

中福酒廠股份有限公司

超臨界流體處理米開發清酒產品開發計畫



計畫緣起

中福酒廠以米製酒類為主，但蒸餾米酒又因政府的政策把食用酒精淪為米酒的代用品並大力推廣，使得真正經釀造蒸餾而來的米製酒類無良好的市場定位，造成民營酒廠的經營困境。以米為原料進行微菌發酵來產製穀物釀造酒以日本清酒為代表，但日本清酒的製造是受到法律的規範，即米的精白度，連帶也會影響到稻米的選擇，因此，大大的限縮日本清酒的發展空間，純就技術發展而言，如果有新的科技可用而又不受法律規定的限制，那麼製造出符合日本清酒品質要求，將不再是日本人的專利，基於此，我們採用超臨界二氧化碳來處理米，取代酒米的精白度，釀造高附加價值及高品質的日本清酒。

新產品簡介

中福酒廠「吉野吟釀清酒」，是利用嘉義五王公司的超臨界流體設備，配合食品工業發展研究所的超臨界流體處理米油質技術，並採用中福酒廠與友善耕作團體所合作的稻米，桃園3號及台中圓糯70號為原料。萃取米本身無需高度精白（90%即可），萃取後之酒米採用與日本清酒製造相同的製程管理，生產出與

在地、純釀、不添加食用酒精是我們堅持的三大經營目標。近來，積極將廠區改造成為觀光工廠，展示製酒相關知識文化，陳列各式酒品並搭配導相關活動，內化教育，拓展行銷

成立日期 / 92年2月

負責人 / 馬何增

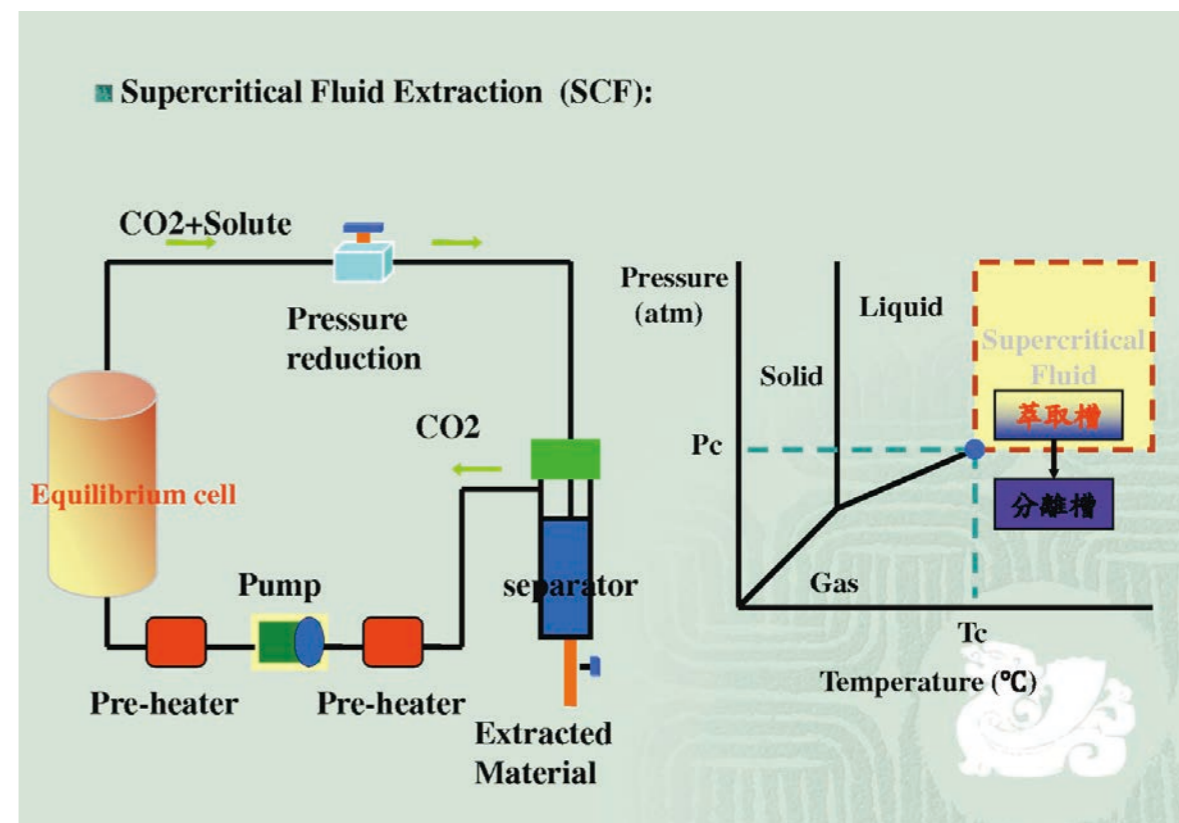
資本額 / 5,000千元

員工人數 / 6

日本進口高級清酒吟釀或純米吟釀同等級的清酒。成品清酒產品的規格：酒精度 14.0%；胺基酸度 2.0；度 3.0。

計畫創新重點

超臨界二氧化碳技術主要是利用純淨天然的二氧化碳為溶劑，在超臨界狀態下進行酒米油脂的萃取，也就是說超臨界二氧化碳可像氣體一般進入萃取物中，又能像液體般將待萃取物——油脂溶出，具有一般化工操作下氣體及液體溶劑的優點——無毒的二氧化碳，具有氣體及液體的高擴散性，低黏性，無汙染，不燃性及高選擇性等，以此技術處理米，並以日本清酒製作的所謂關鍵步驟：一麴、二、三造的傳統技藝，釀造生產在日本國以外的地區生產的日本清酒。



研發成果及衍生效益

此計畫預計為本廠創造每年至少 4,200 仟元的產值（每批量為 500 公升；每月生產一批；500L/ 批月 / 0.5L/ 瓶 * 350 元 / 瓶 * 12 批月 = 4,200 仟元。

專案執行重要心得

進行此計畫是預計透過委託研究單位來學習及引進技術卻未能如預計的計畫目的，但卻也是因為此情形，本廠本著不服輸的精神確實紮實地的做，也讓我們自己累積大量的數據資料做為後續生產參考的依據！