

# 政益食品有限公司

低糖高纖魚鬆新產品  
開發計畫

## 公司小檔案

- ◎ 成立日期：76年06月
- ◎ 負責人：蔡佳益
- ◎ 資本額：1000千元
- ◎ 員工人數：15人
- ◎ 經營理念：政益食品有限公司前身東發海產加工廠，成立於1968年，專研水產食品加工製造，40年來以「誠信，實在，用心，創新」的經營理念，以新鮮原料及最先進的加工技術生產最高品質的產品。本公司設有完善的實驗設備，以求產品品質穩定，並設有研發部門，不斷的研發新產品，新配方，以生產更美味的產品，為了消費者買的放心吃的安心，公司並通過ISO22000，HACCP，HALAL國際品質驗證。政益食品屢獲各企業的肯定，受委託各項水

## 計畫緣起

前(99)年6月政府與對岸簽訂兩岸經濟合作架構協議(ECFA)後，過去未開放進口之大陸水產加工品將可能低價傾銷台灣，將對台灣傳統水產製造業造成嚴重衝擊，因此傳統水產製造業者因成本太高無法與大陸產品競爭，以及研發能力不足無法提升競爭力，嚴重時大部分工廠將外移或倒閉。其次，台灣傳統水產製造業是農、漁村主要就業人口，可能造成農漁村大量的失業潮，引發民怨與不滿。另外，98年屏東東港與林邊地區適逢百年一次之八八水災，造成當地傳統工廠嚴重的經濟與設備損失，造成傳統產業外移至其它縣市，並且伴隨著嚴重的失業人口；因此，本計畫若通過將可提升台灣傳統水產加工產業之研發水準與競爭力，提供就業機會與災區之重建提供助益。

魚鬆為我國民間流傳已久之家庭菜餚，它不僅營養豐富、食用方便、乾燥而利保存，更具特殊風味，是我國特有水產加工品之一；其次魚鬆的原料魚種較少特定限制，很多魚種都可作為其加工原料。另外，魚鬆是一種高蛋白質食品，無論老人或小孩都喜愛，與米飯或粥配食可增加食慾。傳統魚鬆製法是将魚肉蒸煮切碎後，添加豬油(或沙拉油)15-30%、蔗糖15-25%、豆粉15%、鹽、味精、香辛料及醬油等翻炒成適當乾燥程度，即為成品。目前市售主要以鮪魚、旗魚和鮭魚的魚鬆產品為主，數十年來皆無任何創新變化。然而市售魚鬆的缺點是(1)製程衛生品質不佳：大部分魚鬆加工業者都是家庭式工廠，資金短缺、設備簡陋，欠缺衛生安全管理，尤其旗魚與鮪魚是高組織胺中毒之風險魚種，因此旗魚鬆與鮪魚鬆常有組織胺含量過高之風險存在。(2)品質良莠不齊：因魚鬆之製作門檻較低，故競爭激烈，有些採用不良原料或添加過多的填充料(如麵包屑、豆粉、麵粉等)，以降低成本而削價競爭，導致市售魚鬆產品品質良莠不齊。(3)高糖高油高熱量：由於魚鬆中含有約20%豬油(或沙拉油)、約20%蔗糖以及約15%豆粉等，屬於高糖高油高熱量或高膽固醇(使用豬油)之食品，但由於經調味後適口性佳，通常愈吃愈順口，導致不知不覺吃進過多的糖分與熱量，有引發肥胖與三高之

健康風險存在。

因此本公司為解決上述傳統魚鬆的缺點，應用已經HACCP認證工廠與設備來製作魚鬆，確保產品品質，並開發低糖、低熱量、高纖、無膽固醇之魚鬆產品，強調在享受可口等魚鬆時，亦可減少糖類、熱量與膽固醇之攝取以及增加膳食纖維之攝取。故本產品主要以小麥纖維取代豆粉，以麥芽醴醇取代蔗糖，以棕櫚油取代豬油，可製得品質與口感佳的「低糖高纖魚鬆」之新產品開發。本計畫創新重點為(1)低糖低熱量：以麥芽醴醇取代蔗糖，降低產品熱量，屬於低升糖指數(GI值)食品，(2)高纖：以小麥纖維取代豆粉，降低熱量攝取，維持消化道機能，增加腸道蠕動與健康，(3)無膽固醇：使用無反式脂肪酸之棕櫚油取代豬油焙炒，使得魚鬆不易氧化且無膽固醇殘留，(4)多種口味選擇：開發鮪魚、旗魚與鮭魚鬆等口味，(5)不添加防腐劑、味精與人工色素。

另外，有別於傳統魚鬆的製程衛生品質不佳與良莠不齊等缺點，本公司則是應用ACCP認證工廠與設備之流程製作魚鬆成品；其次，並搭上保健食品的新流行熱潮，可提升產品單位價格，將來本公司可作為火車頭帶動東港地區在水產食品加工上之創新與發展。

## 新產品簡介

### 低糖高纖鮪魚魚鬆產品



### 低糖高纖旗魚魚鬆產品



產加工食品 OEM、OBM、ODM 代工 製造，為了提升對顧客的服務及新產品的開發。

☺ 技轉單位：無



低糖高纖旗鮭魚魚鬆產品



計畫創新重點

本計畫創新重點為(1)低糖低熱量：以麥芽醣醇取代蔗糖，降低產品熱量，屬於低升糖指數(GI 值)食品，(2)高纖：以小麥纖維取代豆粉，降低熱量攝取，維持消化道機能，增加腸道蠕動與健康，(3)無膽固醇：使用無反式脂肪酸之棕櫚油取代豬油焙炒，使得魚鬆不易氧化且無膽固醇殘留，(4)多種口味選擇：開發鮪魚、旗魚與鮭魚鬆等口味，(5)不添加防腐劑、味精與人工色素。另外，有別於傳統魚鬆的製程衛生品質不佳與良莠不齊等缺點，本公司則是應用 HACCP 認證工廠與設備之流程製作魚鬆成品。

主要關鍵技術為製作低糖高纖魚鬆休閒食品時所需口味配方與比例組成，製作時本公司獨特添加小麥纖維、麥芽醣醇及棕櫚油等，研發大眾口味與適口性配方組成之比例，以及不添加防腐劑、味精與人工色素等；除此之外，配合改良焙炒的溫度與時間以及迴轉炒食機的轉速，以求得魚鬆最佳的口感。



研發成果及衍生效益

增加產值 3000 千元，2. 產出新產品或服務共 3 項，3. 投入研發費用 1000 千元。

應用 HACCP 認證工廠與設備之流程製作魚鬆成品，品質有保障，與國立高雄海洋科技大學水產食品科學系之研發團隊合作，進行技術輔導，與口味配方成分與比例之建議與改良，品質佳。第一家廠商製作出低糖高纖魚鬆休閒食品，具有低升糖指數、增加腸道蠕動、無膽固醇並且不添加防腐劑、味精、人工色素，突破傳統對魚鬆加工品之認知，並搭上保健食品之新流行熱潮。引導傳統魚鬆加工業者，改善加工設備，朝向正面發展。

衍生效益：可提升台灣傳統水產加工產業之研發水準與競爭力，尤其在面對政府與對岸簽訂 ECFA 協議並實施後，大陸廉價加工品將對台灣傳統製造業造成衝擊；其次，對於屏東林邊地區因八八水災造成產業外移與失業人口，提供就業機會與災區之重建提供助益。另外，可加快本公司因八八水災重創後之復甦過程，以及強化本公司研發之能量與增加研發人力。

專案執行重要心得

人才培訓及推廣：本計畫已培訓一位員工獲得食品安全管制系統(HACCP)A 與 B 之認證；另外，本品之推廣以參加國內外之食品展或博覽會為策略，參與日本、韓國、大連、福州、南京、台北及青島等食品展，邁入國際化或企業轉型等目標。預估將可建立本公司的研發能量、研發人員質/量提升、研發制度建立、技術升級藉此達到人才培訓之目標。

