

出國報告（出國類別：考察）

臺灣鳳梨外銷紐西蘭市場考察

服務機關：農業部農業試驗所嘉義農業試驗分所

姓名職稱：李柔誼助理研究員

派赴出國/地區：紐西蘭

出國期間：民國 114 年 04 月 29 日至 114 年 05 月 06 日

報告日期：民國 114 年 07 月 29 日

壹、摘要

臺灣鳳梨自 113 年 4 月獲紐西蘭允許輸入，臺紐雙方簽署「臺灣蔬果輸紐輸出計畫」為臺灣鳳梨開拓產業發展與研究新航線，近年來我國積極與紐西蘭產官學研單位進行果樹及市場研究交流。本計畫執行考察工作包括赴紐西蘭調查臺灣鳳梨外銷紐國之海運作業流程及消費地販售情形，與紐西蘭貿易業者及農業研究單位交流市場農產品銷售與研究發展。

臺灣鳳梨准入紐西蘭，對臺灣鳳梨外銷市場開拓是一個重要的突破，有助於擴大臺灣農產品的出口範圍，本次調查臺灣鳳梨外銷紐西蘭海運流程與追蹤末端產品，實地觀察紐西蘭消費市場對臺灣鳳梨與菲律賓、厄瓜多等國家鳳梨之評價，與業者對談以瞭解當地農產業與運銷結構，盤點外銷紐國之風險與對策。與紐西蘭植物與食品研究所研究人員進行交流，針對該國重要果樹之採收後處理技術、風味品評方法及研究應用進行深入討論。雙方亦就研發策略至市場銷售等整體供應鏈流程交換意見，強調研究目標應回應市場需求，從而反向推導產品開發方向。紐西蘭作為全球重要農產品出口國，其在農業研發與產業化布局的成功經驗，對我國相關領域之發展具高度參考價值，值得深入借鏡與思考。

目次

壹、摘要.....	1
貳、目的.....	3
參、考察過程.....	3
肆、心得與建議.....	17

貳、目的

紐西蘭對熱帶水果的消費需求，主要仰賴菲律賓及厄瓜多進口供應，也是臺灣鳳梨外銷具潛力的新興市場，本研究透過實地追蹤海運鳳梨之物流作業流程、到貨品質及市場端反應，進行外銷潛在發展性分析，進一步藉由瞭解紐西蘭農產品供應鏈制度及貿易政策，可強化我國產品進入紐國及至大洋洲市場規劃。此外，透過採收後處理研究技術交流，觀察市場行銷模式與消費者行為資訊，有助於我國果樹產業與研究鏈結與創新能力。

參、考察過程

一、調查臺灣鮮食鳳梨外銷紐西蘭流程

113 年 4 月臺灣鮮食鳳梨獲紐西蘭同意進口，由臺紐經濟合作協定實施，吸引外銷業者投入此新興市場。臺灣鳳梨產業向來致力於以獨特的品種及優良的品質為永續經營目標，為持續拓展市場，產官學研各方投入精進外銷作業流程，致力於達到穩定的供應體系。

(一)、出口端

1. 集貨包裝作業

出口作業首先由屏東及高雄產區集貨開始，將達到成熟標準的果實採收後，集中運送至位於屏東的集貨包裝場。接著進行果實清潔，去除果實表面殘留之髒汙與雜質，提升外觀品質。隨後進行選別與分級作業，依照果實大小、成熟度與外觀條件進行分級，確保每一箱產品品質一致。完成分級後，將果實裝入出口專用包裝箱，再進行棧板作業，最後安排裝櫃，準備出口。此階段的操作須謹慎，確保果實在整理作業及運送過程中不受損傷，且符合紐西蘭進口標準與品質要求。

2. 檢疫作業

依據紐西蘭對臺灣鳳梨輸入檢疫規定，出口前須由農業部動植物防疫檢疫署執行檢疫作業，檢疫對象為出口貨櫃中隨機抽樣的 600 顆果實，檢查內容包括是否帶有有害生物或殘留農藥等問題。本次出口由動植物防疫檢疫署高雄分署執行檢疫作業，檢疫合格後進行封櫃。此程序確保輸出產品符合紐西蘭的檢疫要求，降低貿易風險並保障該國農業環境安全。封櫃後不得再打開，確保封條完整性，避免遭受污染或未經授權的更動，提升通關效率，封櫃後隨即運送至高雄港碼頭等待出口。

3. 海運作業

鳳梨集貨包裝至海運抵達紐西蘭奧克蘭港至少需要歷經三週，為維持果實的新鮮度與品質，出口運輸全程採用冷藏櫃控制溫度，航行途中經過赤道等高溫海域，因此溫度控制更需精確管理，透過全程監控的冷鏈設備，確保貨櫃內的溫度穩定維持於果實適宜的貯藏範圍（ $13\pm 2^{\circ}\text{C}$ ），避免因溫度波動造成品質劣化，貨櫃最終於順利抵達紐西蘭奧克蘭港，完成運輸任務並展現良好冷鏈運輸及管理能力。



圖1、果實清潔作業



圖2、輸出檢疫作業



圖3、棧板作業



圖4、溫控並封櫃運輸至港口

(二)、進口端

1. 清關檢疫作業

貨櫃抵達紐西蘭奧克蘭港後由進口商申請清關作業，依照紐西蘭檢疫法規須進入指定檢疫艙，由紐西蘭生物安全局(MPI)派檢疫官至倉儲場域進行檢疫作業。此次檢疫過程中，相關

人員於發現有害生物後，啟動進一步生物風險評估，經確認該蟲體非紐方所在意之東方果實蠅，因此可採取燻蒸處理，確保處理後無任何活體有害生物殘留，符合當地檢疫與進口標準得核發通關放行文件，鳳梨得以順利進入紐國市場。

2. 到貨品質調查作業

完成清關後，為確保果實採收後經過三週以上貯藏時間仍維持良好品質，必須進行到貨品質測試。測試項目包括果實外觀完整性、果皮色澤、切口腐損程度、果肉褐化程度、可溶性固形物與可滴定酸度等指標。這些數據有助於判斷冷鏈運輸的穩定性與包裝保護效果是否充足。若發現紙箱塌陷或果實明顯腐爛，表示包裝及海運條件需重新審視檢討。本次調查結果顯示本次果實整體保存良好，外觀完整，包材強度符合海運標準。透過果實品質評估，可建立與進口商、通路商之間的信任基礎，也有助於日後優化出口作業與冷鏈管理，提升整體產品在外銷市場的口碑與競爭力。

3. 果品櫥架期測試作業

櫥架期測試為評估果實在低溫貯藏後於超市或零售店鋪陳列環境(空調或常溫)下可維持銷售品質的時間，觀察果實在數日內的外觀變化、水分流失、軟化程度、褐化程度與風味劣化狀況。本次測試期間為 8 天，結果顯示果實於第 4 天有褐化情形，但大致仍具販售價值，至第 8 天果皮輕微軟化。外銷鳳梨若能進一步克服對於貯運溫度的耐受性，並當地通路配送與零售陳列需求，則能夠穩定表現臺灣鳳梨特色。



圖5、奧克蘭港貨櫃碼頭



圖6、進口業者倉庫



圖7、貨櫃車停放場域



圖8、貨櫃抵達情形



圖9、蔬果冷藏庫



圖10、冷藏庫控制裝置



圖11、菲律賓鳳梨



圖12、哥斯大黎加鳳梨

(三)、市場端-推廣活動與消費者反應

為提升產品在紐西蘭市場的能見度與接受度，同步進行一系列市場推廣活動。活動內容包含超市試吃、品牌形象展示、在地社群媒體宣傳、合作店家促銷等。透過現場試吃與互動行銷，有效吸引當地消費者注意與參與，並藉由即時回饋收集對果品外觀、口感與價格的反應。消費者普遍反映果實口感佳，具備特殊香氣，對產品留下正面印象，部分消費者也提出果實若能維持酸甜適中的品質更好，包裝資訊除了品牌識別與可再強化保存指引。此波推廣成功拉近與

當地消費者的距離，並為後續拓展合作通路與提高銷售量奠定良好基礎，展現臺灣鳳梨在國際市場的潛力。

二、拜訪進口業者

本次考察拜訪的進口商為位於紐西蘭奧克蘭市郊，公司倉儲與物流中心設置於 Mount Wellington，鄰近奧克蘭港具備明顯物流優勢。該公司自 1990 年代創立以來，致力於將亞洲及大洋洲的優質蔬果引進紐西蘭，初期經營小型蔬果店，後逐步發展為大型進口商，進口國涵蓋泰國、越南、中國、韓國、澳大利亞與斐濟等國。公司擁有完整的國際採購系統與冷鏈物流設施，冷藏設施與環境空間也提供合作夥伴使用，能夠支援批發與少量零售等多樣化的通路需求。目前合作對象包含亞洲超市與零售商，展現其穩固的通路網絡與市場基礎。

針對本次臺灣進口鳳梨表示對其甜度與香氣表達高度肯定，認為若能透過穩定的海運條件與妥善的冷鏈貯運技術，避免因保存不當導致果實質地變化或風味流失，將有助於延長產品櫥架壽命，提升市場競爭力。然而，目前臺灣鳳梨的建議零售價格相對當地市場略高，進口商認為應進一步考量其他國家在價格與冷藏技術方面的優勢。未來產品是否具推廣潛力，仍需觀察實際消費者反應與市場接受度。進口商建議臺灣可從品種選擇、採後處理、冷鏈運輸與風味測試等環節進行供應鏈評估，審慎挑選最具市場潛力的品項，方能在國際市場中建立穩固定位。

三、考察市場銷售通路與消費反應

(一)、太平超市 Tai Ping Supermarket Flat Bush

太平亞洲超市自 1970 年代於紐西蘭創立，是紐西蘭歷史悠久且具規模的亞洲連鎖超市之一，目前在奧克蘭地區共設有十家分店，服務廣大的消費者。其商品多以直排貨架分類陳列，目前超市以實體銷售為主，消費者需親臨門市採購，結帳區動線清楚，但尚未設立線上購物與宅配到府系統。全店提供超過三千種亞洲進口與本地食品，包括生鮮蔬果冷藏、冷凍商品與乾貨等，種類齊全，可滿足中、日、韓、東南亞等地習慣的飲食需求。

Flat Bush 分店位於 Bishop Dunn Place，鄰近住宅區與學校，交通便利。陳列豐富的亞洲水果與蔬菜，水果來源橫跨多國，包括紐西蘭當地奇異果、斐濟果與樂淇蘋果（Rockit），泰國芒果、山竹、椰子、榴槤，越

南紅毛丹、火龍果與紅柚，馬來西亞榴槤，菲律賓香蕉，以及本次進口的臺灣鳳梨。生鮮蔬果每日供應，強調新鮮與產地特色，並搭配品牌進行行銷，並擁有穩定進口鏈與庫存調控能力，是亞洲水果進入紐西蘭市場的重要通路。

太平超市適合做為推廣亞洲農產品據點。本次臺灣鳳梨試吃活動即設於門口與主通道交會處，位置顯眼、方便消費者參與，亦便於設置臨時推廣台與互動式展示。現場活動提供試吃，了解消費者對臺灣鳳梨的甜度、香氣與整體印象。此種實地測試方式不僅有助於了解市場反應，也為日後新品上市與擴大銷售建立可行依據。

(二)、PAK'nSAVE

PAK'nSAVE 是紐西蘭代表性的折扣型超市，致力於提供消費者最具價格優勢的商品，營運模式採取極簡實用路線，店內裝潢大多維持簡約貨架設計，商品以原裝箱堆疊展示，整體風格趨近倉儲型批發市場，藉此降低營運成本，回饋於商品售價，並獲評選為紐西蘭最受信賴的超市品牌之一，顯示其在價格穩定性與消費者信任上具有高度市場評價。

本次考察 Sylvia Park 購物中心內的分店，該門市為都會型大型據點，每日平均客源穩定，涵蓋通勤族、家庭主婦與各類型一般消費者。此據點配備免費 Wi-Fi 與線上訂購自取服務，顧客可透過網站或應用程式選購後至店內取貨，有效節省現場購物時間。整體服務設計強調便利、實用與價格透明，反映其品牌定位的消費環境。

在蔬果供應鏈方面，PAK'nSAVE 所有生鮮品項均由其母公司統一管理。該集團擁有分銷中心、大型倉儲設施及卡車物流車隊，形成完整配送體系。自產地採收到門市上架，蔬果皆處於溫控環境，有效延長貨架壽命、降低損耗並確保品質穩定。尤其在生鮮產品快速周轉的要求下，該供應體系可於兩天內完成大宗調貨與補貨。多數商品以大包裝形式販售，價格標示清楚，黃色為平日價格、紅色為促銷優惠，便於顧客辨識與選擇。顧客可自助包裝選購商品，或使用現場提供的回收紙箱代替購物袋，以響應環保政策。

(三)、New World

New World 採取獨立加盟模式，強調地方經營與社區參與。Stonefields 分店位於奧克蘭 Mount Wellington 的 Lunn Avenue，是典型中高端住宅區內服務型超市，結合實體與線上通路功能，提供線上購物、店內自取與宅配選項，顧客可於訂單註明商品偏好，由專人代為挑選商品，提升個人化體驗。

Stonefields 分店提供新鮮多樣的生鮮與截切水果，其中配置鳳梨切片機，消費者可以挑選喜歡的鳳梨置入切片機，互動式行銷設備提升消費者對挑選水果的參與度與品牌印象。從通路特性而言，消費結構以中高收入家庭為主，消費者重視產品品質與整體購物體驗，消費者評價服務人員態度友善，烘焙與即食品項廣受好評，雖有部分指出價格略高，但普遍認為品質穩定、物有所值。

(四)、新宜亞洲超市 New Save Asian Supermarket

New Save Asian Supermarket 於奧克蘭與漢米爾頓共設有三家分店，該品牌門市多座落於華人與亞裔居民密集區域，明確對應亞洲族群的消費需求與日常採買習慣。主力商品以亞洲蔬果與加工食品為核心，涵蓋來自臺灣、越南、泰國、中國、日本、韓國等地的商品，常見蔬果包含臺灣芒果、越南紅毛丹、泰國榴槤、中國高麗菜、空心菜及日本蘋果等。

本次考察據點為位於奧克蘭的 Short Street 分店，據現場觀察，該店蔬果區商品陳列方式以鮮明分區與籃筐式堆疊為主，價目標示與動線清楚明確。蔬果主要分為兩大供應來源：其一為透過紐西蘭進口商或自行進口通路取得亞洲農產品；其二為與奧克蘭周邊農場合作，採購 Pukekohe 與 Drury 等地生產的新鮮蔬菜與水果，此供應結構除能穩定貨源，也強化了與當地農產業的連結。

(五)、T-Mark Supermarket

T-Mark Supermarket 為紐西蘭奧克蘭地區具代表性的臺灣食品專賣通路，其營運重點聚焦於進口臺灣商品的零售銷售，涵蓋即食類產品（泡麵、零食、糖果）、調味料、冷凍食品、飲品與生活日用品等，生鮮蔬果較少。門市設計與營運風格重視實用導向的貨架陳列與商品分類，提供消費者便捷的購物體驗。

消費者平均每週造訪頻率為 1 至 2 次，購買高峰期集中於週末與傳統節日前夕。社群平台上常有促銷與抽獎活動，對行銷活動的回應具即時性與互動性。

本次臺灣鳳梨推廣活動 T-Mark Supermarket 辦理限時試吃與專案促銷，活動由紐西蘭臺灣商會與紐西蘭世華婦女會協助招募當地消費者參與，透過 T-Mark Supermarket 社群媒體宣傳，獲得熱烈回響。據業者回報，活動當日營業額相較平日平均成長約 20%，顯示消費者對新品具有高度興趣與接受度。試吃活動亦成功促進與臺灣出口業者的互信，為後續農產品銷售與品牌推廣奠定良好基礎。綜合評估，T-Mark Supermarket 為具備明確族群導向與穩定消費頻率的專業通路，具備推廣與市場測試的功能，未來拓展生鮮產品供應，將有助於產品之推廣與銷售。

(六)、生活達人超市 NJK Asian Supermarket

位於紐西蘭奧克蘭 Highland Park 的生活達人超市，主要服務當地華人與亞裔社區，並於新市場區設有實體店面，結合線上電商平台，採用線上訂購、線下提貨或配送的營運模式。生活達人超市的經營策略高度重視數位化與社群經營，透過 Facebook 與 YouTube 分享商品訊息、促銷活動，產品合作對象包含臺灣貿易商、紐西蘭華人蔬果批發商與當地華人農場，並依據消費者需求及偏好，選擇與特定供應商合作，品質管控由日常盤點與品質檢查，維持產品的新鮮度與安全性，使消費者在選購熟悉得產品能獲得一致的購買經驗。

(七)、農貿中心-假日市集 Hobsonville Point Farmers Market

Hobsonville Point Farmers Market（又稱 Catalina Bay Farmers Market）是紐西蘭奧克蘭西北區一個深受歡迎的週末市集，位於 Hobsonville Point 海濱地區，可從奧克蘭市中心搭乘渡輪直達，且設有充足的停車空間，市集以其新鮮的在地農產品、手工藝品和社區氛圍而聞名。每週六日 08:30 至 14:00 營業。本次推廣活動時間共計 2 日，每日 9 點至 14 點，5 月 3 日也邀請到駐奧克蘭台北經濟文化辦事處陳詠韶處長、中華民國僑務委員會施振嘉僑務委員、大洋洲臺灣商會聯合總會郭力銘名譽總會長蒞臨現場，一同來為臺灣鳳梨推廣行銷。



圖13、太平超市 Flat Bush 門市銷售，臺灣鳳梨每顆售價 12.99 紐元



圖14、截切水果盒，包括鳳梨、西瓜、奇異果及綜合品項



圖15、菲律賓鳳梨每顆4.99紐元



圖16、鳳梨切片機



圖17、臺灣鳳梨每顆 14.99 紐元



圖18、超市湧現試吃人潮，反應熱烈



圖19、農貿中心假日市集推廣活動



圖20、農貿中心假日市集人潮眾多

四、研究單位參訪：紐西蘭植物與食品研究所

(一)、採收後處理研究

果實採後處理品質與生理機制的研究為核心，著重於研究如何在果實採收之後維持品質與風味，並將科研成果應用於供應鏈與出口管理。研究團隊結合控制果實成熟度與低溫生理來預測並優化果實的後熟過程，探討蘋果、奇異果與梨等在冷藏條件下的呼吸作用、乙烯合成路徑與果實質地變化，藉由果實在生長季節與採收時可溶性固形物及對乙烯敏感性等指標，整合基因表現研究，探討 ACS1、ACO、PG 等調控因子的作用。

此外，透過非破壞性檢測與感官評估模型的結合，建立了一套可量化的果實品質與貯運風險的評估系統，協助紐西蘭蘋果及奇異果出口至亞洲與北美市場時減少損耗及延長櫥架壽命。另外也參與和日本、美國與中國的採收後品質預測與技術交流，為紐西蘭蘋果與奇異果提供全球冷鏈保鮮與農產品品質監控明確指引作業模式與產業布局方向。

透過果實軟化機制與細胞壁結構轉變機制研究，了解果實後熟與貯藏過程中細胞壁多醣的動態變化，並進一步探索這些變化如何影響果實質地與貯藏壽命，由其研究可知，果實軟化過程中，果膠降解、半纖維素重構與纖維素穩定性的變化，透過分子生物學與細胞生物學的分析如 polygalacturonase、pectin methylesterase、xyloglucan endotransglucosylase 與 β -galactosidase 等酵素在果實軟化過程中的調控機制，另有透過乙烯與其他植物荷爾蒙（如 ABA、IAA）在果實成熟與軟化中的交互作用，以延緩奇異果與梨之軟化程度，改善口感，並與育種者共同開發具延緩軟化性狀的新品種。

(二)、風味品評研究

1. 實驗室設置

針對水果品評，實驗室設置依照基本感官實驗空間規範（如隔間、恆溫、無干擾環境）外，並考量水果的氣味揮發性與樣品呈現方式。水果常具有強烈的天然香氣（如香蕉、芒果、鳳梨），設置獨立通風排氣系統，以避免氣味在不同評鑑站間交叉污染，每位受試者的測試空間採封閉式環境。

為避免視覺影響判斷，水果樣品可放入不透明容器或在不同光源下觀察最為抑制顏色辨識。切片水果採現切現送，在控制溫度條件下，防止氧化作用。提供容器與飲用水供受試者在受試期間漱口，每人每日最多品評項目為 4 至 6 種，以避免味覺疲勞。此外，品評區應維持高度清潔，所有器具使用前後須經過消毒，避免交叉感染或對品評者造成健康疑慮。

2. 人員選定與訓練

水果的風味辨識需要具備基本的味覺靈敏度與香氣識別能力。品評人員透過教育訓練掌握水果風味輪中常見屬性，如：香氣（熱帶/柑橘/核果）、酸味（檸檬酸/蘋果酸）、甜感與口感（多汁、脆度、滑順）等。此外，需進行熟度變異識別訓練，例如辨別未熟、熟度適中與過熟樣品之間香氣與口感差異。

可使用標準樣品（如人工調配香蕉酯或己酸乙酯等）訓練香氣記憶，也可用不同熟度的真實樣本做風味參照，幫助形成標準風味用語。水果品評較容易受情緒與偏好影響，因此訓練亦應強調中立評價與以標準化用語表達。

根據產品目標市場常選擇對該水果類型具經驗與偏好者，排除對特定水果過敏或嗜好極端的參與者，並進行簡要說明與風味描述引導。

3. 樣品準備

水果樣品的處理必須標準化，因其風味、香氣與口感在短時間內會隨切開、暴露或溫度變化快速改變。建議使用事先分級與貯藏於固定環境溫度的樣品，並於測試前 15 至 30 分鐘依標準流程切片（去皮/去核），分裝於無味塑膠杯或玻璃容器中。

每份樣品應保持一致重量（如每杯 30g 果肉），並避免液體外溢或變色。為防止氧化，可選擇以無氣味的抗氧劑（如 0.1%抗壞血酸）輕噴或短時間包裹保鮮膜。每一樣品名稱可以三位數亂數（如「643」、「714」）並隨機排列送樣順序，避免品評者受前序樣品影響。

對於不同品種的比較，需確保樣品來自相似熟度與貯藏條件。若比較同一品種不同產地/處理方法，也必須控制外部變因至最低（如光照/甜度/水分），以提高盲測結果的可信度。

4. 品評流程設計

最常使用的測試類型包括：**1.接受度測試（9 分喜好量表）**：評估消費者對風味、甜度、香氣與口感的整體滿意度。**2.三角測試**：鑑別三樣品中哪一項不同，適用於品種或處理差異檢測。**3.描述性分析（QDA）**：透過訓練人員，以標準詞彙（如「熱帶果香」、「微澀」、「果膠感」）進行量化分析。

測試流程需事先安排樣品順序，每品評者每輪僅評 2 至 4 種樣品。每個樣品食用前應記錄：第一印象香氣、口感第一感受、咀嚼後回味與殘留風味。每個階段可依量表填寫具體感知程度（例如從「無味」至「極強」的 7 分尺度量表）。

評鑑者測試前兩小時不要吃強烈風味的食物（如咖啡、薄荷糖），在測試各樣品間應用飲用水漱口，以維持味覺清晰度，若樣品需咀嚼較久，應安排更長的間隔時間或限制樣品數量。

5. 資料分析與應用建議

數據分析應包括質感指標（脆度、多汁度、粗糙感）與風味指標（甜度、酸度、香氣類型），可使用 **ANOVA** 檢定樣品之間的顯著差異，或 **Cluster Analysis** 了解樣品分組趨勢，可以結合描述性分析，使用主成分分析建立風味輪廓圖，顯示各樣品在感官空間的相對位置。

若進行消費者偏好測試，可進一步套用喜好對應分析找出不同人群對風味指標的敏感性與喜好傾向，這對於品種篩選、成熟度標準化與產地比較特別重要。

若測試樣品具有不同貯藏方式、處理技術（如氣調包裝、乙烯處理等），可搭配化學指標（如 **Brix**、**pH**、**TA**）與儀器測定（如壓力計）進行多元迴歸分析，建構感官品質預測模型，作為加工與行銷端的重要依據。



圖21、登記進入植物與食品研究所



圖22、奇異果貯藏測試



圖23、採收後處理研究之貯藏設備



圖24、氣體偵測控制儀



圖25、風味品評樣品遞送窗口



圖26、風味品評試區

肆、心得與建議

1. 臺灣鳳梨外銷至紐西蘭市場歷程顯示國際農產品貿易具高度技術性與政策協調需求，歷經多年協商，最終確立產品規格、檢疫規定與包裝標示等輸出條件。透過調查海運流程與行銷推廣，了解進口端對於產品品質與包裝流程需求，可從下列方面著手：強化選果與成熟度控管，提升產品一致性；透過採收後處理技術減少果實損耗；集貨包裝標準化，簡化作業流程，增加包裝運送品質的穩定性，以提升品牌形象與建立未來穩定銷售管道。紐西蘭連鎖量販超市販售的鳳梨品質及價格差異不大，臺灣鳳梨需選擇適合出口品種及出口季節，結合技術支援供貨、包裝、貯藏至運銷，因應紐西蘭對進口農產品的高度檢疫要求，並配合其生物安全政策相關規範，降低外銷風險並提升市場拓展穩定性。
2. 臺灣已逐步建立完善的產銷履歷與農藥殘留管控機制，若能加以結合永續生產理念與公平貿易等元素，將有助於提升整體品牌與市場競爭力，從產品定位、市場需求與行銷策略等面向進行整體規劃。紐西蘭消費者對熱帶水果接受度高，且重視產品的天然性、來源與品質可追溯性，臺灣鳳梨具備良好市場潛力，滿足當地中高端消費族群對新鮮進口水果的需求。針對亞洲食品與連鎖通路進行推廣，透過社群媒體與促銷活動增加能見度，結合行銷資源、搭配產地溯源系統，提高消費者信任度，從產品管理到末端通路建立穩定供應體系。
3. 本次再度拜訪紐西蘭植物與食品研究所，針對其果樹採收後處理與風味評估研究，有更深入的了解。針對果實低溫貯藏下之乙烯代謝、呼吸作用與品質變化進行整合性研究，建立可預測品質與延長保鮮壽命的科學模型，有助提升出口果品的市場競爭力。從細胞壁酵素與荷爾蒙交互作用探討果實軟化機制，為延緩熟化與改善口感提供遺傳與生理基礎。此外，風味品評研究在感官測試流程設計、樣品處理與人員訓練方面高度標準化，展現紐國在品質監控與消費者感官研究的嚴謹精神，紐西蘭在果樹產品從採後處理到風味科學的研究具高度產業導向，雙方交流有助於發展出口果樹品項及提升產品附加價值。