

花東製米股份有限公司

應用食味改良技術之東部頂級良質米開發計畫

經營理念

取之於東部，用之於東部。

計畫緣起

1. 目前現況：稻米口感與安全 已日益受重視

面對未來日益激烈的競爭環境，唯有提升稻米的食味品質，增強稻米的競爭力。加上米飯安全與美味日益受到重視，唯有提升稻米口感、食味品質及安全，方能符合現今市場需求。

2. 問題解決：引進日本技術 嚴格控管品質

花東製米引進日本技術開發並利用檢驗結果持續循環改進田間管理之方法調整米本身的食味安心優質頂級米(太巴壟)。東部並無廠商利用食味改良技術生產良質米，至此之後東部首創業者利用食味改良技術生產良質米



公司小檔案

成立日期：1986年12月30日

負責人：黎煥銘

資本額：4600萬元

員工人數：42人

本計畫將透過全台唯一由日本引進技術之食味檢驗分析儀器分析稻米開發新的檢驗機制，分析出之食味值透過契作的有機種植技術改善調整米本身的食味來開發優質頂級米，在品質上嚴格控管。

計畫創新重點

1. 稻米檢測技術。
2. 良質米培育技術。
3. 培育機能效益之新品種。

研發成果及衍生效益

項目	結案當年
增加產值	1000 萬元
產出新產品或服務	1 項
投入研發費用	200 萬元
促成投資額	400 萬元
增加就業人數	5 人

專案執行重要心得

本計畫執行中，透過儀器的分析，我們有了對稻米品質好壞的依據，詳實記錄下每次測試的數據，我們找到了影響食味值的原因，透過與技術研發人員的討論後研擬一套生產流程，並舉辦多次的教育訓練，期望提升製作農民的種植技術與產能。然而在第一期作，我們發現到相同的栽種技術，因為產區的不同，所得到的結果也不同，這是好的事情，藉由發現更多問題得到解決問題的能力來提升全體人員的素質，希望在第二期作能有更好的收穫。產業升級是一條長遠且艱難的路，但我們仍期許可以堅持到底，這是信念也是責任。

這次的CITD計畫，因為植栽有時程上的限制與天候的因素，所以在新產品開發上有不少困難，仰賴全體人員秉持提供最好產品的信念，每個流程都不敢馬虎，面對問題協力解決，終於，本公司期許的頂級良質米(太巴塢)到了要上市的階段，這一切都是花東製米全體員工的努力付出所達成，相信這次的開發計畫，不僅能提升公司業績，建立健康、高品質的形象，也提升東部的就業機會與農民所得，更是提供全民一個健康吃好米的選擇。

雖然本次計畫主要為新產品的開發，但在全體員工與製作農民這段時間的共事中，我們體認到只要願意彎下腰、蹲下

來，農民會教你，只要你誠心的幫助他們，他們會樂於分享他們的專業跟知識。身為企業體，我們有著企業社會責任方向調整與改變。因為這些計畫，企業增加了生意，農民獲得穩定收入來源，保留了農耕技術也促進了土地永續使用。我們最重視的是在這些過程中，許多人因此得到幫助，這也是本計畫執行過程中最快樂的事情，搭起連結的橋梁，共享共好的美麗關係，為社會創造更多價值。

新產品簡介

本計畫研發出新產品「太巴塢優質米」，產品皆通過食味檢測，食味值分數達到70分以上，並且農藥殘留檢驗符合農藥殘留容許量標準。



一般二等米	頂級良質米
食味值達 65 分	食味值達 70 分
水分小於 14.5%	水分小於 14.3 %
蛋白質 7~8%	蛋白質 6.6%
直鏈性澱粉 16-21%	直鏈性澱粉 18%
碎粒小於 10%	碎粒小於 10%
農藥殘留檢驗符合農藥殘留容許量標準	