

# 吉康食品股份有限公司 綠邦食品生技股份有限公司 三櫻企業股份有限公司

## 適合超商販售冷凍烤玉米開發計畫



### 公司小檔案

吉康食品股份有限公司

成立日期：民國 75 年

負責人：周蔡鑫

資本額：21,000 千元

員工人數：約 70 人

經營理念：吉康食品草創迄今，秉持食品是良心事業，要做，就要做最好的。深信給客戶最好的食品，等於確保企業的生存空間，以「專業、熱誠」的創業精神、期許邁向更廣闊的經營空間。

本案合作之技轉單位：鑫義機械工業股份有限公司



綠邦食品生技股份有限公司

成立日期：民國 77 年

負責人：沈發枝

資本額：12,250 千元

員工人數：18 人

經營理念：1. 優質 (Supreme)：優質的產品 - 品質、安全、健康、營養、美味  
優質的服務 - 真心、愛心、用心、樂活的心

2. 創新 (Innovation)：企業創新是鞏固企業、發展企業必備的基石，開發新產品、新技術、新市場以及管理創新、服務創新是綠邦永遠堅持的方向與目標。

3. 永續 (Sustainable)：永續經營、永續發展、永續服務、永續的專業團隊、永續的綠邦。

本案合作之技轉單位：鑫義機械工業股份有限公司

### 計畫緣起

- 一、傳統烤玉米雖為一般民眾所喜愛，但因攤販業者販售數量及品質有限，故市場始終穩定擴大。且在烹調過程中烘烤時間長，加上溫度控制不一，常使玉米有燒焦的情形，加上炭火所產生的煙霧，讓傳統烤玉米增添不健康的疑慮。同時，傳統攤販銷售雖有現點現食的便利性，但實際上需要等一段時間，其保存期限最長只有一天，造成了許多食用上的不便。
- 二、本次計畫不僅提升傳統農業的目標市場層次，更擴大市場基礎並導入現代效率、健康的經營概念。嚴選出優良在地玉米，拓展農民銷售通路，同時做到調節玉米產量，減少玉米供需不平衡的損失。
- 三、現今健康意識抬頭，利用製程改良，使消費者更能安心享用；並改善過去傳統烤玉米攤販在烘烤時所產生的碳排放汙染，過去消費者只能當天食用，本次開發之烤玉米產品在烘烤後急速冷凍延長其保存期限，再透過獨特的包材技術，使玉米在微波後可還原其原始烘烤風味，達到即食的便利與美味，並且適合超商流通販售。
- 四、本計畫以整合性鮮食料理解決方案為傳統產業設想，透過擴大市場與穩定契作為傳統產業增值。未來透過冷鍊物流技術的再加強可將本計畫產品銷售至海外市場，近一步讓創新的傳統農產品商機持續擴大。

### 新產品簡介

- 一、在包裝設計加上設計圖案，凸顯台灣特有美食，銷售至國外時便能讓台灣傳統美食在國際發光發熱，為台灣精緻食品業拓展至國際貢獻一份心力。
- 二、產品上架後，如達到我們預定的銷售目標且銷售穩定，將會再規劃不同口味不同產品，也將融入各地文化特色，研發各地區之獨特口味，加以包裝改良，凸顯台灣各地區的文化精神。



綠邦食品生技股份有限公司

成立日期：1967 年

負責人：陳伯文

資本額：444,985 千元

員工人數：270 人

經營理念：三櫻自創立迄今，為了滿足顧客的包裝需求，本著「誠信·殷勤·服務」的創立宗旨，竭盡所能提昇複合軟性包裝材料之設計能力及加工技術，共同為提升國人生活水準而努力。標幟中兩支轉動的滾輪代表本公司始終秉持與顧客緊密結合、共存共榮的發展理念，以期回饋人群、貢獻社會。

本案合作之技轉單位：無



產品外包裝預定式樣



內容物：烤玉米

## 計畫創新重點

	創新性說明
吉康食品股份有限公司	<p>1. 製程研發技術：使用紅外線蒸烤箱，烘烤時溫度穩定，使烤玉米無致癌物多環芳香族烴，並減少在烘烤時所產生的碳排放汙染。</p> <p>2. 醬料調配技術：以中央廚房批式量產，在製程上有品質控管，完全不含防腐劑，可保障醬料穩定性。</p> <p>3. 衛生：在衛生管控之條件下生產烤玉米，生產之烤玉米經急凍將烤玉米風味鎖住，並抑制細菌生長</p>
綠邦食品生技股份有限公司	<p>4. 冷凍技術：將玉米的鮮度及甜度維持在剛採摘的品質，使品質穩定，減少玉米的劣變。</p> <p>5. 調節產量：與農民契作，可提高農民收入，並提供通路，幫助農民消耗玉米存量。</p> <p>6. 通路探索：適合超商流通與速食連鎖業販賣，未來更可拓及零售通路，未來的商機極具發展潛力。</p>
三櫻企業股份有限公司	<p>7. 包裝技術：可快速加熱，節約能源，於微波後可還原烤玉米風味，並帶有烤玉米焦香的口感，加熱後不會產生毒素。</p>

## 研發成果及衍生效益

### 一、增加產值：30,00 萬(元) / 年

市面上一直沒有可微波加熱的冷凍烤玉米，經過此項計畫的執行，每日可量產 5000 隻烤玉米供應市場銷售，以產品售價約在 25 元，如與統一超商通路合作，以統一超商在臺灣 2014 年度總店數目標 5000 家計算，每個月預估能銷售 20 支，每年保守預估約有 3000 萬元營業額。

### 二、產出新產品：烤玉米

### 三、衍生商品：烤魷魚

### 四、投入研發費用：730 萬元

### 五、促成投資額：500 萬元

### 六、增加就業人數：5 人

### 八、新型、新式樣專利：「燒烤風味之微波加熱包裝袋」之新型專利申請，案號 1022205

## 專案執行重要心得

目前大家所熟知的傳統烤玉米為台灣常見的傳統小吃之一，因量少且原料品質無法穩定，加上季節性的關係，所以皆以小規模經營，現點現做的方式來販售，雖可吃到熱騰騰的烤玉米，卻也因為烘烤時間長必須等上一段時間，且也吃進許多不健康的物質，包含炭火溫度控制不穩產生焦化，而且通常人氣烤玉米攤販往往大排長龍，讓要想吃上期待已久的烤玉米，有時還得陷在人群中，等候至少半個小時以上。

藉由三家不同領域的專業技術一起合作完成這項有意義的計畫，首先我們透過綠邦公司與農民契作，運用冷凍技術將玉米的鮮度及甜度維持穩定且良好的品質；再由吉康公司針對烤玉米所設計開發之生產製程，運用此研發技術除可提升產能外，同時讓烤玉米無焦化現象並改善碳排放汙染，在醬料調配技術採冷凍抑菌，包裝不含防腐劑，並針對烤玉米製成進行研究，開發出最符合消費者的口味；最後由三櫻公司所開發出專屬烤玉米之包裝袋，此研發技術使玉米在微波後可呈現「現烤玉米」的焦香風味，同時加熱後包材不會產生有害物質。