

揚大生技有限公司

# 台灣紅藜健康醋開發及其保健 功效評估計畫

## 經營理念

健康、創新、永續

## 計畫緣起

### 1. 目前現況：臺灣紅藜營養高 含具必需胺基酸

臺灣紅藜(*Chenopodium formosanum* Koidz)是臺灣特有植物，為臺灣原住民使用百年以上的傳統糧食作物。紅藜內含豐富蛋白質、膳食纖維及礦物質等多種營養成分，並具有人體無法自行合成的必需胺基酸。除了豐富的營養價值，也具有多樣機能性功能，抗氧化能力、抑制腫瘤、保護肝臟及降低炎症性疾病等效果。

### 2. 問題解決：養生保健觀念崛起 開發紅藜健康醋



#### 公司小檔案

成立日期：2010年12月29日

負責人：蔡福良

資本額：100萬元

員工人數：5人

而近年來養生保健觀念日漸風行，健康醋集營養、保健、食療等功能為一體的新型飲品，初步研究發現紅藜抗氧化成分於酸性環境中保存較佳，因此值得進一步將紅藜與健康醋結合，加工製成全方位的現代保健食品。而國內少有以紅藜為主題開發的產品。

### 計畫創新重點

1. 進行新機能性產品開發。
2. 原料完整發酵，保留營養成分並轉化成細小分子，有利人體吸收。
3. 將產品結合當地原住民文化，增加地方特色與觀光話題。
4. 可應用至餐飲料理或食品加工，開發更多樣性之特色產品。

5. 傳統產品結合現代文創將台灣在地特色推廣至國際
6. 提供客製化服務，落實顧客導向、顧客滿意、顧客至上，提供醋飲保健資訊及顧客口味上的選擇，進行糖度的調整，例如為糖尿病患者生產健康無糖醋。

### 研發成果及衍生效益

本計畫100kg紅藜估計可製作出350kg酒精度6%的紅藜酒，再經過醋酸發酵製作出350kg酸度6%的紅藜醋，最後約可製成3500瓶的成品(250毫升包裝)，整個過程製作花費6個月。

若計畫完成，3500瓶 \* 300元/瓶 = 銷售額約1050000元。

### 專案執行重要心得

印象中，在查訪簡報完後，委員提了一個問題：製造過程中何時要加入酒精？我們製程中並沒有這個步驟，所以回答：沒有這個步驟！委員再提了幾個關鍵性問題後這場簡報就結束了。會後，委員說：你知道為什麼要問何時加酒精嗎？我回答不知道！委員拍拍我的肩膀說：如果每家釀醋的廠商都跟你們公司學習，那

喝醋的人就都健康了！你們公司要繼續堅持純釀技術，並繼續創新，加油！這時我們終於懂了這個問題的含義在哪！

聽完委員這席話真的很感動，健康及創新就是我們的理念，有政府的經費補助支持，我們就更有能力在技術研發上開發出更有競爭力的產品，謝謝委員的認可！

### 新產品簡介

以天然、健康、在地化農產品為本，強調不添加化學添加物如香精、香料、防腐劑，或者添加化學合成的醋酸，使消費者不僅可以安心飲用，更可以享受美味健康又養生的飲料，滿足消費者的健康需求。

