

# 浩漢食品廠有限公司·辰光能源科技有限公司·安口食品機械股份有限公司

## 全食材麥芽糖漿暨倍能雙式樣包餡食品軟硬體產品開發計畫

### 計畫緣起

1. 全球健康趨勢機能食材開發需求迫切，發展全食材麥芽糖漿烘焙新應用，可助食品製造商強化自有品牌。
2. 核心設備需升級，拓展新應用客戶新銷售網絡。
3. 重要設備新技術研發為要務，提高效能，加值核心技术能量。
4. 單家廠商力量弱，聯盟合作，軟硬體技術互補，共創新局。

### 新產品簡介

1. 烘焙及包餡產品照片



圖 1. 紫米夾餡蛋糕



圖 2. 紫米蛋糕捲



圖 3. 造型包餡麻糬產品 (雙人枕頭造型、三角型)

2. 50 公升量產型均溫節能可控變溫模組



圖 4. 50 公升量產型均溫節能可控變溫模組實機照

3. 倍能雙式樣包餡設備



圖 5. 倍能雙式樣包餡設備實機照片

### 浩漢食品廠有限公司

#### 經營理念

安全衛生第一，顧客滿意至上

成立日期：91年6月7日

負責人：吳永茂

資本額：17,000千元

員工人數：68人

### 辰光能源科技有限公司

#### 經營理念

辰光能源科技希望藉由自產之設備，改善人類的生活品質。無論是消費者或是食品製造業者，都可以利用急速冷卻設備，創造更多食物的價值。讓每位熱愛美食的生產者，能製造出更美味更衛生的美食來滿足他們的消費者。

成立日期：95年9月17日

負責人：謝金展

資本額：6,000千元

員工人數：22人

### 安口食品機械股份有限公司

#### 經營理念

安口秉持服務盡善盡美、品質精益求精、研發求新求變的企業文化與精神，持續不斷依客戶與國際市場需求，創新研發品質優良的機器與提供迅速確實的售後服務。安口專注於種族傳統食品設備製造服務本業，強調客戶是我們的夥伴，為客戶量身訂製客製化設備，並與相關合作廠商建立供應鏈關係，加強整廠輸出，提供客戶軟硬體全方位解決方案，達到雙贏的目的。願景為成為讓全世界都可享受安心可口美食的推手。

成立日期：81年2月14日

負責人：歐陽禹

資本額：40,000千元

員工人數：89人

### 計畫創新重點

1. 全食材酵素轉化麥芽糖漿，國內麻糬加工首例。
2. 麥芽糖含量優於一般麥芽糖，為轉化形成寡醣之優質食材。
3. 開發適水平輸送包餡米糰與適米食滾模，創新麻糬造型，增銷售利基。
4. 發展全食材麥芽糖漿烘焙新應用，開拓新市場。
5. 升溫與均溫機構升級並加大產能，單機即可滿足黏稠食品加熱冷卻製程，具節能優勢。
6. 倍能包餡機構為開端，掌握高產能設備核心技术，創造公司與客戶雙贏。
7. 倍能包餡機構搭配成型滾模，完備設備客製化能量，繼日本之後將麵團成型設備導入米食加工新應用。

### 研發成果及衍生效益

1. 聯盟合作，洞察顧客需求，提高核心技术能量；
2. 研究國際相關產業趨勢，促使公司國際化或企業轉型；
3. 聯盟合作加值應用，提升上下游產業品質及技術，促進國內產業發展；
4. 聯盟學術單位跨領域整合，促進學術界及研究機構之交流，建立溝通分享平台
5. 倍能多功能節效益，符合全球產業永續發展趨勢



圖 6. 禮品成果照

### 專案執行重要心得

1. 與食工所的合作方面

此次透過聯盟計畫與食工所合作，學習到了新品項的研發步驟，檢驗儀器的使用補足了公司的研發缺口。研發的步驟為先有一個研發想法，參考論文和學術資料架構實驗步驟，接著列出一個逐步完整的實驗架構跟紀錄表格，將步驟標準化，在每個步驟觀測值留樣做之後的儀器分析，在製作過程中觀察可變因子，下次再做修正時，在上次標準化實驗流程的基礎下，根據儀器數值分析把變因鎖定在其中一項優化製程，不斷嘗試成功後，參考工廠現場製程制定出一個最適合大批量生產標準化且可量測品質的製程。

2. 與安口公司的合作方面

一般公司在選擇機器上，大多會以這個機器是否適合我們公司麻糬皮為基礎，來決定是否添購這項設備，但在這次與安口機械的合作，卻改變了這樣的模式。初接觸，看到安口許多的成型機運作原理，跟一般包餡麻糬機很類似，但成品是非圓形，就覺得可行性很高，且可以突破長久以來麻糬的形狀限制。當把我們公司的麻糬皮放入機器時，卻遇到許多的限制。安口的機器皮適合的性狀較乾、無韌性，麻糬皮放下去但是因為麻糬太軟，或是太油，讓機器無法順利輸出皮，或是麻糬皮輸出了卻因為麻糬的黏性而無法完整的密合。為了改善成型的問題，公司在麻糬皮的性狀上做了調整，且利用不同麻糬皮的溫度特性，經過不斷測試，找出最適合上機操作的麻糬皮溫度，成功將皮順利的輸出，且完整的密合。透過這次與安口的合作，也讓我們公司多了不同調整麻糬皮性狀的方式，和上機台麻糬皮的溫度經驗值。

3. 與辰光公司的合作方面

此次與辰光的聯盟交流最大的收穫是辰光高溫冷卻，有效提高食物保存的技術。辰光有多年的高溫冷卻經驗，麻糬的製程也是需要高溫冷卻，快速冷卻可以有效降低微生物生長，可以讓麻糬的保存條件更好。一般傳統的方式是利用最天然的保鮮劑-糖來延長產品的貨架壽命，但隨著國人的健康意識抬頭，減糖是必然趨勢，透過與辰光的技術交流，可以在不添加其他的添加物，讓公司開發出新系列減糖的新產品。

4. 對公司研發及品管能量提升方面

透過感官品評的課程訓練及儀器測量的練習，讓員工有更進一步的品質把關能力，在研發品評上也能有更數字化的標準，做明確方向的進步。