

盛發興食品股份有限公司

在地食材 1+1 飛燕煉乳健康霜淇淋開發計畫



盛發興食品股份有限公司秉持著採用純正鮮乳「真材實料」及「用心做好煉乳」的原則，以生產香醇濃郁口感的產品，而立足於台灣乳製品業，成為目前家喻戶曉的煉乳產品。

計畫緣起

近年各超商通路興起之日本的霜淇淋風潮，但是卻缺乏新鮮與健康本土食材的霜淇淋可供選擇。以全家為例：2900 家門市，賣霜淇淋的門市接近 300 家，以 1 支 30 元的價格計算，營收貢獻高達 2.4 億元，但日本企業不僅不願意提供配方，且材料是化學香精還是天然食材是消費者最大的存疑。因此，盛發興將在開發煉乳的技術延伸到霜淇淋醬的開發，提供給消費者最安全、最天然的 MIT 霜淇淋。

新產品簡介

(1) 芋頭口味霜淇淋醬

原料：

原料	規格	數量 kg	%
維多利全脂奶粉	25kg/ 袋	3.4	3.4%
MG 乳清粉	25kg/ 袋	1.7	1.7%
玉米粉	25kg/ 袋	1.1	1.1%
砂糖	50kg/ 袋	13.7	13.7%
麥芽糖	30kg/ 桶	1.8	1.8%
MG 奶油	25kg/ 箱	4.0	4.0%
乳化劑 (SSL)	25kg/ 箱	0.2	0.2%
乳化劑 (HP-M)	25kg/ 包	0.3	0.3%
乳化安定劑 (SE40)	25kg/ 包	0.5	0.5%
黏稠劑 (CMC_BEV 130)	25kg/ 包	0.2	0.2%
黏稠劑 (刺槐豆膠)	25kg/ 包	0.1	0.1%
RO 水		73.0	73.0%
總計		100	100.0%

成立日期 / 97年9月25日

負責人 / 顏秀英

資本額 / 29,900 千元

員工人數 / 23

(2) 芒果口味霜淇淋醬

原料：

原料	規格	數量 kg	%
維多利全脂奶粉	25kg/ 袋	2	2%
MG 乳清粉	25kg/ 袋	1	1%
玉米粉	25kg/ 袋	1.1	1.1%
砂糖	50kg/ 袋	15	15%
麥芽糖	30kg/ 桶	1.8	1.8%
MG 奶油	25kg/ 箱	4.5	4.5%
乳化劑 (SSL)	25kg/ 箱	0.6	0.6%
乳化劑 (HP-M)	25kg/ 包	0.8	0.8%
乳化安定劑 (SE40)	25kg/ 包	0.8	0.8%
黏稠劑 (CMC_BEV 130)	25kg/ 包	0.4	0.4%
黏稠劑 (刺槐豆膠)	25kg/ 包	0.3	0.3%
RO 水		71.7	71.7%
總計		100	100.0%

計畫創新重點

1. 開發台灣本土老味道之霜淇淋醬，達到固型物 32% 以上，在需氧菌落技術均少於每克 10,000 個菌落形成單位，符合 HACCP 規範，讓台灣霜淇淋多一個 MIT 的選擇不再僅可選擇進口品牌。
2. 研發台灣本土低效期低溫保鮮技術 (4 度 C/30 天)，搭配自有低溫物流車隊 (當天配送)，以新鮮度與國內超商系統霜淇淋作出市場區隔，並且提高與其他周邊食材之結合性。
3. 創新製程，可直接倒入使用。可有效縮短霜淇淋機現場製程，調和適當的最佳比例，提高黏稠度、以及乳化性，且改裝製程與包裝機，維持飛燕煉乳專屬的味道能夠保留。
4. 開發冷凍之在地食材混入技術，並且完成基礎的巧克力、香草、芒果、草莓、芋頭等口味之開發，讓食材易混和進入並提供可以看到果粒或是不看到果粒的兩種製成成品選。

研發成果及衍生效益

此霜淇淋醬口味眾多，從近來便利店的霜淇淋熱銷程度來看，深受消費者喜愛，也帶動台灣整個霜淇淋市場，這塊是盛發興前所未有想過的。從目前我們的配銷點約有 15 家每個點賣 50 支計，一支以 80 元計，一個月 30 天，加計淡旺季誤差 60%，6 個月約可達產值 6,480 千元。

專案執行重要心得

透過這次專案執行，讓盛發興了解到專案執行過程是相當不容易的，尤其是在技術突破上更加困難，不過在經過公司人員不斷測試驗證下，終於開發出高品質規格產品，雖然過程辛苦，但最後的結果是甜美的，而盛發興也更加重視部門間的合作，且未來將會與學校單位進行產學合作或是提供實習機會，能夠培養這些學生更有社會競爭力。當然也要感謝委員的幫忙與建議，讓此次專案順利完成，也讓盛發興更加成長卓越。

