

# 豐喜食品股份有限公司

民生食品

## 液態奶酪主配料開發計畫



### 計畫緣起

傳統製作奶酪的方法，大多使用明膠或吉利丁。但不論是明膠或吉利丁都是粉末狀，必須與水結合後，隔水加熱，再放涼，等待時間比較長，製作程序比較繁複、風味及口感簡單不豐富、品質也比較難以標準化。因此，本計畫擬開發一種創新的產品「液體奶酪」，只要與「市售牛奶」以1:1結合後，攪拌均勻，放入冰箱，大約1-3個小時，即可形成具有綿密口感與特定水果口味之奶酪。

### 新產品簡介

傳統製造奶酪是以明膠或吉利丁等粉末，與水結合後，隔水加熱，再放涼，等待時間比較長，大約12小時，製作程序比較繁複、風味及口感簡單不豐富、品質也比較難以標準化。因此，本計畫擬開發一種創新的產品「液體奶酪」，只要與「市售牛奶」以1:1結合後，攪拌均勻，放入冰箱，大約1-3小時，即可形成具有綿密口感與特定水果口味之奶酪。

1. 誠信為首，對內外客戶建立彼此信用。
2. 堅持創新，從第1支產品雞蛋布丁、水果風味布丁精緻果凍包裝成禮盒可以使用、跨足烘焙業生產蛋皮原料、進而生產蛋糕等、成立門市、專櫃。以此創新是公司不斷向前的力量。
3. 品質守護：引進稽核系統，借助外部稽核力量不斷的改善。從ISO9001到22000（含HACCP）。讓產品品質不斷提高達成客戶滿意。

成立日期 / 79年5月31日

負責人 / 廖憲平

資本額 / 25千元

員工人數 / 79



### 計畫創新重點

本產品的競爭優勢在於可供消費者自行操作，不似吉利丁果凍類產品的製作方式，需要加熱溶解膠體，放涼較長的一段時間，不過本產品由於算是一種半成品原料的概念，產品會在消費者端再次進行加工反應，因此產品的穩定性也較不佳，本計畫主要為進行產品之放大量產測試，評估產品製作的安全性及放大製程對產品穩定性的影響，同時因應產品穩定性導入食品所配方技術，快速評估產品原料組成對終端產品影響，對開發不同口味或改變組成原料時可以縮短試驗時間，並以食品所品質評估分析方法建立此系列產品資料，具體探討並呈現產品特色。

### 研發成果及衍生效益

項目	產出成果	結案當年實際值 (104年)	結案後第1年 (105年) 預估值	結案後第2年 (106年) 預估值	具體績效 合計
產值效益	1. 增加產值 (千元)	0	10000	15000	25000
	2. 產出新產品 (項)	5	0	0	5
	3. 衍生商品數 (項)	0	0	0	0

### 專案執行重要心得

研發團隊很高興能與食品所同仁進行技術移轉計畫，從此計畫學習到關於配方探討的實驗設計方法，並發現原來傳統的食品開發也有許多的儀器設備可以應用來增加現象的觀察，使原本一些只能用觀察不能說清楚的現象可以被更清楚的紀錄並討論改善，另外也感謝計畫辦公室的同仁熱忱講解，使計畫執行同仁可以更清楚的知道如何進行相關的紀錄還有期中期末報告的處理，也十分感謝委員的指導，委員的意見十分的受用，提供身在計畫執行單位的同仁一些不同的角度去看整個研發計畫，使整個計畫的執行更為周全。

本次計畫除了順利的完成新產品的開發，更發現了許多有系統的研究方法，而不是以傳統的經驗去判斷猜測，知道了如何以更嚴謹的態度去找出證據以提供後續的研發工作探討，計畫主持人廖董事長於公司知識平台發表了一篇文章，主題為：讓我們為希望工程奠基。引述賢人所說的一段話：君子之言，信而有規，故怨遠其身，小人之言潛而無徵，故怨咎及之。與其是做人的道理，應用於科學研究也是要這般態度，最後也感謝參與這計畫相關的每一位成員。