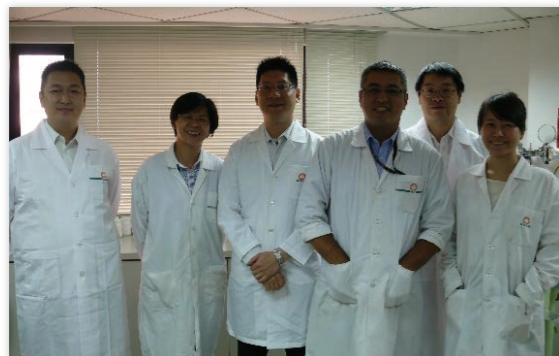


振芳股份有限公司

利用高壓熱反應製程技術量產肉類調味料開發計畫



計畫緣起

食品配料、添加劑中，香料為利潤較高的品項，臺灣廠商目前已可自行調配，但其中關鍵性原料，仍需倚賴國外的專業香料公司提供；製作鹹式食品如貢丸、香腸、火腿，多會使用膏狀的肉味香料，可提高成品的肉味香氣延續感，提供烹調的香甜氣味，遮蔽原料肉的腥味。其使用的高狀肉味香料，是以熱反應的肉味基底香料，搭配頭香香料調製而成，此計畫欲可自行量產肉味基底調味料，取代向國外採購的原料，可降低對國外廠商的依賴，降低成本，提高毛利，掌握熱反應香料的技術，開發出更受華人市場接受的商品。

新產品簡介

以國產豬肉為原料，搭配天然酵母、動物胺基酸等原料，經密閉系統慢火熬製，防止香味在加熱反應時飛散，保留了加熱烹調時醇厚香氣的肉味香料。

計畫創新重點

臺灣調味料市場相對於中國、歐美較小，自行製作提取不敷經濟規模，調味肉來源多使用國外大廠大規模生產的濃縮抽出物；此計畫採用國產新鮮豬肉，經蛋白酶水解，提高游離胺基酸含量。

1. 原料：國際大廠熱反應香料，所使用胺基酸原料，多為酸水解蛋白質、酵母提取物等；此計畫利用新鮮原料肉酵素水解外，搭配使用豆麥發酵醬，除提供熱反應時的胺基酸外，還有其他發酵時的香氣成分，使產物氣味融合圓潤，無刺激焦味。
2. 製程：傳統肉精膏因原料無法自行生產掌握，多採進口半成品原料搭配調製，香味易有落差；此

振芳憑藉著專注本業與永續經營的企業理念，奠下企業穩健踏實的根基，並獲得客戶及供應商夥伴的長期信賴及肯定。長期累積的食品應用經驗及行銷網路，在數位化的管理科技及完善的後勤支援服務下，邁入國際化行銷事業體系。在未來，振芳仍將秉持「有食品的地方，就有振芳的服務」的精神，透過不定期考察各大國際食品展，參加國外供應商的訓練研討會，累積應用經驗掌握全球食品趨勢，積極開發優質應用素材，並擴展服務地域及導入符合消費趨勢商品，繼續為廣大的食品業界恪盡全方位服務。

成立日期 / 47年12月

負責人 / 許江秀琴

資本額 / 50,000千元

員工人數 / 85

計畫可將大部分原料合併於高壓反應器中反應調控，維持成品品質穩定性。

3. 所有鹹式食品均可使用，主要如下：

- (1) 肉品：貢丸、火腿、熱狗等製品，可增添天然肉味香氣；調理肉排、肉乾等需高溫烤炸製品，可提供高溫烹調香氣，簡化生產工序。
- (2) 醬品：照燒醬、烤肉醬等，提供燒烤烹調的肉香甜味。

研發成果及衍生效益

製程技術	商品	預估產能 (年)	預估售價	市場產值 (千元)
酵素抽出物	豬肉汁	50 噸	\$200	\$10,000
熱反應萃取	反應豬肉調味料	10 噸	\$1000	\$10,000



專案執行重要心得

香味為食品中不可或缺的元素，為求成品的風味完整飽滿，多會適量添加香料調整。完整的香料需平衡頭香、中段和基底，在此計畫執行中，為了分析香料的階段風味，利用減壓濃縮機控制真空度，分段蒸餾取得不同段的香氣劃分物，可再進一步比對不同段香氣味型、持香性。