



行政院農業委員會

COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN

降低供應鏈糧損與食物鏈浪費之 案例分享與未來發展構想

科技處 洪偉屏
107年10月24日

簡報大綱

◆ 前言

◆ 案例分享

◆ 未來發展構想

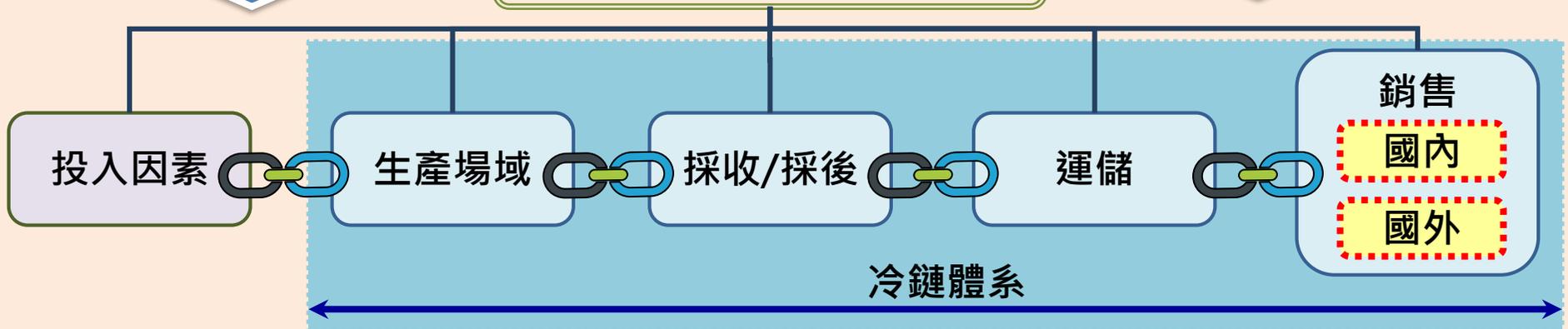


前言

新工具

新技術

農業價值鏈活動



- 種苗
- 肥料
- 農藥
- 農機
- 人工

- 土地
- 溫室
- 運輸道
- 搬運車
- 預冷車

- 預冷場
- 包裝廠
- 加工廠

- 冷藏車
- 冷藏櫃
- 冷藏庫

- 物流中心
- 冷鏈倉
- 集貨商
- 配銷中心
- 冷藏商架

案例分享 1 - 重要作物生產區防災體系應用與推廣(生產)

災前-培養災害應變能力

辦理防災知識
講習會

農民學院
The Farmers' Academy



作物防災栽培曆
應用宣導



災前-作物災害預警系統



災後-啟動作物復救措施



透過剪枝、肥料管理，藥劑施用等方式，
以恢復作物(樹體)健康及生產力。

災中-農業災害情資網



即時了解災害動態與未來變化趨勢

案例分享 2 - 冷卻法於豇豆品質保持之應用(採收後處理)

- 於採後進行冷卻，及於運送中保持 $10-15^{\circ}\text{C}$ 即可有效減少田間至銷售端的損失。



案例分享 3 –降低貯穀糧損之研發(儲運)

- 導入發光二極體誘殺器 (LED trap)、無線感測網路 (WSN, wireless sensor network)害蟲監測、32 目防蟲網等多重防治技術，降低穀倉稻穀損失。
- 預估可降低穀倉稻穀 2%以上損失，經濟效益每年可達億元以上。



● LED 誘殺器



● WSN 害蟲監測系統



● 32 目防蟲網

案例分享 4 – 水產加工副產物加值多元化利用(減廢)

水產加工副產物多元化應用



魚鱗



牡蠣殼



鯖魚頭



鮭魚皮

降低農損與浪費



增加創新與加值化

標的 1:
美妝與皮膚保健

標的 2:
食品加工與天然保鮮劑

標的 3:
寵物食品與補充品

標的 4:
機能食品與營養品

案例分享 5 – 利用青貯技術解決生產過剩問題(減廢)

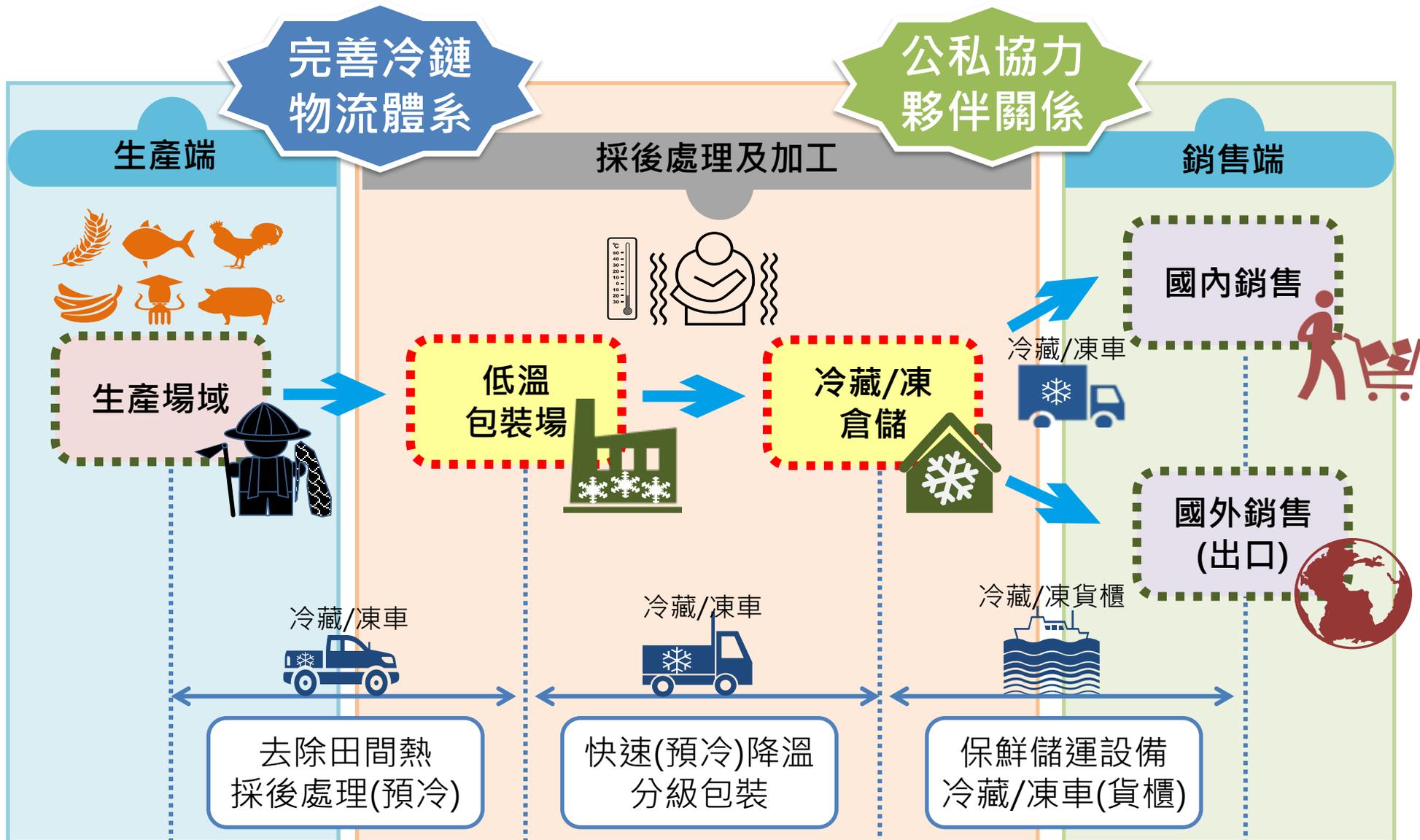
- 生產過剩高麗菜、柳丁及香蕉，可利用青貯飼料化技術，經青貯調製後提供為牛隻飼糧來源。



過剩柳丁利用

過剩香蕉利用

未來發展構想 - 完善冷鏈物流體系



報告完畢
敬請指教

