

佳美食品工業股份有限公司

以非熱殺菌工法開發
仿鮮荔枝果粒計畫

公司小檔案

- ☺ 成立日期：57年4月
- ☺ 負責人：游昭明
- ☺ 資本額：3億
- ☺ 員工人數：268人
- ☺ 經營理念：永續經營、家庭價值、自我實現
- ☺ 技轉單位：無

計畫緣起

1. 台灣在地的水果-荔枝，加工方式大多是將荔枝剝殼去籽榨汁。
2. 一般荔枝果粒有兩種加工模式：冷凍帶殼果粒，菌數高，食用上要剝殼，剝殼時容易污染；另一種為罐頭荔枝果粒，這類的產品果粒色澤紅，且無荔枝新鮮的風味且口感差。
3. 國內第一家廠商引入最新的高壓殺菌加工技術，提高傳統產業的國際競爭力。

新產品簡介

1. 本產品以國產荔枝為原料，荔枝剝殼去籽後，果粒加糖水組成，以高壓加工技術，開發具有荔枝鮮果的風味口感，兼顧微生物安全性。
2. 包裝容量分 250g、500g、1000g 三種。
3. 改善荔枝罐頭的品質，又增加冷凍果食



計畫創新重點

1. 本產品開發類型擬類似荔枝罐頭，改善荔枝罐頭的品質，又增加冷凍果食用便利性，可提供末端廠商及消費者另一種選擇。
2. 以開發新產品的模式，開拓果汁銷售的通路。

研發成果及衍生效益

1. 將台灣的優良水果結合最新加工技術，推廣至國際。
2. 預估國內外3年銷售量達383噸，3年潛在效益達2800萬。
3. 藉由研究非加熱殺菌技術，以建立食品界技術領先地位，作為未來眾多產品應用的試金石。
4. 在人材培育方面，參與人員能夠累積研發專案的設計規劃，並且實際參與計畫執行的經驗累積。

專案執行重要心得

1. CITD 計畫專案，從計畫題目構想與訂定、計畫內容的規畫(實驗設計與經費編列)、執行展開、期中期末的成果報告等，每一階段都讓計畫參與的人員，學習到不少的經驗。在計畫執行期間，承蒙委員與計畫辦公室的指導，讓整體的計畫內與與相關細部的展開作業，能更加順利。
2. 對研發人員而言，應用高壓殺菌設備來進行新產品開發，藉由計畫執行過程中，累積了有別於之前生產設備的使用經驗。佳美公司更為食品業首先以此創新的生產模式，開發新的產品市場，來增加產品的通路競爭力。

