

發展台灣食品工業的途徑

李錦楓

一、食品工業的定義

食品的定義是什麼？有人認為可供我們食用的農林漁牧的產品都可稱為食物。即食物是將收穫的天然物，直接加以簡單的處理食用者。但經過加工，如冷凍、醃漬、脫水、烘焙、發酵、加熱調理、裝罐等處理者則要稱為食品。

食品工業除了上述加工處理各種食物的工業以外，尚包括與這些加工有關的食品機械與食品包裝業。台灣的食品工業可分類為下列幾種：1.罐頭食品業，2.冷凍、冷藏食品業，3.蜜餞、鹽漬業，4.脫水食品業，5.穀類、豆類加工業，6.烘焙、糖果業，7.速食、調理食品業，8.飲料、製茶業，9.乳製品業，10.食用油脂業，11.發酵食品業，12.食品配料業，13.食品機械業，14.食品包裝業。

二、食品工業的特性

我們常說「民以食為天」，這表示飲食在我們日常生活所佔的重要性。我們可以將我們的食生活分為三個時期來討論。第一個時期是求飽的時期，在戰爭期間或移民開墾的初期，我們只求飽食，而並無他求。第二個時期是豐衣食足的時代，由於戰後生活安定，國民所得增加後，我們已不必愁衣食住的問題了，因此我們開始尋找美食，也講求營養了。第三個時期是人們慢慢由於知識提高，注意營養、衛生、美容、健康等問題。由此，各種醫療食品、健康食品便應運而生。

由於工商業發達，人口集中於都市，農村人口愈來愈少。都市由於人口集中，慢慢向近郊發展，於是都市住民遠離了食物產地。為了保鮮或保存，食物都要加以處理或加工。

再由於人們工作忙碌，夫婦都上班的人也增加，下班後無暇下廚房，所以外食的人增加。雖然在家裡用膳，也求諸於調理食品或速食食品，所以有「無菜刀廚房」的出現。

上述食生活的改變，均深深地影響了食品工業。其他可以舉出來的特性例如，原料具有季節性。這是指大部分食物都有產季，所以加工要配合原料的產期。當然，如穀類（澱粉）加工，食用油脂，糕餅業等，因其原料可大量貯存，所以不受季節影響，可整年操作。不管原料或產品的貯存，都會有資金積壓的結果，所以需要一筆資金以供週轉。

由於台灣位於亞熱帶且有中央山脈的存在，所以溫度範圍大，因此可生產寒帶至熱帶的農產品，又由於農業技術發達，推廣得法，農民勤奮，所以各種農產品，除了供應內銷外，尚有剩餘外銷，而且除了鮮銷外，尚有剩餘以供加工。它也是增加農產品附加價值，提高國民所得的一個好辦法。當然由於加工廠的設立，也提供就業機會，又加工廠多設置於產地附近，也繁榮了農村經濟。

因國內市場有限，造成許多加工品以外銷為主。站在賺取外匯的立場，它原是無可厚非的事情，但因無內銷來支持及緩衝，易受到國外市場的影響。近年我國加工食品外銷市場結構如表1至表4所示。

台灣食品工業的另一特性是工廠規模不大，一般機械化程度偏低，大都靠人工操作。這是屬於農產品的加工特性，因為像蔬果類，由於品種、產期、成熟度不同，再由於蟲害等的有無，原料多寡，品質參差不齊，所以也阻礙了其機械化程度。不過由國外引進的加工業，如麵粉、餅乾糖果、飲料、乳製品、發酵食品等即由於原料品質比較均勻，所以均可機械化生產了。

近年來由於能源危機，各種產業均受到了深遠的影響，唯獨食品工業所受的影響較輕微。其原因是食品工業的成本，以原料及人工費用所佔比例最高，包裝費用次之，但所耗費能源不大。

三、台灣食品工業現況

台灣光復之初，以罐頭食品為外銷之主流，尤其是鳳梨罐頭，其後又有洋菇罐頭及蘆筍罐頭等的外銷，為本省賺取不少外匯。原來台灣的罐頭食品工業是