

嬌旺食品有限公司

『MIT活力鮮果高濃度牛奶片』 新產品開發計畫

經營理念

專業、品質、服務、創意

計畫緣起

1. 目前現況：發展本土農業 提昇休閒生活

理想目標是讓人類都能吃到健康糖果系列養生食品，並致力於從雲林縣農特產品中開發具有高附加價值，可以提昇人類休閒生活品質的新產品，發展本土產業。

2. 問題解決：運用雲林農特產 致力成業界標竿

結合雲林在地多種類新鮮果汁和70%的牛奶糖果，自行研發成功後成為業界標竿，競爭性強。創新研發草莓活力水果牛奶片等，增加雲林縣農特產品開發高附加價值。

計畫創新重點

草莓高濃度牛奶片，產品成分含牛奶、葡萄糖、山梨糖醇、異麥芽寡糖、及乳酸鈣以強化骨質，增加營養。使用寡糖及山梨糖醇取代易造成蛀牙之砂糖，並添加蜂蜜，雲林在地新鮮草莓打

公司小檔案

成立日期：1999年6月3日

負責人：陳豐剛

資本額：500萬元

員工人數：13人

成的鮮果汁。原味高濃度牛奶片的牛奶比例則高達80%。無業界製程可資參考，皆自行研發，成功後，將為業界標竿，具特色，競爭力強。

研發成果及衍生效益

品質高端化，可推廣成人，增加營運效果，預估產品利潤增加10%，總營業額可增加約20%。

研發過程中所學習到新的技術、觀念研發過程中所學習到新的技術、觀念：

1. 研發配料：

- (1) 牛奶選擇與調配：精挑細選，多家比較採用紐澳乳源之全脂奶粉(廠牌定為澳洲MG，規格為蛋白質23.6%、乳脂肪29.1%、乳糖40%。原味牛奶量≒80%，水果牛奶量≒70%。
- (2) 水果挑選與處理：考慮鳳梨、香蕉、芒果、荔枝及草莓等，雲林林內鄉在地水果草莓(無防腐劑及人工色素，為天然健康產品)，屬大眾化口味，顏色漂亮，大人小孩皆喜歡，預定水果量≒10%。
- (3) 天然食品添加物：選擇麥芽糊精≒15%，葡萄糖≒5%，曾考

慮棉花樹植物萃取之cmc，考慮過程化工處理，仍決定馬鈴薯澱粉為黏著物 \approx 1%。

2. 糖果製作透過以下條件，達成最佳產品：

- (1) 為達到馬鈴薯澱粉半糊化最佳可霧化狀態：加水攪拌馬鈴薯，經過10次以上測試，澱粉:水量 \approx 1:2，調整從高溫及低溫至少6-7次測試，最佳溫度50℃，時間約需5分鐘。將糊化後澱粉加入造粒機測試其流動性，以50℃，時間約需5分鐘最佳。
- (2) 高壓霧化造粒處理：以各種流速測試，如流速太慢造成無法接著，各部分原料呈現分離狀態，不斷進行調整，以15000g/hr最好，攪拌時間約30min。
- (3) 乾燥處理：乾燥機幾經測試運轉順利，請各研發人員多次小量測試，乾燥溫度 \approx 30℃，乾燥時間 \approx 4小時，乾燥經水分檢測，水分含量 \approx 2~3%。
- (4) 打錠成型：打錠前大家討論成品的形狀，厚度，直徑，硬度等，決定食用安全性，易碎性，方便性及美觀性，選擇直徑1.8cm寬的圓柱型模具，製程溫度控制 \approx 20℃，濕度控制 \approx 50度。

3. 研發包裝設計，達成最佳產品：

- (1) 內袋設計：2公克/錠，獨立包裝3x4公分。
- (2) 外袋設計：100公克/包，外袋包裝23x15公分，100公克一袋(50顆)。
- (3) 印刷設計：標準四色印刷。
- (4) 材質設計及行銷：鋁箔袋，霧面局部光處理。將新產品目錄

於公司網站、及國內外B2B網站發佈。到大陸參加展銷會至少1場。

- a. 公司網站(貝比斯特品牌專網)：<https://www.facebook.com/home.php#!/taiwanbabybest>
- b. B2B網站：台灣經貿網
- c. 中國展銷會：成都糖酒會(2015年3月26日-29日)

專案執行重要心得

1. 材料特性不同，製造產品差異很大，研發過程辛苦，常遇到困難，須上網查資料或請教老師，尋找突破點。
2. 本次研發產品，控制條件均不同，需百次以上嘗試，費盡心思及毅力，方能完成。
3. 研發團隊互相鼓勵，過程辛苦成果會很甜美就能堅持研發的精神。
4. 須確實掌握研發進度，才能順利達成目標。

新產品簡介



圖左為82%牛奶錠、圖右為72%草莓牛奶錠