

# 聯夏食品工業股份有限公司

包心粉圓開發計畫

## 公司小檔案

- ☺ 成立日期：93年4月
- ☺ 負責人：林慧美
- ☺ 資本額：150,000千元
- ☺ 員工人數：143人
- ☺ 經營理念：本公司秉持「安心、滿意就在聯夏 UTC 食品」的理念原則，持續研發新產品、提昇工廠設備以及管理，不僅獲得政府 GMP 認證、國際 HACCP 及 ISO9001：2000、ISO14001:2004 認證，ISO2200:2008 認證也獲得美國聯邦食品藥物管理局(FDA)核准登記。
- ☺ 技轉單位：無

## 計畫緣起

近年來「台灣小吃」已經成為台灣最具有特色的觀光資產。許多國際觀光客因為「吃」慕名而來。鳳梨酥、小籠包、夜市的蚵仔煎、滷肉飯再加上享譽國際的珍珠奶茶等，這些平民化的食物，不需花大錢就可以享受，已經成功的為臺灣在國際舞台上打響名號，成為名符其實的「台灣之光」。

珍珠奶茶因為使用植物性的原料、又是飲料的一種，在宗教或是文化隔閡、嗜好偏差極大的食品產業中，有得天獨厚條件可以成為國際通行的商品。但所含的珍珠較變化雖多，但較無技術可言，聯夏公司有鑑於此，計畫投入一新的研究計畫「包心粉圓」，希望能賦於傳統古老的粉圓一新生命，並讓其繼續發揚光大，名耀國際舞台，也為台灣的食品市場再創新機。

## 新產品簡介

包心粉圓的直徑為 1~1.2 公分，內餡占總重的 30~40%，約 0.4~0.6 公分。主要以巧克力為主要開發口味，這是由於巧克力是甜點中最受歡迎的口味。



## 計畫創新重點

粉圓在推出十多年的時間內，經過業者的用心開發與改良，在尺寸、顏色、口感上都有創新的點子，並從搭配的飲料上給予更多的變化，讓消費者更多的驚喜。只是這些研發創新都只針對於口味上的變化，無技術上的「know-how」可言

因此聯夏開發出在 Q、軟有彈性的粉圓內包入香軟的內餡，在咬下粉圓的剎那間，包裹於內香滑的內餡溶化於口中，開發出與一般粉圓不同的口感。

## 研發成果及衍生效益

目前台灣粉圓市場規模一年約 5700 噸，開發包心粉圓可幫助產品品項延伸、增加產品銷售。預計一種口味的包心粉圓，以 1 公斤 120 元計價，投產後 3 年需求量最高可達 17 噸。預估到上市第三年共有 3,090 千元的衍生效益。





### 專案執行重要心得

本專案『包心粉圓開發計畫』的構想是希望在傳統粉圓中包覆不同風味的內餡，創造出多樣化及多層次豐富的口感，提昇傳統粉圓價值。

包心粉圓過去都使用紅豆、花生等甘納豆作為內心的材料，再以澱粉包覆內心製成包心粉圓。本計劃開發初期研發團隊也是在這概念上，設計以凍結的方式將內餡凍結後切割造粒，再以澱粉包覆製成包心粉圓的作法。但是研發團隊很快發現內餡在造粒或澱粉包覆的製程中會因機械力、摩擦力所產生熱使內餡質地快速融化，無法順利造粒或包覆。

因此研發團隊必須重新檢討產品配方與製程的

影響因子，在不斷的試驗過程中研發團隊對於主原料澱粉、膠體、油脂、乳化劑等素材的特性有了新的認識，調製出符合量化製程特性的配方，同時在造粒及滾圓製程進行多項的參數測試，成功開發出包心粉圓量化最適的生產條件。

本專案在研發期間最困難時，承蒙評核委員提醒研發團隊要能以最簡單可以量產化的思考概念來研發本產品，研發團隊才能突破原來的思考模式，聯結設備廠商、原料供應商及協力廠商的合作，設計出新配方、新製程。本公司將在既有的基礎上開發更多風味的包心粉圓，成為多采多姿的流行休閒食品。