

津川天然有機食品股份有限公司

常温流通有機調理食品開發計畫



經營理念

食品安全第一、持續改善、以客為尊、產品創新

計畫緣起

1. 目前現況：民眾健康意識抬頭 未見有機調理食品
近年來民眾健康意識抬頭，加上天然無毒及健康概念的熱潮下，民眾對於吃不只要美味，更要吃的健康、吃的安心；根據調查台灣外食人口約有1125萬，綜觀這外食需求如此大的市場，卻未見現今安全度較高的有機調理食品於其內。
2. 問題解決：開發即時調理食品 滿足潛在客群需求
有鑑於此，引發本公司計畫開發符合各年齡層需求的有機即食調理食品，並滿足潛在支持健康有機商品的客群。



公司小檔案

成立日期：2012年7月

負責人：林昇誼

資本額：500萬元

員工人數：11人

計畫創新重點

1. 常溫保存流通的有機調理食品，有別於低溫有機調理食品，於輸送、儲藏及復熱時可節省冷藏凍及加熱之成本能源。
2. 即拆即食、攜帶方便，可大幅解決外食者飲食及職業婦女備餐不便問題。
3. 有機調理品可客製化滿足各種飲食習慣或不同年齡層的消費者。
4. 對整體有機農業面解決產季蔬菜過剩問題，提高農產品附加價值並使農民收益增加。
5. 有機食品無論在營養或安全面皆優於傳統慣行(化學)農業，開發有機調理食品不但提供便利性更可兼顧國人飲食健康及二級加工品的產品安全。

研發成果及衍生效益

1. 國內首創於常溫保存流通的有機調理食品，可常溫保存一年以上。
2. 2015年預估增加營業額10萬元。
2016年預估增加營業額20萬元。
3. 本技術開發完後，除可應用於公司原已申請通過之有機驗證產品並可衍生2項新產品。
4. 可外銷至東南亞等國家，並節省國際冷凍空、海運費用，減少碳足跡並提升產品市場競爭力，減少碳足跡並提升產品市場競爭力。

5. 產品常溫保存可降低冷凍倉儲空間、冷凍設備及電力耗用之100%成本。
6. 新增就業機會1人。

專案執行重要心得

計畫初期使用水淋式殺菌釜殺菌、微波殺菌及高壓加工殺菌技術三種方式，將已廣泛使用於食品包裝的殺菌軟袋應用於有機即食調理食品；測試結果發現微波與高壓加工殺菌在儲藏試驗中有菌孳長，所以之後將計畫修整方向，集中火力以水淋式高溫高壓殺菌法為主。第一階段已開發出有機咖哩雞(牛)、有機紅燒牛、有機香菇雞、有機三杯雞(牛)、有機洋蔥牛丼、有機蔥爆牛肉、有機玉米、有機豆干等常溫流通原型產品。因水淋式高溫高壓殺菌法第一階段以產品安全為考量，故產品殺菌條件及溫度較長；經期中查訪委員建議第二階段可更詳細探討熱殺菌之殺菌條件與品質指標；於產品儲藏期部分可參考 Arrhenius equation 公式，做為推估有效期限的參考，以確保產品安全性。



於開發期間遇到最困難的就是一開始原料蔬菜的挑選和殺菌後最終產品性狀的表現了，因為不是每種蔬菜都適合經高溫殺菌後仍維持好吃且外觀好看；於性狀部分因為產品沒有添加任何添加物所以無法像市售一般調理包一樣有良好黏稠性呈現；經期中查訪委員建議以膠體測試後產品性狀已有良好改善。

食品最重要的無非是美味、健康與營養並且能為大眾接受進而銷售，研發團隊深知產品若符合市場口味的話，未來拓展布局就不困難。恰巧公司於今年規畫至香港參與首屆「亞洲天然及有機產品博覽」(Natural & Organic Products Asia)，為期三天的展會雲集超過140個來自25個國家的參

展商，展出超過千件天然及有機產品。研發團隊趁此難得機會將此次計畫開發產品一同帶至香港參展試水溫，沒想到市場接受度非常高，讓研發團隊相信此產品具有廣大市場發展性，在口味上更進一步瞭解並蒐集不同市場資訊，進而從市場反應中調整產品設計，更符合市場所需。

新產品簡介

1. 以100% 全有機原料為主，加工調理後將產品置於殺菌軟袋進行抽氣包裝、高溫滅菌，可常溫保存、打開即食。
2. 相較一般流通於市面上的低溫調理食品不但流通便利性提高、有機產品品質安全度更是較一般食品可靠。

