

黑橋牌企業股份有限公司

台式肉製品機能性與
全熟產品開發計畫

公司小檔案

- ◎ 成立日期：1957 年
- ◎ 負責人：林註
- ◎ 資本額：200,000 千元
- ◎ 員工人數：415 人
- ◎ 經營理念：黑橋牌食品自 1957 年創立以來始終秉持「用好心腸做好香腸」的經營理念，生產品質與美味兼具的香腸肉品，並率先提升製程技術，推出肉品全面不加防腐劑，讓消費者享受肉品美食更添一份安心。黑橋牌公司一直致力於產品研發與衛生品質管控，不僅通過 ISO22000 及 HACCP 國際認證，2011 年更榮獲經濟部國貿局頒發台灣百大品牌獎，公司成立五十多

計畫緣起

1. 台式肉製品機能性加工技術開發

由於健康意識抬頭，消費者對食品之要求程度提高，除了要求美味外，更希望所攝取的食品具有健康性的訴求，所以開發健康性肉製品，為未來市場的趨勢。開發健康性肉製品需將肉品中不利健康的因子移除或降低，在肉品中不利健康的因子有(1)脂肪、膽固醇(2)缺乏膳食纖維(3)化學合成抗氧化劑，本計劃擬開發健康性肉製品可將肉品中不利健康的因子去除或降低，並藉由機能性成份之添加開發具高附加價值之肉製品。

2. 台式香腸全熟加工技術開發

目前國內之肉製品，僅被開放全熟肉品出口，為開拓肉品外銷市場及因應外食人口逐漸增加，開發全熟肉製品是急需必然的，因此本計畫將應用全熟加工技術於台式香腸，期能開發保留台式香腸原有口味特色，且僅需簡單復熱即可食用台式全熟香腸之產品，不僅可搶攻外食族群之商機，亦可開拓外銷市場。

新產品簡介



1. 機能性肉製品

藉由機能性成份之添加開發具高附加價值之肉製品，開發的新產品有玉米纖維貢丸、燕麥纖維貢丸、小麥纖維香腸、燕麥纖維香腸、兒茶素貢丸、兒茶素香腸、菊糖貢丸、菊糖香腸。膳食纖維可預防心血管疾病、增加飽足感、預防便秘、預防大腸癌及抑制腸內有害菌。兒茶素具有具有降低總膽固醇、增加 HDL、降低脂蛋白氧化、抗菌、抗病毒及抗癌能力。添加菊糖作為脂肪取代物，可降低熱量及脂肪含量又不至於對肉製品品質產生不利的影響。

2. 台式全熟香腸產品

台式全熟香腸產品利用真空調理技術前處理與熱加工控制技術，能使肉製品保有多汁之口感及具光澤潤滑之賣相，因本產品經低溫蒸煮以為全熟(產品中心溫度達 75°C 以上)，經迅速冷卻後冷藏販售，故消費者僅需簡單復熱即可食用，對於外食人口或宵夜族極為便利。

計畫創新重點

國內外目前較少添加機能性成份之肉製品，本計劃應用機能性成份之添加技術，於肉品中進行配方比例、加工製程條件等方面探討並使開發出之產品具有多樣性、健康性及增加產品附加價值，提升消費者之滿意度，並提升肉品加工技術及市場競爭力。

1. 本計劃機能性成份在肉製品上的應用，包括膳食纖維、天然抗氧化劑及低脂素材。膳食纖維添加於肉品中可增加肉製品的營養價值；天然抗氧化劑添加於肉品中可取代人工抗氧化劑，改善油脂氧化，維持肉品品質；低脂素材(如大豆蛋白)添加於肉品中，可降低飽和脂肪酸含量，開發機能性肉品。

年來，每逢年節黑橋牌門市仍可見大排長龍的搶購盛況，「堅持用好心腸做出幸福美味，成為傳遞美食文化的肉品專家！」是黑橋牌自許的品牌願景。

☺ 技轉單位：財團法人食品工業發展研究所



2. 生鮮台式香腸需經烘烤後食用，開發香腸全熟加工產品，產品僅需簡單復熱即可食用，不僅可搶攻外食族群，亦是家庭取代餐最佳菜餚。
3. 真空調理技術前處理與熱加工控制技術，能使肉製品保有多汁之口感及具光澤滑潤之賣相。期能開發符合消費者喜愛之全熟台式香腸產品，開拓肉品市場新藍海。

研發成果及衍生效益

1. 增加三年產值增加 2000 萬元。
2. 產出新產品共 8 項。
3. 提升本公司之研發能力與員工素質。
4. 未來更可將機能性肉製品加工技術及台式香腸全熟加工技術延伸於東坡肉、貢丸、肉鬆等肉製品，增加肉製品之多元化，提高消費者的選擇性與便利性。
5. 促進同業良性競爭，提升業界之相關技術與產值。

專案執行重要心得

初次向政府機構申辦業界產品開發計畫，透過食品工業研究所的協助，使專案執行能進行順暢。本專案執行的過程中，從最前段機能性原料篩選至產品的開發，過程需嘗試許多條件與判斷，但經由合作單位及期中、期末查訪相互討論、分析，使我們在執行的過程中能加以檢討和改善。在全程計畫裡，學習到的新技術如：建立最佳的機能性肉品添加技術、台式全熟香腸乾燥與表面處理技術、台式全熟香腸包裝技術、台式全熟香腸熱加工技術、台式全熟香腸感官品評技術等，文獻報告亦指出，肉製品添加膳食纖維之益處為膳食纖維可預防心血管疾病、增加飽足感、預防便秘、預防大腸癌及抑制腸內有害菌；添加天然抗氧化劑之益處為天然抗氧化劑可降低總膽固醇、增加 LDL、降低脂蛋白氧化、抗菌、抗病毒及抗癌能力；添加低脂素材之益處為低脂素材可降低飽和脂肪含量及熱量攝取，預防心血管疾病、增加飽足感。未來本計畫執行完成後，希望能運用所學之技術建立產品品質管制，並運用及開發於相關產品上，並進一步開發其他肉製品等，期能帶動整體國內肉品產業水準之提升。

