

昌德珍實業有限公司

素食即食蜜汁肉干及棒新產品開發計畫



計畫緣起

飲食是一件有趣的事情，而且跟日常生活息息相關。除了健康，甚至包含了情緒、人際的交流……等等。甚至包含了國情不同、文化的傳承以及時代的變遷意義。在環境的汙染、疾病的威脅以及茹素教育的養成之後，多數人漸漸捨棄了葷食為主的飲食習慣，改採蔬食。但還是有欲望想吃肉，於是就有了仿造肉的食品產生。本計畫準備進行以組織化非基改大豆纖維為原料的仿蜜汁肉干研究。此計劃在於利用大豆的蛋白質強化組織與諸類膠體的結著，再配合天然的香辛料以達到仿真蜜汁肉干的口感。

新產品簡介

選用適當種類組織化大豆蛋白，調以膠體及素肉汁調味料，配製而成的素食即食肉干及棒，兼具美味、減碳與護生。



對素食以及產品品質的堅持一向是我們的承諾。1986年以來秉持專業、敬業、樂業為原則，廿多年來深受國內健康素食消費者以及華人地區僑胞之肯定。重視客戶的健康及需求，以蒟蒻以及非基因改造大豆為主要素材。產品以零膽固醇、不含膽固醇、不使用氫化油脂為追求健康素食之發展方向。對追求健康素食消費群眾的身體不增加負擔；使用的產品原料以及食品標示清楚明白，與黑心素食完全絕緣。

成立日期 / 84年2月9日

負責人 / 陳郭省

資本額 / 5,000千元

員工人數 / 19



計畫創新重點

本研究計畫是創無人生產製作過的組織化仿豬肉肉干，再調以蜜汁以及香辛料而成的素食休閒食品。將原本屬於葷食的蜜汁豬肉干及棒等休閒食品轉變成素食者可食用的仿豬肉口味以及口感。除了摒除掉葷食可能之病原以及不添加防腐劑等優勢並達到消費者重視之健康需求。讓葷食者也能接受的食品，進而減碳、護生。

研發成果及衍生效益

1. 計畫完成後可以提升公司在素食休閒的研發與技術層級。拓展公司對於平價優質的即食素食產品之開發經驗，以助益日後產品線的開展，提供消費客群更多素食休閒食品品項之選擇，增加公司產品開發能力。並可讓消費者在享用本產品時遠離因動物乃至人體的疫源性感染風險。亦可提升本公司強調低碳、環保且健康美味的企業風格文化。
2. 技術開發後可衍生應用於蜜汁素火腿肉（丁）……等須要大豆蛋白組織與植物膠體組合成型技術的產品。

專案執行重要心得

在此計畫實施期間，委員以及澎湖大學食科系蔡教授針對製品在風味與品質指標建立給予建議與指導，以研發良好品質的素蜜汁肉干。由此，從本研究計畫執行過程中可以了解產品水活性、油脂氧化以及微生物多寡等對應其產品腐敗程度的關聯。經由本計劃執行，可使我司研發人員接受新的衛生安全觀念以及產品最適條件以及期限儲放的標準，對研發技術升級和未來研發能量有顯著的提升，更可讓產品適合更嚴苛儲存及運送條件的環境，以推廣到更偏遠的國家地區。