

浩漢食品廠有限公司

## 可千變萬化之高延展性麻糬開發計畫



### 經營理念

扎實的產業基礎與不斷的研發創新，是浩漢經營團隊的特色！

### 計畫緣起

1. 目前現況：麻糬新的突破 突破烘焙傳統



#### 公司小檔案

成立日期：1985年9月23日

負責人：吳永茂

資本額：1700萬元

員工人數：68人

傳統烘焙業亟需突破現況，浩漢食品致力於麻糬口味的開發以及製程的改善，也因此銷售業績和降低成本上獲得了相當良好的成果，在研發團隊的努力下，發現可由麻糬的食用方式著手，因為市面一般的麻糬多為直接食用，或者作為麵包內餡使用，如果能應用在新的面向，對於傳統烘焙業的發展將是一重大突破。

## 2. 問題解決：高延展性麻糬 擴大應用範圍

麻糬受限彈性太強，創新常侷限口味上，調整技術層次不高，自然局限了麻糬的應用範圍，也由於麻糬商品在市面上廣受歡迎，許多烘焙業者都喜歡使用麻糬和麵包來做結合，獲得消費者的肯定。然而不管是哪一家廠商製作的麻糬麵包，都是將麻糬當作內餡來使用，應用的方式趨於單調，這是因為麻糬本身彈性太強，當業者試圖使用麻糬在麵包上面做線條性的裝飾(例如丹麥麵包)，或者和麵包互相堆疊纏繞做千層時，麻糬很容易就會斷裂縮成團狀，使麻糬麵包的創新研發停滯不前，也局限了麻糬的應用範圍。

## 計畫創新重點

項目	創新性說明
產品創新	增加麻糬延展性，並能保有原本Q彈口感。
應用創新	麻糬在烘焙業多作為內餡使用，麵包和高延展麻糬的結合，使麻糬可以應用在麵包裝飾或和麵粉搭配製成麵包本體。
便利性創新	一、易撕膜包材，節省除去包裝時間。 二、將麻糬製成片狀，方便師傅加工處理以及收納保存。

## 研發成果及衍生效益

### 1. 對公司內部研發效益：

- (1) 技術升級後公司產品將更具競爭力，為公司帶進更多收益。
- (2) 藉由這次研究獲得的經驗，研發團隊的能力將提升。
- (3) 提升浩漢食品在同業間的品牌地位，並激勵同業跟進創新，良性競爭。

### 2. 對產業研發效益：

- (1) 民眾在麵包糕點等食品選擇上會更加多元。
- (2) 突破傳統麻糬給人的刻板印象，在味覺與視覺給予消費者不同體驗。
- (3) 與傳統烘焙業合作，賦予麵包多變的活力，提高競爭力，共創雙贏局面。
- (4) 上下游更完整，擴及其他食品業譬如：乳製品、蛋類、肉製品、供應鏈會變得較多元。

## 專案執行重要心得

本計畫目標產出之高延展性麻糬，在試作過程中，須不斷

地投入大量材料，就為找出最佳配方組合，也因此造成材料的浪費，經由數次的試作後才可達到最佳結果，因此有必要建置控制原料的投入與試作的流程，將此建立S.O.P.製作流程，管控每一步驟，以減少成本，提高效率。

在計畫過程中，為提供更加優質美味創新的產品給予消費者，浩漢不斷的投入研發創新與提升供烘焙技術，在產品屬性與口味上不斷的投入鑽研，因此在此計畫中，深感研發人員與技術專門人員的取得不易，未來應更注重人才培育與員工教育訓練。



產品研發實驗過程中，由於變因過多，有許多控制因素掌握不易。為了使研發過程能夠順利，浩漢以多年的製作經驗，培育研發同仁的操作管理的技巧，另也因在期中審查過程中，經過審審查委員指點，浩漢將明確建立實驗測試分析方法，也因此在此計畫的後半期加強各計畫研發人員的技術教育訓練，將其列為同仁交流與年度重點培訓計畫執行中。



## 新產品簡介

高延展性麻糬：突破麻糬彈性太強問題，本計畫開發出「高延展麻糬」，較一般有3倍延展性。

