

鈺統食品股份有限公司

「100% 無添加物純燕麥麵產品開發計畫」



公司小檔案

成立日期：1987 年元月

負責人：吳翠玉

資本額：47000 千元

員工人數：182 人

經營理念：

品質至上、顧客滿意

本案合作之技轉單位：無

計畫緣起

一、目前現況：

(一) 目前食品產業分工，將農產品精緻成精純原料後，供下游廠商調配成受消費者歡迎的產品。有鑑於日趨精緻化的飲食習慣，許多相關單位鼓勵消費者選擇原態下營養素密度高的食物。

(二) 美國食品藥物管理局建議，每天攝取 3g 以上的大麥或燕麥中之 β - 葡聚醣，能有效降低膽固醇，減少冠狀動脈心臟病的罹患率。

二、問題解決：

(一) 本公司製造加工燕麥片有 20 年歷史，深諳燕麥的加工特性，更擁有多種穀類加工技術。目前穀物加工除穀物片產線外，另有副食品、早餐脆片、休閒米果等多項加工線。相信能整合現有不同的加工製程，並適當更改、增添設備和參數設定後，以不添加改良劑的前提下，以純燕麥粉製成具有適口性高、方便調理、安全衛生的快煮或可沖泡燕麥麵。

(二) 預定透過此計畫，整合廠內各式加工機台與現有技術，修改、添購部分製麵機械，提高產品品質、自動化產量，降低成本，以利未來燕麥麵產品的銷售推廣。麵體中的保健成分更希望能維持與同重燕麥片中的含量相符（不破壞保健成分 β 葡聚醣）。

新產品簡介

有別於傳統製麵方法，利用擠壓方法製成 100% 燕麥製成的麵條。麵條已熟化乾燥，所以加熱水泡 7 分鐘、冷水泡 45 分鐘就可食用。由於用擠壓方式，製麵口感 Q 彈，這是新產品的最大特色。



產品照



產品照

計畫創新重點

- 一、本專案重點是利用公司多年加工燕麥與穀物雜糧的經驗，開發具良好適口性、能長期常溫保存、方便使用、無添加品質改良劑、無添加其他澱粉的100%全燕麥麵。以多次擠壓，改變燕麥缺乏筋性的特性，克服麵條易斷、不好吃、不耐煮的困難，再以定溫、定溼的乾燥方式後熟，取代目前多數麵條廠壓延、切割、蒸煮/炸/烘乾製麵的加工製程。
- 二、希望最後開發出產品麵體中的保健成分更希望能維持與同重量燕麥片中的含量相符。將燕麥製成麵條而非燕麥片，讓不習慣燕麥片口感的國人能在主食中使用全穀燕麥麵條，以增進健康。

研發成果及衍生效益

一、研發成果：

- (一) 研發過程中，研發人員學習到以科學化方式規劃製程、實驗，以利後續產品評估，進而修改製程。研發、生管、業務及生產團隊均投入相當資源，學習溝通、分工和發揮團隊精神，突破障礙。
- (二) 此製麵技術可應用在其他公司的新系列麵食產品，目前除了純燕麥麵外，有五穀麵、蕎麥麵和100%純米所製成的麵條。

二、產值效益：

通路售價為產值為單價 \times 預估銷售量，預估至12月底銷售數量可達到9,000包，目前末端零售單價為150元，搭配贈送促銷活動，2013年預估產值為1,200千元。截至11月，已銷售數量為里仁6,733包、香港朗竹林1,120包、維世康880包及其他零售數量112包。

專案執行重要心得

在食品加工應用方面，擠壓技術漸受到重視。本公司一直只生產膨發後磨粉的沖泡類產品，這次在研發100%純燕麥麵產品時，發現擠壓技術可以廣泛應用，又沒有排放汙水問題，穀類經擠壓使澱粉糊化，又融合排序可成麵條。但若條件沒設好，不是斷裂、無法成麵條形狀，就是團狀黏稠。

當成品100%純燕麥麵在展售會上介紹時，第一次接觸到的消費者和廠商均對麵條特殊的口感和沖調方便性，展現相當程度的好奇，也獲得良好的迴響，讓銷售團隊信心大增。

我們深信此種100%天然雜糧製成的麵條，不添加任何添加劑，真正做到純天然、沖泡後即食、口感好的天然麵條，未來一定廣受消費者接受。