

公司小檔案

- ◎ 成立日期：89年12月1日
- ◎ 負責人：陳進益
- ◎ 資本額：300,000,000
- ◎ 員工人數：61人
- ◎ 經營理念：東阪國際設立於民國89年，以研發、銷售保健食品為主要的營業項目，並於91年設立保健食品製造廠及研發部門，達成從配方研發、生產、包裝等一貫作業。也在92年度同時導入ISO及HACCP國際品保認證體系並於2005年11月正式通過台灣GMP優良食品認證，確保公司產品符合國際水準，更以專業的保健食品製造廠自許—從自行採購高品質原料到

計畫緣起

1. 金針菇學名 *Flammulina velutipes* (Fr.) Sing. 或 *Collybia velutipes* (Curt. ex Fr.) Quel.，別名金絲菇、金菇、毛柄金錢菌、菌子、榎菇等，英文俗名 Golden Mushroom，也有人稱之為 Winter Mushroom，具有很高的營養價值。金針菇富含胺基酸、維生素、糖蛋白及多醣等物質，其子實體及菌絲體均可入藥，可用以預防和治療肝炎、胃腸潰瘍，並具有降血清膽固醇的效果以及抗癌作用。由台灣大學生化研究所林榮耀博士團隊由金針菇子實體純化出來金針菇免疫球蛋白，命名為飛益福(FIP-fve)，並取得中華民國專利證書，足以證明金針菇子實體是很好的食用菌。
2. 本公司自97年由中興大學獲得技術授權多功能組合性保健配方產品開發一案(『利用奈米微米化技術開發多功能組合性保健食品之研究』(NSC-95-2321-B-005-003 及 NSC-96-2321-B-005-002))，金針菇乾燥粉末就是主要成分之一，在商品化的過程，一直無法從各供應商獲得良好而穩定的原料，故公司藉由本計畫嘗試跨入食品原料生產的領域。

新產品簡介

開發可微波、熱風、真空乾燥的設備，結合不同段加工的條件，一方面利用前人研究微波可以有效輔助熱風乾燥的效率，又可以利用微波可以殺菌的能力，並進行對有效成分-飛益福免疫蛋白有較好的留存率，嚐試解決公司產品原料開發的問題。成功開發本加工技術與產品，一方面有助於公司跨入原料生產的領域，也可以將此設備與技術應用於其他菇蕈類產品乾燥、中草藥或是其他植物類的乾燥產品開發使用，豐富公司產品的類別，故投入本計畫。



計畫創新重點

利用微波乾燥解決金針菇富含多醣體，不易均勻乾燥，並能保持足夠的機能性蛋白質成分，並且可以符合量產的需求；此外讓金針菇產品以造粒的方式產出，同樣的以微波乾燥使成品可以符合所需的品質規格。

研發成果及衍生效益

1. 完成一台具微波乾燥、真空乾燥、熱風乾燥功能於一身的乾燥設備
2. 完成符合查核點標準的金針菇微波乾燥顆粒產品
3. 計畫完成後，對於公司研發能量建立、研發人員質/量提升、產研技術升級。並解決公司多年以來保健產品開發商品化面臨的困難。也可提升原料品質及技術、加強消費者衛生。

引進最新的製造設備，東阪都以提供消費者最好的產品為最高指導原則。

◎ 技轉單位：無



專案執行重要心得

東阪國際設立於民國 89 年，以研發、銷售保健食品為主要的營業項目，並於 91 年設立保健食品製造廠及研發部門，達成從配方研發、生產、包裝等一貫作業，從事保健食品產製與銷售超過十年，一心盼望可以提供更多有助於消費者的產品，所以不斷在設備及產品研發上精進。

金針菇其實富含多醣體，菇蕈類的產品其組織的韌性較高，如果乾燥後再研磨會比較容易符合產品生產所需要的細目，製成率會比較高，但傳統熱風乾燥或是天日乾燥，一方面衛生環境較差，再者原料特性乾燥不易，色雜差異大，故無法提供良好的原料，冷凍乾燥的成本又太高，會使得末端商品

售價不易與消費者親近。如果可以在夏季生產金針菇，對公司而言成本較低，對農民而言可以減少生產閒置期間，增加收益，雙方都是很經濟效益的合作。在如此多困難點須克服的狀況下，研發團隊努力不懈，不斷從失敗中再站起來，總是抱著希望相信成功的曙光就在眼前了。

首次操作新設備是興奮的，但新設備測試過程中，還是令人受挫的，一會兒漏水，一會兒真空度不穩...等，花了一段時間排除設備問題後，緊接著要面對的是金針菇最是條件的挑戰，金針菇因富含多醣體，要乾燥到最適合的狀態，還真是傷透腦筋。辛苦過後所得到的果食才是甜美的，看著新產品的誕生，那種喜悅難以形容，我們知道又過一關了。

