

台灣農畜產工業股份有限公司

綠色蔬菜熱狗之產品
開發計畫

公司小檔案

- ☺ 成立日期：56年12月05日
- ☺ 負責人：張裕屏
- ☺ 資本額：430000000元
- ☺ 員工人數：228人
- ☺ 經營理念：以自然、健康、美食新主張，提供營養肉品供國人食用。
- ☺ 技轉單位：屏科大食品系

計畫緣起

動機：國人生活緊湊，幾乎選擇便利食品做為上班族的三餐、孩童的早餐及點心，目前市場上熱狗為選擇性、接受度較高的便利食品，也是多所學校營養午餐的副食品，但市面上熱狗產品僅能提供動物性蛋白質來源，天然蔬菜相對攝取不足，導致營養不均衡。番薯葉為國產的大宗蔬菜之一，不僅價格低廉、產量多、含有多種的營養素及豐富的葉綠素等機能性物質。

目的：本公司為訴求健康養身之飲食趨勢，提出研發綠色蔬菜熱狗，在攝取熱狗類產品同時，亦能獲得天然蔬菜之需求及均衡營養攝取，來滿足、便利現在忙碌的國人，預期未來市場上極有發展潛力，亦能增加公司營業收益。

新產品簡介

本公司開發綠色蔬菜熱狗之產品，訴求健康綠色肉製品，特選在地食材番薯葉作為開發特色，且含豐富天然葉綠素及營養價值，產品製程中特別添加骨鈣，並降低食鹽添加量，且不添加亞硝酸鹽類，在攝取動物性蛋白質同時，亦能獲得蔬菜的營養價值及攝取有益健康的機能性物質，提供國人健康及美味兩者兼得之新奇選擇。



計畫創新重點

1. 突破傳統紅色熱狗之不健康思維，以綠色健康之食品概念，創造綠色熱狗風潮。
2. 選用地食材營養豐富的番薯葉，經過乾燥與包埋處理製成蔬菜粉添加。

3. 製程中不另添加亞硝酸鹽類及人工色素之健康訴求，減少食鹽添加量。
4. 含高膳食纖維、高鈣及葉綠素等機能性訴求。
5. 國內現階段無綠色蔬菜熱狗之商品，將在肉品產業是一大突破。





台灣農畜專業研究團隊



應用範疇

1. 早餐、中餐、晚餐及點心餐點都能應用。
2. 本開發產品已熟，可以烘烤或微波方式加熱後，直接食用或夾於麵包、吐司中，加入酸黃瓜、芥末、番茄醬等沾醬，做成美味熱狗堡，製作簡單方便。

3. 本開發產品已熟，以烘烤、微波、油煎或油炸方式加熱後，夾在法國麵包中，加上生菜蔬果及自製沙拉醬，健康營養潛艇堡輕食及完成。熱狗切片後，也能應用於一般家常菜中烹飪，做為點綴同時補充營養。

研發成果及衍生效益

	101年	102年	103年
綠色蔬菜熱狗(450g/120元/包, 50包/箱)	預定5月份推出，分配給自有專櫃推廣銷售4箱/月，產值計算：50包×4箱×11家×8個月×120元/包，2112千元/年。	經推廣銷售數月後，北中南經銷商及生機飲食餐飲廠商之訂單，預估有80箱/月，產值計算：50包×80箱×12個月×120元/包，5760千元/年。	北中南經銷商及生機飲食餐飲廠商之訂單，預估有80箱/月，產值計算：50包×80箱×12個月×120元/包，5760千元/年。
綠色蔬菜香腸(200g/150元/包, 60包/籃)	預定8月份推出，分配給自有專櫃推廣銷售12籃/月，產值計算：60包×12籃×11家×4個月×150元/包，4752千元/年。	經推廣銷售數月後，北中南經銷商及生機飲食餐飲廠商之訂單，預估有153籃/月，產值計算：60包×153籃×12個月×150元/包，16524千元/年。	北中南經銷商及生機飲食餐飲廠商之訂單，預估有153籃/月，產值計算：60包×153籃×12個月×150元/包，16524千元/年。
綠色蔬菜貢丸(300g/120元/包, 50包/箱)	預定10月份推出，分配給自有專櫃推廣銷售4箱/月，50包×4箱×11家×2個月×120元/包，528千元/年。	經推廣銷售數月後，北中南經銷商及生機飲食餐飲廠商之訂單，預估有150箱/月，產值計算：50包×150箱×12個月×120元/包，10800千元/年。	北中南經銷商及生機飲食餐飲廠商之訂單，預估有150箱/月，產值計算：50包×150箱×12個月×120元/包，10800千元/年。
預估年產值	7392千元	33084萬元	33084萬元

專案執行重要心得

本計畫依預定行程完成執行進度，為訴求健康，針對食材及添加物都需嚴格挑選，且顧及良好品質，於執行計畫過程遇到瓶頸不斷，藉由訪查委員提供的建議方向，再透過團隊開會檢討，同仁間腦力激盪交流，前輩們的經驗傳承，晚輩們不按牌理出牌的點子，多方面切入探討後，不但激發出更多可行方案，解決新品開發中的困難，更讓參與研

究人員增加深厚的默契，促進互動使研究團隊的想法理念也能更相近，即使遇到重大困境，整個計畫運作過程還是能順利進行。台畜公司的研究團隊能大膽推測擬定改善方案，保持勇於嘗試不怕失敗的精神，針對外觀、風味及質地口感，皆有大幅改善效果，並達預期成果。藉由這次計畫執行，不僅提升本公司研究團隊對健康性之專業知識與研發技術及創新產品之經驗值外，也帶動內部研發人員團隊合作之精神及提高工作成就感。