

## 松珍股份有限公司

### 素食培根產品暨素食結著技術開發專案

民  
生  
食  
品

#### 計畫目標

由經濟部技術處 ITIS 產業資料資料庫之食品產業評析中指出，基於健康訴求與宗教信仰，國內素食人口有逐漸增加的趨勢，根據 ICP 資料顯示，去過素食餐廳的消費者由 1991 年的 22.7%，逐年提升至 1996 年 30.8%。隨著素食人口增加，業者應加強食品開發，並已教育與媒體為推力，發展具特色產品，才能掌握趨勢，近年食品研究所開發之素火腿、素肉鬆、泡菜等產品均有不錯評價。新城雞瘟、禽流感…等傳染病於亞洲肆虐後，由本公司各經銷商與通路下訂單與實際銷售的狀況，國內素食產業市場正逐步擴大，不再侷限於傳統宗教通路的範圍內。本計畫目標為開發素食培根產品，以素食培根塊和素食培根切片為主要開發項目，以克服不同素食材料結著技術，提高素食煉製品之保水性、調味技術、成型技術之研發。

#### 執行成果

1. 本案開發完成後有助於本公司產製技術之升級，一方面更了解原物料的特性，建立未來再利用的基礎，並有助於除了本產業除了豆腐、豆乾、豆皮、豆輪、素丸與素火腿外，更多不同特色產品的開發，避免與一般素食業者或大陸市場的製造者，淪落為單純的價格戰拼鬥者，持續保有本公司在業界的持續領先優勢。
2. 素食培根產品暨素食結著技術開發專案已成功完成商品化應用，包括包裝外觀設計與重量設定為 250g/包；業務、門市和經銷商已積極推廣，目前已接獲外銷訂單，預計本年度應可順利外銷 500 萬元以上。
3. 結著技術亦有顯著進步，對於大豆蛋白、人造肉和蒟蒻之間的結著性，有更深一層的了解。

#### 新產品／新技術／新設計／新材料簡介

葷食培根片已經是市售商品化已久之產品，也廣為大眾消費者所喜愛；在歐美各國普遍為早餐經常食用的肉品，並常常使用於各類菜餚的調理上，甚至可說是生活的一部分，消費量更是隨著西方餐飲文化的拓展，廣泛引入世界各地，逐年遞增。而目前歐美在狂牛病肆虐後，所謂素食主義者日漸增加，健康素潮流日盛，近年來外國客戶在本公司各銷售通路中逐漸增加黃豆加工製品的採購量，顯示黃豆加工品市場在國外正式一片欣欣向榮，一些歐美買家對於素食培根片的需求日益殷切，不斷對本公司提出 OEM 或 ODM 的需求，為因為素食培根三層肉的組織特性與結著各異，研發上很有困難，再加上動物性素材不得使用，原料使用上更形受限；本專案成功開發素食培根製造技術，不僅在結著與切片有顯著進步，更在著色上有所收穫，所開發的素食培根產品其順利解決仿肥肉與仿素肉之間的結著、風味和組織質地之調整。



松珍培根片



松珍培根片應用

## ■ 技術合作單位及合作內容

### ■ 成果應用領域

1. 在仿培根製品開發過程，將不同素材之原料分別扮演培根皮、脂肪與瘦肉之角色，有效結著技術十分困難，尤其是兩種不同本質之原料，會因原料乳化條件與特性不同，而有明顯的差異。素食培根脂肪與瘦肉之間結著處，需考慮材質的相容性。
2. 開發過程嚐試與數種材質結合，其中測試過蒟蒻與大豆蛋白結合試驗，測試結果發現蒟蒻材質無法與大豆蛋白有效結合，經由切片與冷凍後，會產生明顯的剝離現象，反覆解凍後剝離現象更為明顯，故另尋其他素材測試。
3. 最終以大豆蛋白與素肉結著測試，並改善乳化材料與製作流程，發現能有效改善脂肪與瘦肉之間的結合性，且經由反覆的加速破壞性測試，其結著效果亦明顯的有效改善，進一步在切成薄片的結果中獲得驗證，發揮有效之結著效力。

### ■ 專案執行績效說明

1. 秉持松珍健康自然的產品形象，配合研發新型態之製品拉大與同業間的差距，避免同類型產品無品質與技術差異的價格戰，增加定價之優勢以持續增加毛利率。
2. 除了穩固外銷市場的歐美地區外，日本、香港等大亞洲地區為持續開發對象，國內除了既有之傳統市場、超市、量販店或有機通路外，並進軍鮮食產業。
3. 除了素食者將推向健康主義者，結合良好的原料與健康素材，除了青菜豆腐外另一個同樣健康有機的新選擇。
4. 成功開發素食製品結著技術，有利於不同材質結合之新產品的研發，得以豐富消費者求新求變，口味多樣化的需求。
5. 已獲得國外買家訂單，並參加澳洲與法國食品展推廣，接洽者眾，於商品化銷售已獲得初步肯定。

### ■ 專案執行重要心得

黑心素食一直是國內消費者與宗教界人士關心的話題，就市場銷售面而言，黑心素食的存在乃在於消費者對於這類產品的口感、組織、性狀有獨特的喜好，故會購買此類形態的產品，或因宗教因素、或因健康考量…等等理由，選購素食而捨棄葷食，本公司身為專業的素食產品加工廠，自然必須站在顧客的立場著想，提供符合消費者需求的產品，利用有限的素食食材，製造出安全的素食製品；本專案中，由於培根三層肉有豬肉的皮、肥肉與瘦肉三種主要層次，在實際豬肉中有結締組織的黏結，光要模仿這三種基本層次便是不同素食材料的研發，而不同層次的結合對素食加工技術更是難上加難；松珍的團隊不斷技術開發，配合後段加工之配製品，多元化的產品可提高競爭國際需求、創新產業契機與豐富產業從傳統素食帶入新的層次與源源不斷的商機。



松珍培根片包裝彩袋

的蒐集資訊與嘗試，藉由適當結著合，研發出結著性良好之素食培根力，並可積極擴展外銷市場，符合消費者的視覺與味覺享受，將素食領域，增加公司產品的競爭力與製