

振聲冷凍食品股份有限公司

優質安全鴨油產品高值化開發計畫



成立日期：1999年12月08日
負責人：邱順天
資本額：250,000千元
員工人數：265人

計畫緣起

鴨油具有常溫下為液態且不易凝固等特性，單元不飽和脂肪酸含量高，擁有市場競爭力，再經純化以去除油脂的腥味與雜質，以及冬化劃分，可開發出呈現透明液狀，如橄欖油般清澈透亮的鴨油產品，有具有高發煙點、適合煎煮炒炸等特點；將此鴨油應用於一般料理之食用油、化妝品開發以及製作油封鴨腿等多樣化商品開發，皆能做為高價值化產品，並可銷售海外以擴大市場通路。

新產品簡介

(一) 優質鴨油：

不同於一般傳統直火提煉榨油，改用低溫技術進行提煉，避免油脂過度加熱氧化，提高品質；另搭配物理方式進行劃分，使鴨油呈現透明清澈之液態，以植物油形態於價上販售，可擺脫一般固態動物油脂給人油膩感，亦可避免如坊間常見的氫化動物油造成民眾食用時之疑慮。此優質鴨油產品未來將以小包裝玻璃瓶裝於市場販售，走精緻包裝路線。

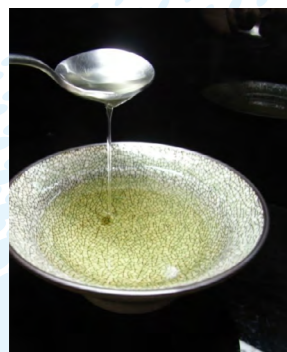


圖 1. 鴨油



圖 2. 鴨油

經營理念

秉持著「創新開發、提昇品質、低碳綠能、永續經營」此四大方針，兢兢業業的經營公司品牌，並打出「甲等之鳥，謂之鴨」的口號，希望以此信念把關自家產品品質，提供消費者最上等的鴨肉產品；本公司生產之高規格等級生鮮鴨肉，當年亦通過日本肉品加工專家親自來台的評鑑，成為國內最大外銷鴨肉生鮮產品至日本之出口商；近年來振聲致力於營運國內市場，研發並推廣多樣化鴨肉產品，期望能讓國人也享受到外銷日本等級之優質鴨肉。永遠站在顧客的立場著想，是振聲一直以來不變的初衷。

本案合作之技轉單位

行政院農業委員會畜產試驗所

(二) 油封鴨腿：

油封鴨腿又名功夫鴨腿（法語：confit de canard），為法國南部的地方菜，其做法為將鴨腿完全浸泡於鴨油中以小火低溫燉煮後，再利用油脂在低溫凝固的特性，將鴨腿隔離空氣密封起來，以達食物保存的效果。經過此方法做成的鴨腿，不同於一般鴨肉料理容易有鴨肉過老與過硬的問題，經稍微油煎表皮或以烤箱復熱後，鴨皮酥脆且鴨肉軟嫩多汁。將此料理方式修改成工業化生產模式，以真空袋包裝成適合保存與食用之料理包形式，搭配簡易加熱方式，可使此料理能更平價且更容易讓台灣消費者接受，讓消費者在家即能享用到高級餐廳菜色。未來產品規格朝向可耐高溫加熱之真空袋包裝，以少量鴨油包覆鴨腿油封，冷凍儲存運送。



圖 3. 油封雞腿

(三) 鴨油手工皂與護唇膏：

以精煉後之鴨油來製作手工皂、液體皂與護唇膏等產品開發，此為可大量使用鴨油之保養產品類型，除了以禮盒包裝販售之外，亦可搭配未來振聲觀光工廠之DIY製作課程與顧客互動。手工皂以紙盒包裝常溫儲存、液體皂以擠壓式噴瓶包裝、護唇膏以擠壓軟罐或護唇膏旋轉瓶包裝常溫儲存。



圖 4. 鴨油手工皂



圖 5. 護唇膏

計畫創新重點

台灣動物油脂產品來源，主要由國外進口，國內尚未有大型家禽油脂製作廠商。振聲公司為國內最大鴨肉分切工廠，也是唯一擁有大量鴨脂肪貨源之廠商，生產原料與品質能自行從源頭控管，於產量上亦能靈活調控。

本公司擬以近年開發之油脂提煉技術為核心，並引進農委會畜試所相關技術，開發建立一套符合政府規範之食用油生產標準化作業，開發成優質安全鴨油、油封鴨腿、鴨油保養品等高值產品，除了可以降低家禽廢棄物處理成本，同時可開發新式鴨油產品，亦可增加鴨腿銷售量，因國內幾無相關產品販售，如加以包裝後應能創造產品銷售之獨特性，以提升公司能見度及知名度，未來對於提升鴨脂肪之附加價值，以及開拓日本市場將有很大的裨益。

本公司執行優勢：已具備鴨油提煉與純化技術、鴨油及鴨腿原料品質能自行控管、取用無虞、已有相關食品加工經驗人員及部分設備。運用鴨油提煉與純化技術，讓原本是鴨肉屠宰分切加工廠的傳統產業，注入新產品研發能量，創造一系列高值化鴨油產品，不但使傳統產業特色化，打開原本只能在台灣銷售之封閉性鴨肉加工產品市場，更放眼進軍日本，提高台灣鴨肉加工產品國際競爭力。

研發成果及衍生效益

本公司每日屠宰16,000隻鴨隻中，有6,000隻會進行分切，每隻分切可用於提煉鴨油的脂肪量約400克，換算下來每日用於提煉鴨油的脂肪量約2,400公斤。依照本計畫之鴨油萃取技術與冬化劃分後，約可獲得480公斤清澈透明液態的優質鴨油，依照國內外與預訂售價計算，以每公斤售價約1,000元估算，可增加廠商收益約480千元/天。

經冬化後所留下的凝固態鴨油，可用於製作油封鴨腿與護唇膏或手工皂等產品。經分切後的鴨腿販售市場遠小於鴨胸，故應多開發更多元化的鴨腿加工產品來刺激消費者購買慾望。油封鴨腿預定售價250元/份，每公斤鴨油約可製作4份鴨腿，扣除鴨腿成本後可增加收益100元/份左右。

護唇膏與手工皂都是高含油量產品，使用鴨油比例皆佔所有油品原料50%以上，用於製作高單價護唇膏與手工皂，收益頗大。未來將搭配觀光工廠進行鴨油產品DIY與民眾互動，藉此推廣鴨油的優點與好處，所帶來的效益更為廣泛。

專案執行重要心得

「消費者至上」這五個字，一直是本公司的執行策略。在執行本項計畫的過程中，邱鈺婷執行長時常修正每個步驟每個細節，尤其在跟技轉單位的研究人員討論到鴨油萃取與研發技術時，總是希望產品要盡量展現出鴨肉之原始風味、不要過度添加、不要製造過多廢棄物等，讓現場研發人員一而再而三修正研發流程，三不五時加班反覆重複步驟就為了能達到她的要求，可能因為執行長的角色也是一個媽媽，所以在檢查自家產品品質時會更加嚴格。在拿到新研發的產品時，她都會先反問自己：「我會不會買這樣的產品給自己的小孩吃？」以同理心去了解消費者的感受，並堅守企業家必須要對民眾回饋的企業責任，堅持販售最高品質的鴨肉產品，絕對不以削價競爭作為營利手段。

這下總算讓現場工作人員明白啦！振聲公司賣的不只是優質鴨肉產品，他們還加賣了企業良心，這種東西看不到摸不著，但是知道的人就會一試成主顧，對自家產品品質如此堅持的公司服務。