

「暫時停止呼吸!」~國內重要蔬果產業冷鏈保鮮技術研討會圓滿成

功

[感謝本校秘書室媒體公關組提供資料](#)

國立中興大學農業暨自然資源學院農業推廣中心主辦 111 年「國內重要蔬果產業冷鏈保鮮技術研討會」於 10 月 26 日盛大登場。農產品採收後仍會「呼吸」，具後熟變質及易遭受微生物破壞的特性，如何透過「採後處理及冷鏈供應體系」，從生產端運送至消費端皆維持農產品質與食物安全是一個複雜的問題。

中興大學農業推廣中心今年續承行政院農業委員會「111 年度農產品採後冷鏈人才培育」計畫，共辦理 8 班培訓課程，對象有政府試驗研究機構及各級政府機關學校單位、實際從事園產品採後處理作業之業者以及冷鏈物流業者，課程內容涵蓋農產品(蔬菜、果品)採後冷鏈處理各論、農產品採後處理冷鏈設備介紹、農產品冷鏈物流概論及國外現況分享。最後將課程整理爬梳，系統規畫辦理研討會，邀集各領域專家透過演講方式精華呈現觀念與重點。

本次研討會共分為六場次，每場次主題分別為：「冷鏈知識庫與產業應用成果」、「青花菜產銷貯運技術」、「鳳梨產銷貯運技術」、「小果番茄產銷貯運技術」、「番石榴產銷貯運技術」以及「冷鏈設備應用」，內容涵蓋重要蔬果出口冷鏈技術落實應用分享、採後處理知識數位化及知識推廣、重要蔬果包括青花菜、鳳梨、小果番茄和番石榴產銷貯運技術分享、進出口水果冷藏設備與保鮮技術之實務分享以及壓差預冷設備之實務應用與問題分析等。

中興大學薛富盛校長致詞時表示，近幾年疫情影響，衝擊全球經濟，但臺灣表現亮眼，國際地位聲名提升許多。臺灣農產品品質優良，國際人士吃過都豎起大拇指，藉由透過冷鏈保鮮技術的推廣與精進，將高品質農產品推廣到國際。

行政院農業委員會科技處陳瑞榮副處長致詞時表示，農產品冷鏈是農委會重要政策，除了設備精進，技術研發、人才培育及冷鏈輔導團扮演更重要的角色。感謝中興大學辦理「111 年度農產品採後冷鏈人才培育」計畫，讓政府推動冷鏈體系的建構中有更多的人才加入，期望透過冷鏈硬、軟體的建置與推廣，達到優質農產品出口以及國內農產品產期調節的目的。

中興大學副校長兼農業暨自然資源學院詹富智院長致詞表示，政府為提供消費者更好品質的農產品，積極推動農產品冷鏈保鮮技術精進及推廣，興大感謝農委會給予機會承辦冷鏈人才培育計畫，此次研討會邀請全臺冷鏈保鮮技術領域專家及學者，內容扎實豐富，相信與會來賓此次能收穫滿滿。

農業推廣中心鍾文鑫主任表示，計畫執行至今已第二年，去年共辦理 10 個主題班共培訓 410 人次，唯因受限於每主題班之錄取名額 30~50 名，尚有許多業者未能參加培訓課程，故今年針對業者延續辦理蔬菜類、果品類、園產品冷鏈實務及設備原理與規劃等主題式課程；學研單位辦理採後處理分析與試驗課程，藉由實地操作相關儀器與實驗進行，將理論與應用結合達到知識與技術傳承的培訓成效。目前已完成 8 個主題班及 5 場次場域參訪交流，培訓 352 人次。

政府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。而其中相關人才養成非常重要而且是需要長期耕耘的。因此本中心協助政府進行採後處理冷鏈產銷技術的人才培育並透過此次研討會的舉辦，邀請農產品冷鏈計畫執行單位及採後處理相關學者專家或業者，分享近年來之蔬果保鮮優化技術研發成果與實務經驗，藉此促進國內農產品冷鏈產銷體系產官學研之交流，凝聚產業上下游對採收處理及冷鏈重要性的共識。