

十二、發展方向與趨勢

※所有資料僅使用於本課程

水產加工面臨的問題

- 本地原料短缺、成本超過國際水平。
- 生產條件不利、外銷競爭力減弱。
- 品質安全仍須強化。
- 產銷技術與物流通路待提昇。
- 欠缺國際化之調整措施。

發展方向與趨勢

- 穩定原物料來源及成本
- 掌握消費趨勢變化
- 發展多元化經營模式
- 發展優質化與差異化產品
- 加工技術之精進
- 認驗證建立品質與安全品牌形象與價值
- 開發水產原料全物利用的健康產業

一、穩定原物料來源及成本

- 加工業與漁業生產業結合
- 本土原料適材適用
- 養殖魚介類之加工利用
- 副產物之加工利用
- 進口半成品作高層次加工
- 強化全球運籌

養殖替代魚種 (短鰭鰻、鱸鰻替代日本鰻)

日本鰻



短鰭鰻



花鰻
鱸鰻



(李, 2013)

(Romero, 2002)



有效利用海域發展箱網養殖漁業



加強優勢魚種之養殖



進口半成品作為作高層次加工之原料

副產物作為 原料利用

吳郭魚魚片加工之下巴製成
調味燒烤產品



二、掌握消費趨勢變化

健康	(Health)
自然	(Nature)
便利	(Convenience)
愉悅	(Pleasure)
綠色	(Green)
宗教	(Religion)

魚介類功能性營養成分

- 牛磺酸
- EPA、DHA
- 肌肽、甲肌肽、寡肽
- 精氨酸
- 蝦紅素
- 褐藻糖膠
- 軟骨素+葡萄糖胺
- 膠原蛋白
- 幾丁質、幾丁聚醣

崇尚自然—添加色素蝦乾受消費者排斥





掌握不同宗教消費習俗

From Wikipedia, the free encyclopedia



مركز البحوث لتوثيق الحلال في ماليزيا وآسيا

IFRC ASIA

ISLAMIC FOOD RESEARCH CENTRE
MALAYSIA & ASIA REGION

No. 5-10, Tingkat 5, One Avenue, Dataran Pelangi Utama, PTU 6A, Jalan Masjid,
Off Persiaran Bandar Utama, 47400 Petaling Jaya, Selangor, Malaysia
Hong Kong Office, 212, Kowloon Center, 29 Ashley Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon, Hong Kong

A Division of Bahana Laksana Sdn. Bhd. (25381-9)

Tel: 603-7726 3466 Fax: 603-7726 3472

E-mail: ifrc@halalfoodasia.org Website: www.HALALFOODASIA.org

"In the name of Allah, the Most Gracious, the Most Merciful"

بسم الله الرحمن الرحيم

CERTIFICATE OF HALAL PRODUCTS

This is to certify that the products described below are produced in accordance with Islamic Guidelines and under supervision of Islamic Food Research Centre (IFRC) - Malaysia & Asia Region. The product contains Halal ingredients and complies with the Shariah Law, therefore is lawful for Muslim consumption.

Company Name: MYVEMMA ENTERPRISE (001771033-U)
23/3, Block D, Jaya One, 72A, Jalan Universiti,
46200 Petaling Jaya, Selangor Darul Ehsan.

Plant Address: ASEPTIC SOLUTIONS U.S.A.
484, Alcoa Circle, Corona, California 92880 U.S.A.

Product(s): VEMMA MANGOSTEEN PLUS

Nature of Product(s): FOOD SUPPLEMENT

This certificate bearing certificate # IFRC/HE/308/08 issued on December 1, 2009 is valid for ONE Year, until November 30, 2010 and renewable yearly.

Fauziah

Hj. Abdullah Fahim Hj. Ab. Rahman
Halal Consultant
L-101109



"May Allah (swt) bless those who do not abuse the trust of others"

A Member of World Halal Council

"Halal"在阿拉伯語中的意思為「守法的」，「禁止的」。所有用於生產Halal食品的原料都必須經Halal認證。

生產碳足跡量小之綠色水產原料

草食性
水產物



草魚



虱目魚

藻類



褐藻



海葡萄

貝類



牡蠣



文蛤

三、發展多元化經營模式

- 異業之結盟與合作
- 擴大與週邊產業及專業代工業者之合作
- 擴大與觀光休閒、餐飲、手工藝及地方文化等行業之結合
- 強化與流通業之結盟或整合
- 運用網路、電視購物及宅配等非實體通路，擴大行銷範疇
- 從水產品製造業延伸為文化創意產業



強化與流通業之結盟或整合



文化創意：鮮饌道海洋食品文化館

宜蘭溪和觀光水產加工廠





行銷故事：剥皮魚？君子魚？

四、發展優質化與差異化產品

- 新產品之開發
- 水產保健、醫療、化妝與非傳統產品之開發
- 開發生活型態與社會趨勢下之消費需求
 - 銀髮族食品
 - M型化社會產生的奢華食品及平價食品消費群
 - 新時代產生的禦宅族食品消費群
 - 速食產品
- 從原料供應提升為精品品牌

褐藻醣膠萃取技術讓 保健產業增添生力軍



將小體型低價格的鮮蚵開發
作為保健品以提升附加價值



黃培安

銀髮族水產品發展具潛力

- 台灣65歲以上長者在2014年佔總人口數12%。
- 水產品提供質優蛋白質與機能性成分，容易消化。
- Seafood Vision：2020年水產品消費增6.58%；50-64歲者，高出平均值35%，超過65歲者更高出53%。

即食水產品掌握方便、營養 及安全特色





廣泛提升水產品為精品品牌

湯素瑛



從原料供應提升
為精品品牌，大
幅增加附加價值

五、加工技術之精進

- 傳統水產品質量衛生之改善
- 生物科技、奈米技術、資訊科技之應用
- 開發低碳足跡的加工技術
- 制程設備模組化以因應原料波動
- 其他新科技之導入與運用



泡水牡蠣



未泡水牡蠣

傳統牡蠣處理方法之改進

生物科技應用於食品 領域之主要衍生產品

- 基因改造食品
- 生技發酵產品
- 生技保健食品
- 食品品質及安全檢測
- 食品廢棄物處理

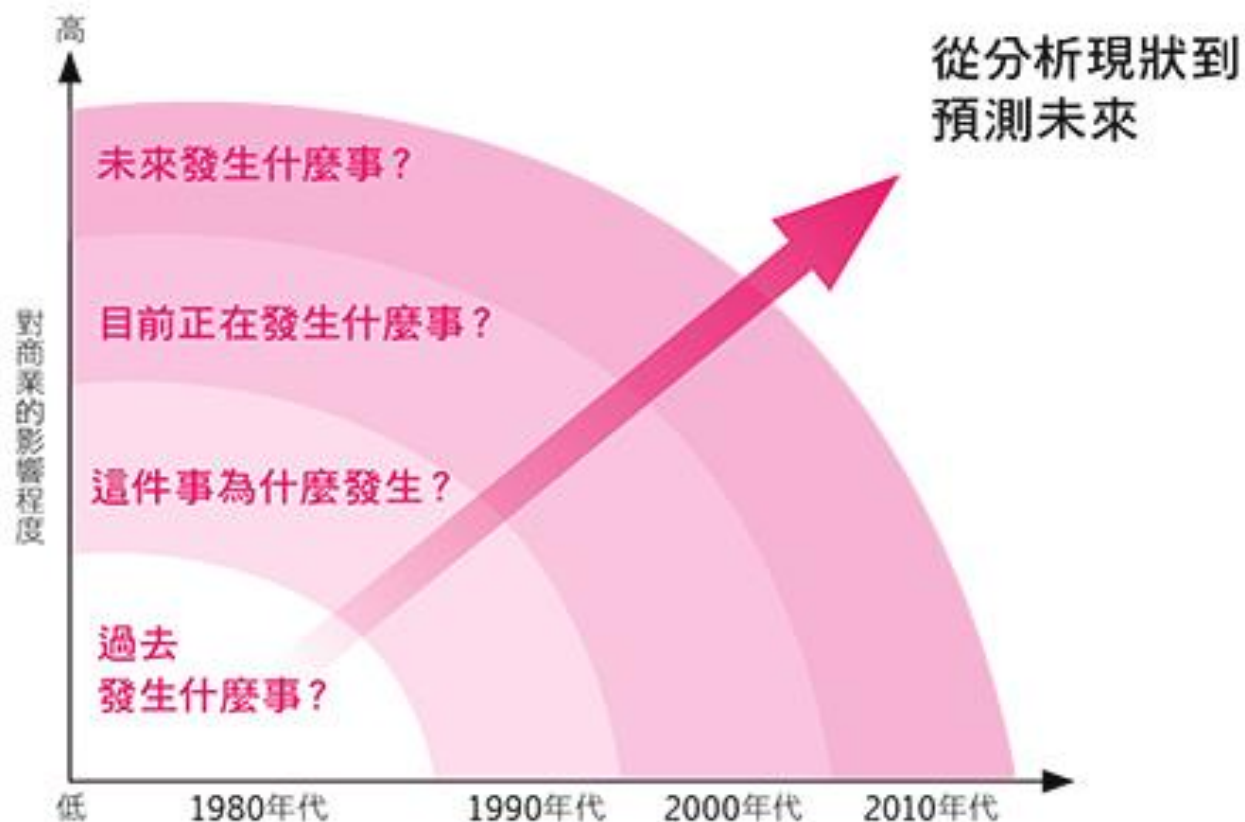
奈米科技在食品產業之應用



資訊科技在食品產業之應用

- 生產與營運管理
- 生產履歷與追蹤系統
- 電子化餐飲服務
- 網路行銷
- 顧客與銷售分析
(Point of sale , POS)

大數據(巨量資料)之應用



應用大數據掌握水產食品研發趨勢以及應用在製程品管和產品履歷追蹤等

六、認驗證建立品質與安全品牌之形象與價值

- 導入優質化生產管理機制
- 生產履歷/加工追溯traceability系統
- 水產品安全衛生品質認證之建立
- 快速檢驗應用於危害分析
- DNA鑒別產品應用

產品安全衛生品質認證

◆ HACCP (危害分析重要管制點)

◆ TQF (台灣優良食品)



◆ ISO 22000

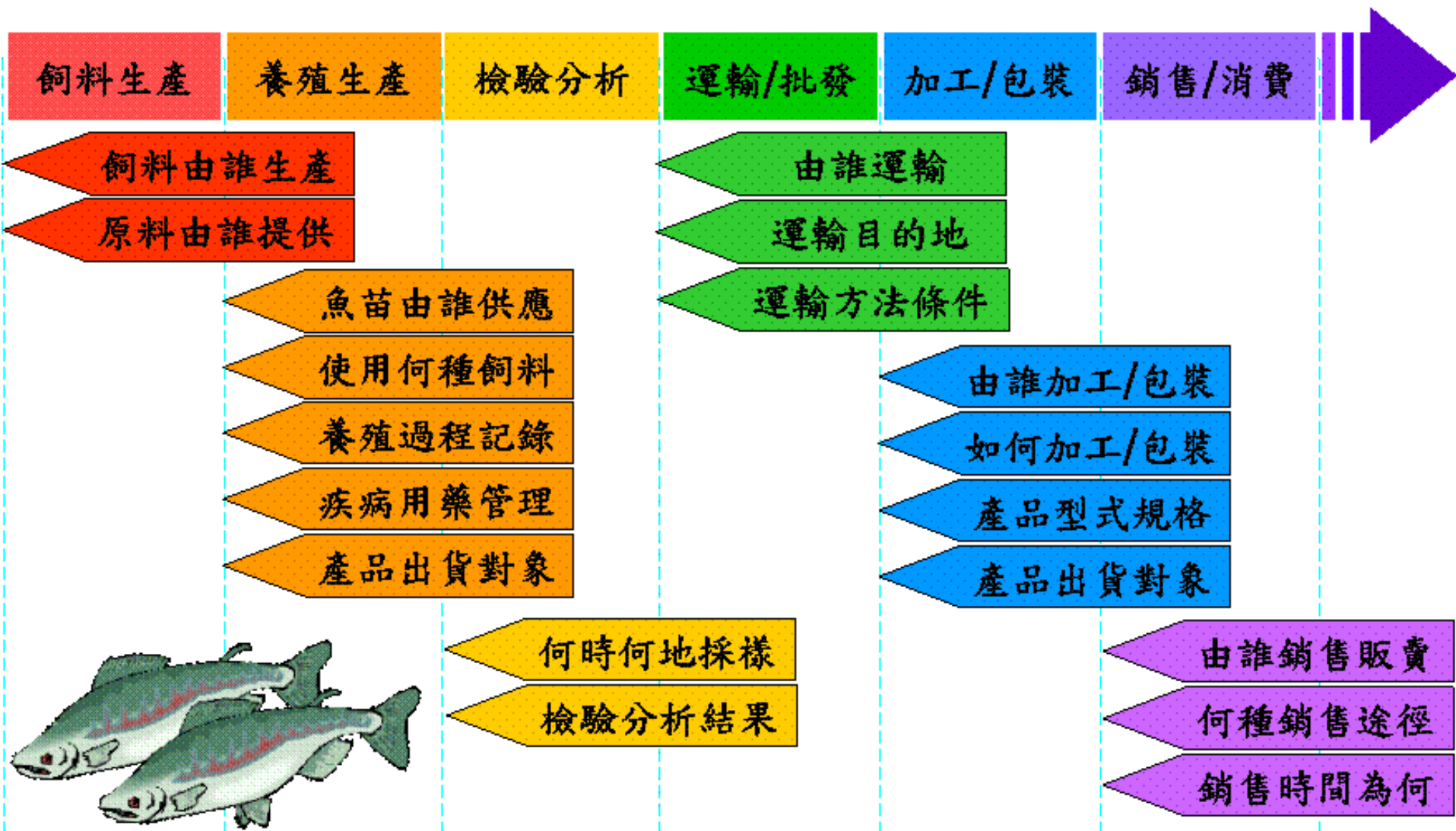
◆ CAS (優良農產品標章)

◆ TAP (產銷履歷農產品)



◆ 海宴





水產養殖產銷履歷追溯流程圖

有身分證的魚

自主管理 產銷履歷 監測體系

全國NO.1有身分證的健康魚

2004/12/17
漁業署長謝大文先生與漁業經濟發展處長黃松義、
內閣學士陸海軍大學共同見證
“全國第一條有身分證的健康魚”→天和珍饈

**水產養殖業
唯一e化管理履歷追蹤**

本公司在每尾魚出貨前均於尾部附上套環，由其上的條碼及序號，可追蹤出每尾魚的魚苗來源、飼養環境、中間育成、氣候水溫、健康管理、加工及配送的所有資料，**魚實檢驗超越歐盟嚴密檢驗標準**，從收成離開海上箱網至消費者手中，全程不落地，電污染並以零下120度超低溫急速冷凍，讓消費者買得放心，吃得安心。

有身分證的健康魚

CTW 47140299911
Q1606129901

天和田洋行
總經理：林國雄
副總經理：林國雄
地址：高雄縣橋頭鎮二和村44號
TEL: 08-81-090-2100
FAX: 08-81-090-4020
E-MAIL: info@tandoo.com.tw
www.tandoo.com.tw

**全國唯一
e化及取得雙重認證**

本公司產品目前已正式外銷國際市場，且均供應於當地的頂級消費群，並已獲得極佳的迴響！

**台灣第一家
取得國際（荷蘭）RACCP認證
的水產養殖場**

**台灣第一家（G.A.P.）
國家認證優良養殖場**

T&O AQUACULTURE
天和海洋開發股份有限公司
高雄縣橋頭鎮二和村44號
TEL: 08-81-090-2100
FAX: 08-81-090-4020
E-MAIL: info@tandoo.com.tw
www.tandoo.com.tw

福建省水产品质量安全追溯体系试

兴业银行
INDUSTRIAL BANK CO., LTD.

青洲路

67

邮政编码 350015

09 14 2014

七、開發水產原料全 物利用的健康產業

■ 副產物有效利用

- 飼料
- 保健食品
- 化妝品
- 生物化學材料
- 醫療用材料

■ 化腐朽為神奇

■ 完全利用

魚鱗膠原蛋白萃取技術—化腐朽為神奇，創造減廢、保健雙贏局面



吳郭魚鱗

黃培安

蝦蟹殼製成化妝品、保健食品及生醫材料



鯊魚的完全利用

- 肉：魚丸、鯊煙、生鮮消費
- 鰭：魚翅
- 皮：魚皮（冷盤、佛跳牆）、皮制飾品、膠、
膠原蛋白
- 骨：軟骨素、明骨（藥材）、飾物、魚骨粉
（飼料）
- 內臟：EPA、DHA、維生素、鯊烯、飼料、餌
- 頭：餌料、飼料

鯊魚的完全利用





鯊魚皮



鯊魚肝



鯊魚皮酸辣湯



鯊魚肝料理

結語

慢漁、樂活、永續

慢魚運動(Slow fish)

懂魚、愛魚、慢慢吃魚



天下雜誌

慢魚運動從義大利開始推行，他們體認消費者對海鮮的無知就是對海洋的最大傷害，所以吃魚之前要先上課，知道魚的故事、漁法，以及怎麼吃最美味。

健康與永續

- 吃得飽 → 吃得巧
- 樂活 (Lohas, Lifestyle of Health and Sustainability)



讓我們有魚吃



聯合國糧食及農業組織

拉丁文格言Fiat Panis的徽章
「讓我們有麵包」

水產加工業會淪為夕陽產業？

