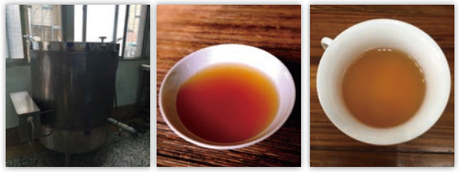
長鋮不鏽鋼有限公司

雞精萃取機技術開發計畫

計畫緣起

現代人愈來愈注重養生，養身補品也愈來愈多，「雞精」是其中的一種。「雞精」商品已出現多年，在眾牌競爭下是一個紅海市場再加上很多消費者反映，打開玻璃瓶罐蓋子，濃濃的化學劑藥水味，令人退步三舍，因此，「滴雞精」逐漸變成是台灣養身飲品的新寵。

新產品簡介



計畫創新重點

市面上也有廠商開發「雞精製造機」，但是經本公司研究後發現有三個缺點：（1）由於雞精製造機是以複數個加熱管直接高溫高壓烘烤雞隻，使雞皮快速熟成而包封雞肉，這種方式雖可保留雞的原味，卻使雞肉及骨髓無法大量釋出雞精，進而降低雞精的萃取率。（2）由於雞的骨髓具有甜味，當雞精製造機以多個加熱管直接高溫高壓烘烤時，會導致雞的骨髓快速熟成無法釋出雞精，風味不佳。（3）因為製造機的蒸氣細管會噴灑水液混入於萃取的雞精，降低雞精的品質。

有鑑於此，本公司擬針對小型餐飲商家或月子中心提供下列的創新技術：

1. 服務模式 1—產品延伸服務：除了設備的銷售之外 ，另—產品延伸服務：除了設備的銷售之外 ，另提供客戶需 提供客戶需 要的加值服務， 強化與顧客之間關係，例如使用上教學諮詢要的加值服務，達到提升萃取品質及率的實用效益。
2. 服務模式 2— 產品功能性服務：提供客戶買的是非本產品功能性服務。因為產品的生命週期大於顧客使用間，可以採租賃方式提供服務，例如將設備租給客戶的直接模式；或透過中介機構串聯起製造業者和客戶的間接模式。
3. 服務模式 3—整合性解決方案：提供的是一套解決方案／結果，包含三大元素：服務、產品和系統，以回應客戶的需求。

公司專營以不鏽鋼餐車廠房設備為主，公司的策略就是以不斷的創新，以超越自己為目標。在負責人的帶領下，不斷增加公司的設備，提昇競爭力。為了要提昇我們的服務熱忱，加速公司的成長速度，是提升公司對外的形象，走向專業化，我們將推出新的走向。

成立日期 / 97 年 8 月 5 日

負 責 人 / 吳聰長

資 本 額 / 4,000 千元

員工人數 / 12

研發成果及衍生效益

重要效益項目	量化指標	產生時間點	計算方式
增加產值	生產 100 台 創造 500 萬業績	專案完成後一年內	基礎版本為 50000 元，如需要其他周邊配置或客製化，則需要另外增加金額。
投入研發費用	5,000	專案研發期間內 年度研發費用預算	為研發本產品實際投入的人事及設備等研發費用
產出新產品或服務	1	專案完成後	完成設置製作與測試，並開始公開販售。

專案執行重要心得

藉由嚴謹的 CITD 研發專案管理和執行，提升本公司之技術研發制度，包括從技術規格的制定，研發人員的分工與合作，研發人員的培養，以及對智慧財產權的重視和管理等，都助益良多。相信經由本計畫的執行，將大幅提升本公司之研發能量，對本公司之技術升級將起關鍵的作用。另外本計畫的開發可以帶動食品機具產業上下游的品質與技術，讓消費者發現自行製作安心且實在的滴雞精是如此簡單的事情，可提升滴雞精飲用人口，帶動廣大的商機。

一〇四年度協助傳統產業技術開發計畫 研發個案成果彙編