

軍順食品有限公司

MIT在地嚴選Q嫩爽口彈牙烤麻糬開發計畫



公司小檔案

成立日期：91/06/07

負責人：吳永茂

資本額：2,000千元

員工人數：48人

經營理念：

安全、衛生、健康、創新

本案合作之技轉單位：

財團法人食品工業發展研究所

計畫緣起

一、目前現況：研發過程 屢嘗失敗

有鑑於日式烤麻糬進口售價居高不下，終端消費者只能用高價購買冷凍的烤麻糬原料，或在路邊燒烤店購買來路不明的烤麻糬，軍順食品於3年前開始投入烤麻糬的產品開發。此創意點子雖然很好，但研發過程卻是困難重重，在研發過程中失敗品數以萬計，損失高達1萬多公斤的原料及包材，且製造過程全程手工，前置作業相當繁雜。

二、問題解決：申請政府計畫 創新產品

近半年，技術有極大突破，但距離產品研發成功，仍需要投入大量的人力、物力、時間與成本。適逢工業局推行「協助傳統產業技術開發計畫」，其計畫精神正與軍順食品的營運精神不謀而合，遂提出此計畫的申請。以此為基礎，創新出的產品，以面對傳統食品市場的挑戰。

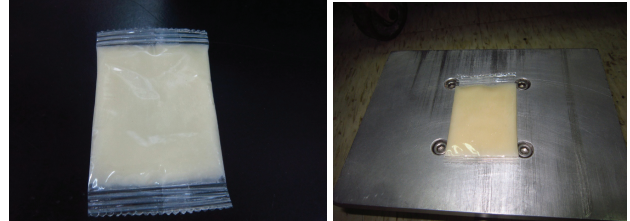
新產品簡介

目標項目	計畫前狀況	完成後狀況
一、技術狀況	日式烤麻糬在食品包裝中封入脫氧劑，使包裝內部的氧含量降低到0.1%，食品在接近無氧的環境中儲存，而脫氧劑在封入食品包裝中時，脫氧劑可能與食品發生接觸，也有可能被誤食。	本計畫預計完成之日式烤麻糬採用真空包裝，使外界的氧氣無法滲透入內，抑制微生物的生長，避免外界的汙染，造成消費者誤食汙染食品。
	烤麻糬需先冷卻後再切片，並且為6~8塊一個包裝，只要拆封於常溫下，便不易保存，會發霉。	無須冷卻，在一般作業環境作業，直接將微溫食材填入包材裝，麻糬冷卻後會增加包材的真空度，並且一塊烤麻糬一個包裝，不受拆開後未食用會發霉的困擾。
二、產業狀況	台灣日式烤麻糬由日本進口居多，產區主要在關西的進口日本麻糬，有汙染的疑慮，加上市售麻糬有的摻了馬鈴薯粉、玉米澱粉，有的放了ph調整劑，甚至防腐劑，所以室溫下一整年都不會壞。	烤麻糬不必再仰賴日本進口，以台灣糯米製作出無任何添加、可常溫保存的日式麻糬，不但新鮮度大幅提升，售價降低為日本進口麻糬的一半以上。
三、計畫成果		<p>原：脫氧劑，6-8塊一個包裝，需冷卻、切片</p> <p>新：真空包裝，1塊一個包裝，不需冷卻、切片</p>

計畫創新重點

項目	創新性說明
一、製程創新	(一) 縮短製程，無須等待冷卻及切片。 (二) 在一般作業環境作業。 (三) 降低烤麻糬黏稠度，使其易流動進入包裝機。 (四) 改裝包裝機，使其推力讓原料直接包裝。
二、保鮮創新	(一) 烤麻糬含菌數，需氧菌落技術均少於每克10,000個菌落形成單位。

五、感謝委員於查訪時的技術指導，經由工廠現場訪視作業機台與製程，委員給予許多建議與指導，對於本公司在研發過程中遭遇許多



困難有所助益。

研發成果及衍生效益

項次	績效指標		預估效益
一	增加產值	增加年度營收	計畫執行後，預估將可為每年之營收增加1500萬元。
二	創造就業	增加工作機會	預計可增加聘僱人員10人
三	增加產品	產出新產品	透過計劃之執行，可產生出台式日式烤麻糬產品
四	推廣活動	品牌宣傳	透過應用行動裝置宣傳品牌，建立公司品牌形象

專案執行重要心得

- 一、為達到此計畫目標，每次試作均須使用大量材料，經由數次的實驗調和與試作後才可達到最佳結果。身為食品業者，對此深感浪費。因使深刻認知應在原料的投入上做管控、建立試作紀錄，建置S.O.P.製程，管控每一步驟，才能達到最佳效果。
- 二、在本計畫過程中，深感研發人員與技術專門人員的取得不易，本公司應更注重培育人才與教育訓練。
- 三、產品研發實驗過程中有許多控制因素掌握不易，為了使研發過程能夠順利，研發同仁的操作管理的技巧相當重要。因此，有必要將技術與實驗管理列為同仁交流與年度重點培訓計畫。
- 四、與技轉單位的合作，更使本公司技術與成品得到肯定。經由財團法人食品工業發展研究所的驗證報告，證明本公司的產品禁得起考驗，對於本公司研發人員來說是一大鼓勵，對於消費者來說更是一大福音。