

得意中華食品有限公司

創新開發彩虹素食調理餐計畫

經營理念

關懷、學習、分享、堅持

成立日期：91年07月
負責人：陳秀卿
資本額：5,000千元
員工人數：70人

計畫緣起

得意中華食品早期主要的產品為鐵蛋、豆干與紹興滷味，在政府的輔導之下轉型成為觀光工廠，並利用各種魚類積極開發具有高雄特色的產品，但近年來因為台灣人飲食習慣的改變，越來越多消費者來得意中華食品參訪時，都紛紛表示目前市面上所開發免料理的產品都已葷食居多，素食者大多只有豆干可以選擇，希望我們積極開發其他的素食免料理產品，讓素食的消費者有更多的產品可以選擇。

新產品簡介

1. 昆布豆干

利用昆布包裹豆干，讓消費者可以同時吃的到昆布與豆干口感，透過真空包裝高溫高壓殺菌的方式產品不含防腐劑常溫保存一年。



2. 泰式豆干

利用控制 PH 值的方式，減少產品殺菌時間，維持蔬菜的顏色與口感



3. 彩虹蔬食調理包

產品經由真空包裝殺菌後，仍可維持口感不軟爛



4. 黑木耳露

產品經由真空包裝殺菌常溫可保存一年



5. 三杯杏鮑菇

產品經由真空包裝殺菌常溫可保存一年，拆開即食免料理



內包裝



外包裝

6. 素佛跳牆

產品經由真空包裝殺菌常溫可保存一年，拆開即食免料理



7. 素排



香椿素排



黑胡椒素排



紅燒素排

計畫創新重點

新鮮蔬果保鮮期非常短，一般大多只能在市場販售或是生鮮超市販售，但保存期限只有一星期蔬果就會泛黃變質，若產品沒銷售完，則須將這些蔬果丟棄，形成浪費，因此針對產量過剩的蔬果大多只能加工製作成餅乾或果乾。但在講求養生、天然、健康的消費時代，過去我們成功研發出常溫飯盒、常溫滷味等產品，我們將運用過去研發的經驗來研發蔬食調理包，但因此本計畫將以五色蔬果、各種蔬果互相搭配，以殺菌軟袋進行真空包裝，研發出飲食均衡的蔬食調理包，並利用素排研發出各式素食主食，為了保持食物的口感與色澤，本次研發將以冷藏保存的方向進行研發，其包材的材質為 OPA / PP 等，其包材的熱溶出試驗，由廠商提供證明，其證明殺菌軟袋之包材的耐熱程度及安全性。

研發成果及衍生效益

1. 因為研發出各種新產品已接到馬來西亞、加拿大等國際訂單並出貨。
2. 預估至 105 年底預估增加營業額 1000 千元。
3. 至 106 年底預估增加營業額 3000 千元。
4. 至 102 年底預估增加營業額 9000 千元以上。

專案執行重要心得

1. 透過本計畫，成功研發出昆布豆干並申請新型專利與產品專利。
2. 蔬菜類的產品由於含水量較多，因此在高溫高壓滅菌後，水量會釋放出來導致容易軟爛，因此本次研發時須經由多次測試，並在委員的建議之下，找出最適合的食材，成功完成本計畫。
3. 在研發黑木耳的過程中發現，當食物 PH 值小於 4.6 時可以抑制細菌生長，減少殺菌時間，因我們也將這概念延用在泰式豆干的製作上，透過酸度的調整降低殺菌的時間與溫度，以維持產品的口感與色澤。
4. 在接獲國際訂單時，我們為了消費者食品安全考量建議客戶選擇袋裝方式可以常溫保存，以免因為運輸不當產品變質影響消費者的安全，但客戶希望提供給顧客拆開即食產品的包裝方式，希望採用盒裝設計，讓消費者回家後可以打開直接上桌，因而研發出雙層包裝的設計，既可避免因運輸途中產生產品變質，消費者購買後也可直接倒在盒子上，即使人在戶外也可方便食用的包裝方式。