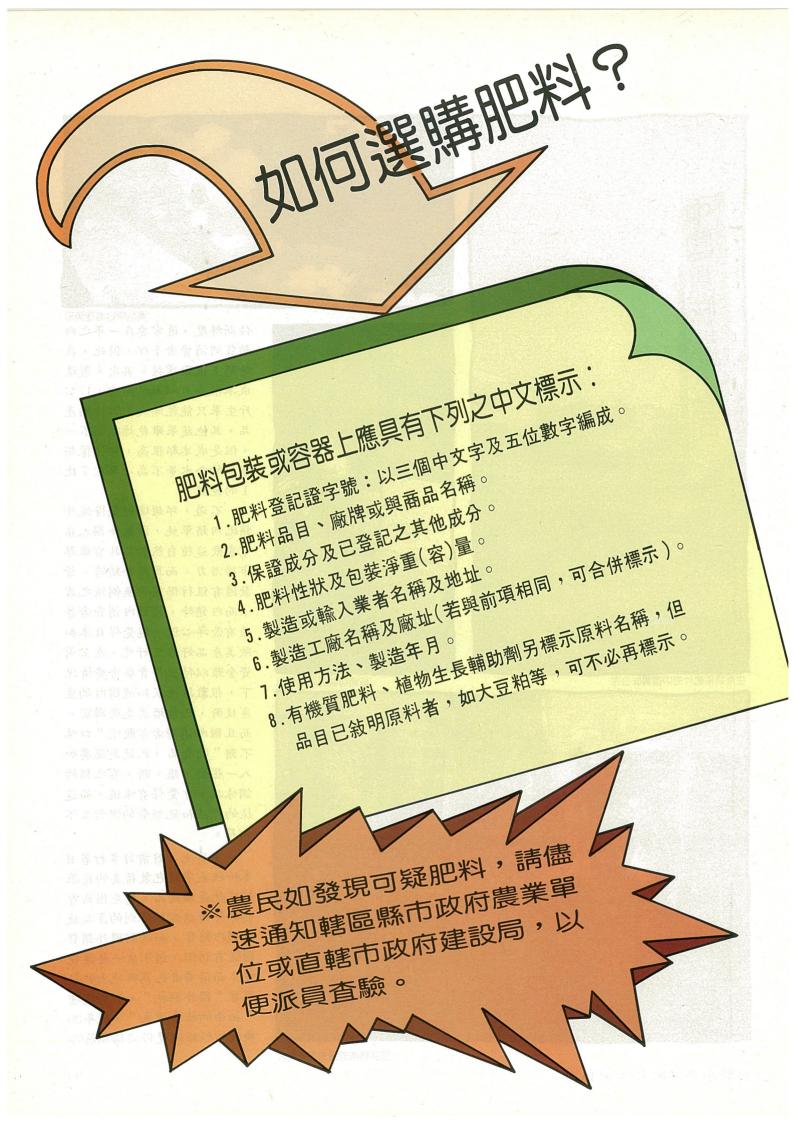
事實上,目前許多打着日 本和歐美字體包裝精美的蔬果 脆片就是國產品,這是因為有 些批發商認為批發到的產品放 在國內銷售,和送到國外銷售 同樣有利潤,何不省一些運費 呢?而消费者也高興花大把鈔 票買"國外餅乾",對於這種 "扭曲的社會現象",現年30 幾歲的邱耀瑞覺得滿傷腦筋的。



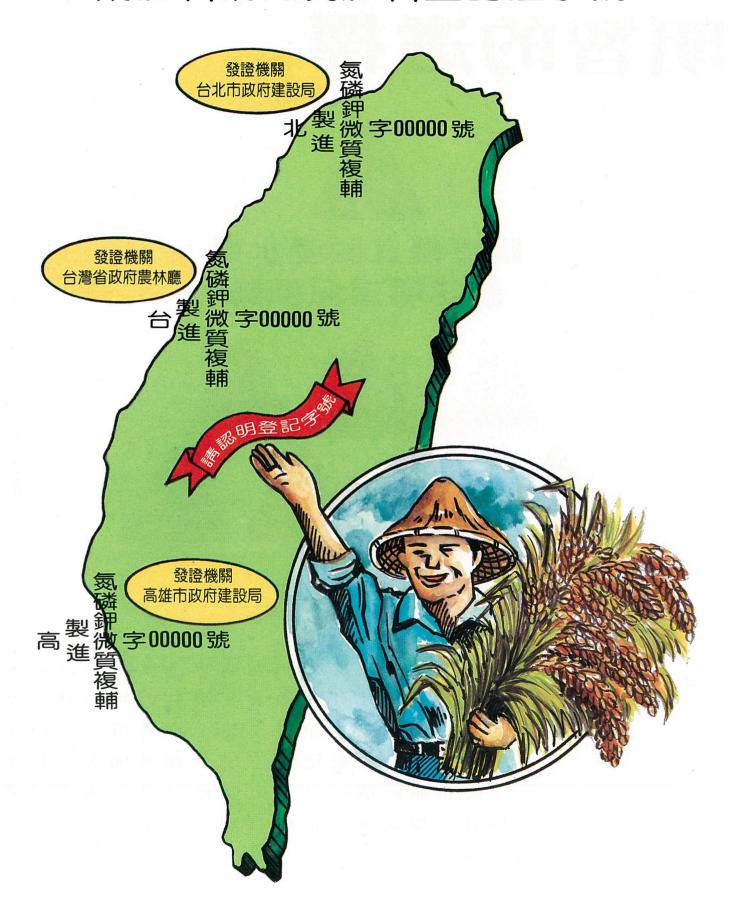
紙箱包裝的內銷產品



包裝精美的各式蔬果脆片



### 選購肥料請認明肥料登記證字號



# 爲了您的權益明智的選擇



#### 購買優良國産水果 請認明這個標誌



爲了讓消費者享受精緻優良的國産水果農委會、農林廳特別輔導農民團體在蘋果、梨、洋香瓜、小西瓜、葡萄、枇杷、芒果、葡萄柚等八種水果粘貼這個標誌。這個標誌就代表著品質優良,風味獨特的優良國産水果,您儘可安心的購買。