

apophasis / November 23, 2011 09:54PM

[\[水產養殖\] 養殖暨冷凍水產產業垂直式整合創新](#)

[水產養殖] 養殖暨冷凍水產產業垂直式整合創新 ([英文版](#))

《經濟日報》(2011/11/18) 臺灣冷凍水產年產值近臺幣 55 億，外銷比例高達 70%，在國際市場上，是相當重要的漁業國家。而臺灣冷凍水產業者高達 52% 聚集在南台灣，其中高雄市業者有 66 家，佔全國 40% 居冠。金屬中心於 11 月 18 日舉辦「保質保鮮冷凍技術暨水產飼料 In-Site 服務新模式成果發表會」，呈現提升水產品質與安全性之研發能量。

金屬中心在「傳統產業增值創新科技關懷計畫」下，成立動物飼料及冷凍水產之聚落研發聯盟，將水產品做垂直式之整合與提升，力求符合各類國際標準。當前世界各國均對水產品施行 HACCP 或 ISO 22000 等品質認證機制，管理食品在各流通階段之物理、化學危害及其相關風險。缺乏 HACCP 認證之廠商產品在銷售上將會遭受相當大的限制。

透過成立研發聯盟，將保質保鮮冷凍技術以及高濃度近中性二氧化氯殺菌技術應用於水產品，同時提升水產品之鮮度與口感，並且殺菌率可達99%以上。根據研究團隊表示，細胞活存冷凍技術 (CAS) 應用在水產品上，不會破壞組織細胞，肉質能夠呈現Q彈口感，使冷凍石斑魚單價可提升達60%，冷凍臺灣鯛魚片單價亦有高達50%之成長。以臺灣冷凍石斑年產值1 億、冷凍臺灣鯛魚片20億來計算，年產值成長數目相當可觀。

此外，金屬中心董事長黃啟川指出，水產增值的研究將觸角垂直向上延伸至飼料業者，目的是為導入資通訊技術，為養殖業者及飼料業者建立聯繫平台，飼料業者可即時獲得水溫、水質等相關回饋，縮短飼料業者因應使用者需求調整配方之時間。

深入資訊：

[經濟日報 2011/11/18](#)

[National Science Council International Cooperation Sci-Tech Newsbrief](#)
