

日本食品工業考察記行

日本是台灣外銷食品主要市場之一，同時也是外銷食品的大國。由於日本本身缺乏天然資源，但日人以尖端科技却可製造出世界一流的產品，利用多層次加工及精美包裝取勝，故其產品普受世界各國歡迎。本年3月11日至15日正值1985年日本東京國際食品大展，筆者參加由新竹食品工業發展研究所、台灣大學食品科技研究所、工商時報及大成旅行社聯合主辦的日本食品工業觀摩考察團，不僅見識了歐美先進國家高水準的產品，並瞭解目前國際市場上流行的食品趨勢，尤其在食品包裝技術方面更值得我們參考學習。以下為參觀考察心得雜記。

■ 李 錦 楓

QP蛋黃醬工廠一瞥

筆者在三年前曾參觀過該公司的另一工廠，該公司有八個工廠，前後兩次參觀的工廠，其設備都很完善。QP公司與台灣的總源沙拉油公司有合作關係。總源公司的產品——美乃滋蛋黃醬(mayonnaise)

乃在該公司技術指導下所生產的產品。

該公司在日本生產蛋黃醬已有六十年的歷史，市場佔有率超過60%以上，也是世界上最大的蛋黃醬公司之一。該工廠自雞蛋的洗滌，打破蛋壳，蛋白與蛋黃的分離、混合、乳化、充填等，均由機械自動操作。整個工廠均在密閉的空間內，空氣要經過濾，工作人員皆帶口

罩、雙層髮罩，而生產機械每隔二小時，停工後完全加以洗滌並殺菌。

該公司的產品，除了講究衛生以外，原料也是精挑細選，例如雞蛋要剛下蛋後三天內的新鮮蛋，加以很完備的機器製造，所以產品的粒子細微且安定。在參觀後，給我們最大的印象是廠房乾淨、整潔，管理妥善，接待人員熱心、彬彬有禮。