

富統食品股份有限公司

生物纖維於具台灣特色之休閒性肉製品開發



公司小檔案

成立日期：1989年

負責人：黃美麗

資本額：177,881千元

員工人數：285人

經營理念：

專業、創新、誠信

本案合作之技轉單位(若無合作單位請註明無)：

財團法人 食品工業發展研究所

計畫緣起

一、目前現況：傳統作法導致口感不佳

目前肉製品開發走向休閒化與常溫流通的特產品，但此類常溫保存的產品，易有長黴之問題。另外，在中式重組蜜汁豬肉乾之製作流程是以豬後腿瘦肉為原料，經適當切片、醃漬、重組、乾燥並烤熟。豬肉乾在醃漬過程中，添加大量的砂糖，來降低產品之水活性，延長產品儲存期限，過於甜膩的口感並不符合健康性訴求，此外，也利用乾燥方式降低產品之水活性，易造成產品組織過硬，口感不佳。而豬肉脆片產品製作流程是將原料肉經調製、充填、切片、乾燥並烤熟，在製作過程中豬肉脆片易破損、品質不穩定。

二、問題解決：運用欄柵技術 增添生物纖維

具台灣特色的特產品中式重組蜜汁豬肉乾及豬肉脆片產品，為國人喜好之休閒性肉製品，可於室溫保存且口感佳。因社會結構改變、外食人口增加，為克服國人膳食中缺乏膳食纖維之問題，於休閒性肉製品中添加生物纖維，並利用欄柵技術來改善產品品質，解決長黴問題及延長保存期限。

新產品簡介

一、重組蜜汁豬肉乾：

傳統蜜汁豬肉乾需人工鋪盤，不僅耗人力且耗時間，而重組蜜汁豬肉乾之製程為醃漬後經充填冷凍成型



後，進行切片、乾燥與烤熟，可有效節省人力成本。本產品應用欄柵技術，配合使潤劑配方調整與水活性控制，無添加防腐劑。此外，添加生物纖維，使產品膳食纖維含量達6%以上，不僅口感佳，亦有健康概念。

二、豬肉脆片：

豬肉脆片（肉紙）因其厚度極薄與酥脆口感，為近年來國人喜好之休閒性肉製品，可於室溫保存。本產品應用調配技術於產品添加生物纖維，即使產品膳食纖維



含量達20%以上，亦不影響其口感，提升產品之健康概念與附加價值。

計畫創新重點

一、創新重點：

(一) 生物纖維為將植物纖維利用微細化技術、粉體分析技術及調整產品中可溶性與不溶性膳食纖維比例與粒徑製備而成，直接混合不同原料，增加產品多樣性，評估保水性、溶解度等加工適性，可運用於休閒性肉製品中，開發富含膳食纖維之休閒性肉製品。

(二) 應用食品保存欄柵技術於重組蜜汁豬肉乾、豬肉脆片產品，解決長黴的問題。利用各種抑菌因子等適當組合來達成延長貯存期，確保安全且不犧牲品質之目的，能使肉製品保有較佳之口感及具光澤滑潤之賣相。

二、新產品競爭優勢：

本計畫擬於重組蜜汁豬肉乾與豬肉脆片中添加生物纖維，配合配方比例、加工製程條件等方面探討，進行機能性肉製品之開發，使開發出之產品具有嗜口性、健康性及增加產品附加價值，提升消費者對公司之滿意度，並提升肉品加工技術及市場競爭。

三、產品應用範疇：

依建立之半乾性肉品製程技術及保存技術、生物纖維應用技術等，未來可衍生開發具健康性之肉製品，增加肉製品之多元化，提高消費者的選擇性與便利性，並促進同業良性競爭，提升業界之相關技術與產值。

研發成果及衍生效益

一、產值效益：

增加產值5,000萬元（2013年1,400萬元、2014年1,600萬元、2015年2,000萬元）。

二、研發成果：

(一) 產出新產品共2項（杏仁脆肉片與蜜汁豬肉乾）。

(二) 使產品具有多樣性、健康性及增加產品附加價值。

(三) 提升公司之肉品加工技術及市場競爭力，增加消費者對公司之滿意度。

專案執行重要心得

初次向政府機構申請協助傳統產業技術開發計畫，從計畫初期的擬定、執行至撰寫，透過與合作單位食品工業研究所的協助、輔導與技術移轉，使本計畫能順利執行，並有不錯成果。本計畫執行過程中，從最前段機能性原料篩選至產品的開發，過程需嘗試許多條件與判斷，但經由食品所協助及期中、期末查訪相互討論、分析，使我們在執行的過程中能加以檢討和改善。透過本計畫執行，公司已由食品所技轉半乾性肉品製程技術及保存技術、生物纖維應用技術等，並指派相關人員至食品所進行感官品評與衛生管理等教育訓練課程，提升公司之技術能力。未來希望能運用所學之技術，衍生開發相關肉製品，期能增加肉製品之多元化，提高消費者的選擇性與便利性，增加公司之營業額。