

和旌生物科技有限公司

## 哇！萬丹脆豆休閒食品開發計畫

### 經營理念

生產純淨、無污染的產品

### 計畫緣起

#### 1. 目前現況：脆豆價格高昂 新產品具商機

本計畫擬新開發脆豆休閒食品，原料主要採用台灣屏東萬丹產的紅豆、綠豆以及黑豆和黃豆等豆類，再以特調醬汁進行佃煮程序，使味道吸附於豆子的內部，並於低溫下急速冷凍後，再進行解凍乾燥程序；最後以低溫烘焙乾燥至水份含量在7%以下即為脆豆休閒食品，本產品不添加化學防腐劑等添加物。

#### 2. 問題解決：保存脆豆口感 不添加防腐劑

本產品之開發重點是一、應用急速冷凍再解凍乾燥技術，使脆豆達到顆粒完整且具有酥脆感。二、非高溫油炸(烘烤)減



#### 公司小檔案

成立日期：2003年4月

負責人：楊智榮

資本額：300萬元

員工人數：17人

少營養素受熱破壞。三、乾燥產品重量輕，攜帶方便、保存性佳。四、多種口味選擇(紅豆、綠豆、黑豆及黃豆)。五、水活性低可室溫貯存，不需添加化學防腐劑。

### 計畫創新重點

創新重點是應用本公司的特有冷凍乾燥技術，使達到脆豆顆粒完整且具有酥脆感，非油炸減少營養素受熱破壞，攜帶方便、保存性持久，省時省力，多種口味選擇(紅豆、綠豆、黑豆及黃豆)，不含化學防腐劑等添加物，可以做為日常零嘴食用。

### 研發成果及衍生效益

本計畫於執行後增加產值811.2萬元，產出新產品或服務共4項，投入研發費用100萬元及研討會論文共1篇。

1. 提高產值和產量：減少產品之不良率（每月約減少不良成品與相對增加成品量 $800,000\text{元}/\text{月} \times 10\text{月} = 8,000,000\text{元}$ ）。

2. 降低成本：降低原料成本與提高庫存週轉率（每月降低原料成本與庫存成本 $30,000\text{元}/\text{月} \times 10\text{月} = 300,000\text{元}$ ）。
3. 增加投資額：因應本輔導案促成相關投資，如研發投資、量產投資等，約可增加 $20,000\text{元}/\text{月} \times 10\text{月} = 200,000\text{元}$ 。
4. 提高人員工作效率：建立標準作業流程，提升員工工作效率（每月降低員工加班費 $2,000\text{元}/\text{月} \times 6\text{人} \times 10\text{月} = 120,000\text{元}$ ）。

### 專案執行重要心得

本公司已建立全新的廠房並具有HACCP食品安全管制系統認證，將保證食品加工製程之衛生安全與品質，設有研發部門長期以來不斷研發新產品、新配方，以生產更美味的產品；並且進駐國立高雄海洋科技大學創新育成中心進行產學合作，該校有完善的實驗與檢驗設備，保證產品之安全與品質的穩定。另外，本公司鉅資引進全自動生產設備生產燕麥奶、蔬菜湯、沖泡包、茶包與穀類粉等。

## 新產品簡介

1. 本計畫開發之產品價格中等，學生與一般上班族皆可負擔，多種脆豆零嘴口味選擇，適口性佳、非油炸物故屬低熱量、非油炸或高溫烘烤可減少營養素受熱破壞、攜帶方便、貯存容易，適合忙碌的上班族；這些創新重點將可打破過去社會大眾對於脆豆之印象，即油炸高熱量、高鹽份、價格參差不齊等缺點。再者，製成乾燥顆粒有助於方便攜帶、即食性以及延長產品保存期限等。
2. 調配適口性佳之紅豆、綠豆、黑豆及黃豆等四種萬丹脆豆休閒零嘴食品，適合一般學生族群與上班族，以提升本產品競爭力與優勢。

