

光泉牧場股份有限公司

動物性多用途鮮奶油
之開發

公司小檔案

- ☺ 成立日期：63年5月
- ☺ 負責人：汪賜發
- ☺ 資本額：961,119.4千元
- ☺ 員工人數：1566人
- ☺ 經營理念：「誠實、健康、活力、團結、學習、創新」是光泉過去四十餘年及未來一貫的堅持，本著誠實企業及關懷社會的宗旨，製造健康的商品以滿足消費者需求，創造充滿活力的人生。堅持百分之百新鮮、品質至上的信念，讓光泉產品充分表現了「誠實、健康、活力」，因此五十餘年來深深獲得消費者的讚許及食品相關單位的肯定。為了帶給消費大眾健康與活力，光泉對內均秉持著「團結、學習、創新」的企業理念，無論是生產、研發、品管、行

計畫緣起

由於國人生活水準提升及飲食習慣轉變為以健康為導向，因此多飲用低脂及脫脂鮮奶，而製造低脂及脫脂鮮奶的副產品即為鮮奶油 cream，未經過加工的鮮奶油保存不易，一般多用來製造冰淇淋用，但其實鮮奶油可以製造成更有價值的產品，如動物性起泡鮮奶油(whipping cream)。Whipping cream 為蛋糕、西點及麵包等烘焙製品中高級之基本原料。近年來烘焙連鎖店的興起，烘焙業者紛紛推出各類甜點吸引消費者青睞，如葡式蛋塔及鮮奶油蛋糕..等等。但此類鮮奶油來源大多仰賴國外進口，例如安佳、總統牌等。另外宅經濟效應帶動冷凍食品市場快速成長，而這些冷凍食品也部份使用鮮奶油，使得鮮奶油的需求大增。

依各類產品特性需求鮮奶油產品種類可分多項，如動物性鮮奶油、植物性鮮奶油、動植物性混合鮮奶油等等。動物性鮮奶油主要應用於西餐、濃湯、義大利麵及烘焙產品、慕斯、巧克力等；而植物性鮮奶油則主要使用在蛋糕抹面及表面擠花裝飾等；動植物性混合鮮奶油則是因應業者需求特性再進行鮮奶油調整製作出方便使用者操作及使用特性需求而產出之產品。

故本研究先尋求穩定來源的動物性油脂來源，並進一步探討合適的加工程序、相匹配的穩定劑與乳化劑，開發出適合國內使用的動物性多用途鮮奶油產品

新產品簡介

本計畫將要開發出冷藏與 UHT 動物性多用途鮮奶油產品，本產品能夠應用在烘焙、料理使用，能提供穩定的產品來源，並且包裝容量也不會受限於國外進口 UHT 無菌包裝 1L 的大小，可以依照客戶需求做容量調整。

計畫創新重點

- 1.創新性說明：自行開發動物性鮮奶油的還原技術，可以確保客戶拿到的產品都是在非常新鮮的狀態，而非由國外進口已經放置長時間的 UHT 鮮奶油，並且可配合客戶需求開發客製化包裝容量，有別於一般無菌鋁箔包的固定容量，這部分也可以節省包裝材料的浪費。
- 2.競爭優勢：原料可以長期儲放，不像生乳儲藏期短、掌握鮮奶油生產的關鍵技術、產品規格可以標準化，不受季節影響。
- 3.產品應用範疇：可廣泛應用在蛋糕裝飾、內餡、慕斯等各式烘焙產品，也能使用於濃湯、白醬等各式料理。

研發成果及衍生效益

主要客戶群每週預估訂單量為 500 公升，可預估 102 年產量約為 2.5 萬公升，隔年(103)成長率為 2 成，推估年產量約 3 萬公升。

	預估年產量(公升)	預估單價(千元/公升)	預估年度產值(千元)
101 年	0	0.15	0
102 年	25000	0.15	3,750
103 年	30000	0.15	4,500

項目	產出成果	結案當年實際值			具體績效合計
		(101 年)	結案後第 1 年 (102 年) 預估值	結案後第 2 年 (103 年) 預估值	
產值效益	1.增加產值(千元)	0	3750	4500	8250
	2.產出新產品(項)	1	0	1	2
	3.衍生商品數(項)	1	1	1	3

銷、管理等，均網羅國內外一流人才與設備。未來的光泉企業，仍將秉持以人才為本，從消費者需求出發，並以多元化發展為目標，為企業全體同仁與所有消費大眾，誠實經營，追求健康，創造活力「誠實、健康、活力、團結、學習、創新」是光泉過去四十餘年及未來一貫的堅持，本著誠實企業及關懷社會的宗旨，製造健康的商品以滿足消費者需求，創造充滿活力的人生。堅持百分之百新鮮、品質至上的信念，讓光泉產品充分表現了「誠實、健康、活力」，因此五十餘年來深深獲得消費者的讚許及食品相關單位的肯定。為了帶給消費大眾健康與活力，光泉對內均秉持著「團結、學習、創新」的企業理念，無論是生產、研發、品管、行銷、管理等，均網羅國內外一流人才與設備。未來的光泉企業，仍將秉持以人才為本，從消費者需求出發，並以多元化發展為目標，為企業全體同仁與所有消費大眾，誠實經營，追求健康，創造活力

☺ 技轉單位：無

專案執行重要心得

以往生產鮮奶油會因為整體的生乳收乳量的多寡而限制產能，因此突破產能限制增加生產量為第一要務，透過經濟部工業局的「協助傳統產業技術開發計畫」協助，順利將固態動物性奶油透過還原技術，將其製成液態的鮮奶油，且其風味、顏色、口感都能做到類似於天然的鮮奶油，更重要的是也能保有其功能性，包含應用在料理上的穩定性、增稠性，在烘培上也有良好的起泡性與安定性。

作為乳品及飲品市場上領導品牌的光泉公司，除了期望在自己的本業上持續深耕，還計畫朝向多元化方向發展，期待能將多用途鮮奶油產品推展，而帶動光泉其他相關產品進入業務用通路。



圖二、袋裝成品



圖一、瓶裝成品



圖三、擠花

