

愛之味股份有限公司

以洛神花萃取物為主體之複方保健產品開發計畫



經營理念

「愛之味」始終堅持【產品品質自然化】、【製造技術科技化】、【健康食品大眾化】產品品質三不政策：不含防腐劑、不加工香料、不加化學色素，致力於好料多、營養多、愛心多，三多原則。「愛之味」三項良心的生產理念：1. 少用砂糖，改用Oligo寡糖與果糖。2. 少用味素，改用香菇原汁。3. 少用鈉鹽，改用鉀鹽。每一罐愛之味的產品都充滿著愛心、良心、智慧與健康。

成立日期：60年12月08日

負責人：陳哲芳

資本額：4,872,050千元

員工人數：597人

計畫緣起

由於健康意識抬頭以及食安風暴問題，現今食品產業的發展重點皆以消費者最關心的健康訴求為核心，包括以在地天然的食材，簡單質樸的烹調方式，滿足消費者降低肥胖等健康風險的飲食需求。即食食品方面，因應健康訴求，減鹽、減糖、低脂、低熱量的食品會越來越多，大量運用在地農產品也將會食品開發主要訴求。

本計畫擬透過探討洛神花最佳萃取條件以及將萃取後之洛神花萼渣再利用，以此概念設計洛神花複方保健產品，調整找出符合經濟效益之最佳製程。以此最佳化配方進行小量試產，並進行功效評估-護肝功能評估。台灣目前的洛神花原料大部分皆仍仰賴進口，於來源、品質以及品管指標部分將較不易控管，且原料成本易起伏。為提升產品等級，增加國內本土栽種之洛神花的競爭力，未來將以此原料來進行複方產品開發，希望對於原料品質管控及品質提升有所助益。

新產品簡介

1. 傳統醫學上認為洛神花具有清熱、解渴、止咳、降血壓之效，可治中暑、咳嗽、酒醉、高血壓。另外也有報告指出洛神花具有很強的抗氧化、抗腫瘤、保護心血管、保護肝臟及降血壓作用，可以扮演預防醫學的角色。
2. 國外洛神花產地有越南、埃及、東南亞等地，品質差異大，然而國內洛神花原料來源大多為國外進口，每批原料品質不穩定。

3. 國內本土洛神花價格高低不定，產量過剩，造成供銷失衡的問題。採用本土產洛神花原料，經由農會與農民契作，品質較有保障。透過功能性指標成分分析能對品質管控。透過成立產銷班並推動契作方式，以穩定洛神花的通路與價格。
4. 本計畫擬透過探討洛神花最佳萃取條件以及將萃取後之洛神花萼渣再利用，以此全果利用概念設計洛神花複方保健產品，調整找出符合經濟效益之最佳製程。以此最佳化配方進行小量試產，並同時進行功效評估-護肝功能評估。
5. 開發機能性高之保健產品。本產品不含化學或有機溶劑。
6. 產品功能規格

| 項目 | 外觀 | 包裝規格 | 功效成分 | 包裝形態 |
|---------------|---------------|-------------|-------------------|------------|
| 洛神花萃取物機能性粉末素材 | 粉末/ 可溶於水 | 1公斤/ 包 | 沒食子酸： 1.0~1.2% | 袋裝 保健素材 |
| 洛神花複方造粒粉包 | 造粒粉末/ 可溶於水 | 1.5公克/ 包 | 沒食子酸： 0.4% | 條狀 鋁箔包裝 |

計畫創新重點

1. 確立最佳萃取製程標準化，不必仰賴進口，掌握關鍵技術，提升產品差異化。
2. 最適加工條件與產品衍生應用配方，將萃取後之洛神花萼渣再利用，以此全果利用概念來設計洛神花複方保健產品，調整找出符合經濟效益之最佳製程及全果利用減少廢棄物產生。
3. 將剩餘的洛神花萼渣繼續以冷凍乾燥並經酵素及微粉化處理，乾燥洛神花萼渣微細化粉末含有豐富膳食纖維，取代部分複方保健產品在造粒及充填包裝時所需之賦型劑。
4. 本產品不含化學或有機溶劑。
5. 洛神花萃取物粉末經調配添加其他機能性素材後，進行造粒後充填包裝成為完整複方保健產品。

研發成果及衍生效益

1. 替代進口值，提升上下游產業品質及技術，增加國內在地農產品的應用。
2. 掌握關鍵技術，萃取製程最佳化及標準化。
3. 預估國內三年內，銷售保健素材與粉劑包產品，潛在效益達1000萬元。
4. 培育技術開發人才，研發能量建立、研發人員質/量提升，累積研發專案設計與執行經驗，增進企業軟實力。

專案執行重要心得

洛神花在2014年創下每台斤80元的紀錄，因此不少農民紛紛搶種而造成隔年產量過剩，洛神花價大跌每台斤不到三十元，為穩定洛神花的通路與價格，農會成立產銷班並推動契作方式。洛神花的收購可分為生花與乾花，生花可做蜜餞、果醬，乾花可製成花茶或萃取加工。但在產量過剩的狀況下，大量的洛神花面臨無人收購鮮花萼而烤箱又不敷使用。針對以上國內本土產洛神花產銷失衡的狀況，加上洛神花原料外購的品質控管問題，擬建議於實驗室研究出洛神花萃取之最佳化條件。目前市面上已有洛神花相關各項產品，然僅限於洛神花蜜餞、果醬及茶飲，具有功能性的保健產品仍不多，且功能僅限於單一，若能添加其他同屬機能性原料，例如紅藜麥及紅石榴等，將可相輔相成，則其功效性必定能增強不少。本計畫擬探討洛神花原料以水萃取條件最佳化，分析不同萃取條件所得到之洛神花萃取物功效成分含量，藉由提升萃取率的技術，縮短萃取時間，選取最佳製程產物，透過此萃取條件調整將可找出最符合經濟效益之製程。



圖 1. 商品成果照

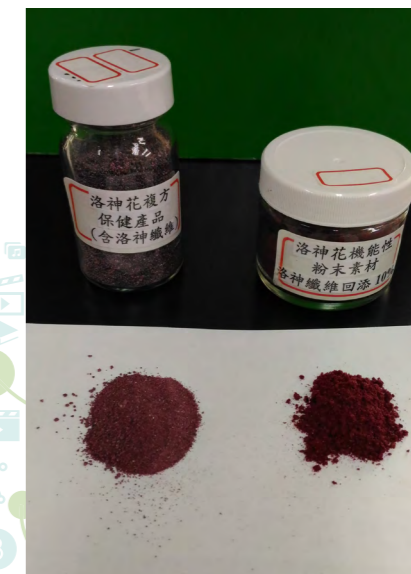


圖 2. 商品成果照