

聯夏食品工業股份有限公司、財團法人輔仁大學

低渣食品調理包開發計畫

計畫緣起

台灣消化系醫學會理事長暨輔仁大學醫學院院長林肇堂博士，表示每年約有20-30萬人須做大腸鏡檢查，依據多年來的經驗發現，許多人對於檢查的低渣飲食感到不方便料理以及較無法確切執行，以至於檢查時的不順利，聯夏公司與輔仁大學營養科學系有鑑於此，計畫投入一新的研究計畫“低渣食品”調理包系列產品，希望能給予所需要的民眾，更健康、更便利的產品，隨時都可買得到，在家中即可食用，不需再自行料理，省去許多時間，讓大腸鏡檢查不再是麻煩複雜的事。

“低渣食品”調理包以專業的輔仁大學營養系研發，運用台灣當地符合低纖維含量的食材，精算所需營養量的需求，並結合國人飲食上的習慣，所料理出的各式口味，再經由聯夏食品多年的專業技術，突破食材上的限制，經熱穿透的測試，高溫高壓殺菌，確保品質上的安全無虞，帶給需要的消費者方便、安全、衛生的產品，提供多種口味的產品選擇。低渣飲食是一種飲食的行為模式，而聯夏公司低渣食品調理包的開發不僅可以為國內調理產品多一項新的加工模式，而且也可以增加銷售模式，對於所需要的民眾也可以品嚐到既有功能性及便利性的美食產品。

新產品簡介

“低渣食品”調理包為一項特定需求的食品，藉由控制每日所攝取的粗纖維量，低於4公克以下，使食物經消化後在腸胃道中留下的殘渣量降至最低，使大腸鏡檢查前清腸效果良好，後續檢查更順利，也可減少排便的頻率與體積，使腸胃道充分的休息，腸道手術後的傷口復原更加順利。

運用特定低纖維含量食材，已開發9種調理包口味：

1. 黃金雞肉濃湯



4. 清甜小米粥



2. 滑蛋照燒豬



5. 懷舊肉燥麵



3. 和風鮭魚粥



6. 蠔油燒雞丁



聯夏食品工業股份有限公司

經營理念

「篤實、負責、創造、貢獻」
「安心、滿意就在聯夏 UTC 食品」
「言行合一，誠信創新」

本公司秉持上述的理念原則，持續研發新產品、提昇工廠設備以及管理，不僅獲得政府 GMP 認證、國際 HACCP、ISO22000:2008 及 FSSC 22000 認證也獲得美國聯邦食品藥物管理局 (FDA) 核准登記。全體員工積極拓展內外銷業務，近年也開始耕耘大陸市場，履創經營佳績成為業界楷模。

成立日期：93 年 4 月

負責人：林慧美

資本額：200,000 千元

員工人數：176 人

財團法人輔仁大學

經營理念

天主教輔仁大學
為追求真、善、美、聖全人教育之師生共同體
致力於中華文化與基督信仰之交融
獻身於學術研究與弘揚真理

以促使社會均衡發展及增進人類福祉

成立日期：民國 49 年

負責人：邱義源

員工人數：2,548 人

7. 豆腐瘦肉粥



8. 雞蓉蛋花粥



9. 暖心白粥



計畫創新重點

國內有關低渣食品調理包製造技術尚未建立，相關技術仍有待開發與建立。但因為低渣食品是屬於高整合性的加工農業，投資產業者不僅要靈活調度食材來源並嚴密控管衛生品質，且對調理包產品的製造須有深厚的調理經驗，也須擁有高規格的整套生產設備、及精良的生產團隊，嚴格的衛生管理始能建構關鍵性技術的開發能力。縱觀國內食品廠商的根基及條件，聯夏擁有絕對優勢進行整體技術的整合與開發能力，且超越國外廠商的產品水準。

聯夏自 1985 年開始發展常溫調理食品以來，即以求新求變求好的精神不斷創新，發展各類中西式調理食品。並與國內外廠商及機構合作、尋求技術支援或共同開發新產品，將新的加工技術轉移國內。

在食材選擇與產品模式有限之下，結合聯夏公司優異技術與輔仁大學營養系專業知識，設計三日期共九餐之低渣食品調理包，使食物經消化後在腸胃道中留下的殘渣量降至最低，並減少腸道的機械性刺激以及減少腸道蠕動，使後續進行大腸鏡檢查時更為順利，另一方面，若有進行腸道手術（如結直腸肛門手術）的病人，在其手術前後過渡期，也須採用「低渣飲食」，可減少排便的頻率與體積，使腸胃道獲得充分的休息，以促進傷口復元。低渣食品調理包讓消費者方便食用、兼具營養與美味、正確進行檢查前準備、可以提高消費者進行大腸鏡篩檢意願與檢查成功率的产品。

研發成果及衍生效益

開發 1 組三日期低渣食品調理包組，單價以 1200 元計算，投產後，若以每年 30 萬人需做大腸鏡檢查計算，15% 比例人數願意於檢查前三天三餐食用低渣食品調理包來計算，每年將可帶來約 5400 萬元的營業收入，可以提高公司營業收入的 10% 的成長比例。

預計將與嘉義基督教醫院合作收集到之低渣調理包試用意見及自備低渣飲食者資料整理討論並提供低渣調理包改善及發展方向，並預計將結果「低渣調理包清腸成效及試用意見收集」刊登於輔仁大學民生學院之民生學誌。更進一步深入分析，探討大腸鏡檢查前民眾對於執行低渣飲食之困難，「大腸鏡檢查前執行低渣飲食之困難」以壁報形式發表於 106 年 5 月台灣營養學會舉辦之台灣營養學會第 43 屆年會。

專案執行重要心得

本專案「低渣食品調理包」的構想是希望藉由食品與醫療的結合，造福社會大眾，幫助需要的人，貫徹「取之於社會，用之於社會」的理念，也為台灣的食品市場再創新機。許多人習慣自行準備低渣飲食，較繁忙的人會購買代餐包食用，而市面上僅有日本進口產品可購買，價格不便宜，一日三餐份都需近千元，負擔不小。這次聯夏公司與輔仁大學營養系共同研究開發，在初期菜單的設計上就遭遇到許多困難，由於符合低渣低纖維規範的食材有限，在此條件下，又須可於製成充填後，可耐高溫高壓殺菌處理後不變質與崩解，並保持食材本身的完整性與風味，其可使用的食材更是少之又少，這樣嚴苛的限制之下，還須兼顧每人每日所需熱量、營養攝取，堅持讓使用者能不需餓肚子即可進行檢查，所以在初期菜單設計階段就經歷了多次的討論、修改、計算與試做，最終順利達成共識。而在試吃的階段，也是經過多次的試吃會，才達到配方上的確認，感謝輔仁大學營養系上的同學與老師們，對於試吃時的踴躍參與，也提供許多建設性意見，使得產品改良愈來愈好。