

上市文蛤物流管理模式之建立

郭仁杰、林明男
海水繁養殖研究中心

台灣地區的文蛤主要是以生鮮方式進行運銷與消費，但由於供應鏈通路結構之層級太多，不僅販運商容易操控價格，亦對生產者造成價格擠壓現象，致使消費者無法享受到廉價的商品。因此，採用物流中心之運銷模式，建立產品品牌並開拓直銷管道，將可使生產者與消費者同蒙其利，勢為將來文蛤運銷之趨勢。

本研究主要分成文蛤上市前吐砂處理、分級規格標準化包裝與加工產品研發等 3 部分，現將各部分之研究結果分述如下：

1. 文蛤上市前吐砂處理

(1) 最適宜的吐砂條件

文蛤體內泥砂含量剛開始會隨時間加長而減少，但一旦超過 2 小時就沒有顯著減少的傾向。綜合各項結果顯示，文蛤在 15–20 psu 海水中吐砂 1.5 小時，吐砂效率最佳。不同鹽度下吐砂效率試驗結果如表 1 所示。

(2) 大規模吐砂容器及每個容器所能盛裝重量

在 15–20 psu 海水中，每個容器（底部直徑 40 cm、頂部直徑 50 cm、高 30 cm）盛裝重量以 15–20 kg 為宜，過重時文蛤會相互擠壓而使吐砂效果降低而拉長吐砂時間。

2. 文蛤分級規格標準化

本試驗文蛤肥滿度測定，係依據林等 (2004) 所採用之方法，以 (肉乾重/殼乾重) × 100% 求出文蛤肥滿度後，參考民間業者判定方式而訂定分級標準，共分成特優級 (20–30 粒

/斤，肥滿度 8–10 分)、優級 (20–30 粒/斤，肥滿度 6–7 分)、高級 (30–40 粒/斤，肥滿度 8–10 分) 及中級 (30–40 粒/斤，肥滿度 6–7 分)。其中 8–10 分係指肥滿度超過 6.5%，6–7 分則介於 5–6.5%。

3. 文蛤包裝與加工產品研發

文蛤真空包裝可減少外部細菌感染，避免文蛤加速死亡，而且易於攜帶與保存，更能增加銷售時之賣相，提升產品之品質。據此，本研究始進行生鮮文蛤小包裝研發，並完成小包裝真空袋設計 (圖 1)。

利用本研究之吐砂條件、分級標準，進行將文蛤小量真空包裝，未來可配合文蛤物流中心之運銷策略，有效區隔市場，提昇產品形象，更有利於市場通路的拓展。此外，文蛤包裝前，均會進行藥物殘留、衛生菌與重金屬之檢驗，更能落實優質文蛤之推廣。



圖 1 文蛤真空包裝袋

表 1 不同鹽度下文蛤吐砂效率

鹽度 (psu)	15					20					25					30				
時間 (hr)	0	0.5	1	1.5	2	0	0.5	1	1.5	2	0	0.5	1	1.5	2	0	0.5	1	1.5	2
含砂情況	+++	++	+	-	-	+++	++	+	-	-	+++	++	+	-	-	+++	++	+	-	-