

新型優格奶凍開發專案

計畫目標

工作項目：新型優格奶凍開發專案

1. 確認產品口味、組織設定；
2. 確認原物料規格及供應商能力；
3. 確認管制點及產品有效保存條件；
4. 完成產品造型設定、包裝設計；
5. 規劃製程機械能力及執行機械修改。

執行成果

1. 人才培訓及推廣說明
 - (1) 建立盛香珍股份有限公司新產品開發流程管理相關流程與作業程序。
 - (2) 建立研發人員與相關原物料供應商既機械設備製造商問題分析與解決能力。
2. 技術產出：
 - (1) 完成【新型優格奶凍】完整製造技術；包括自實驗室生產、中間規模放大生產、商業化量產並成功將本項新產品商品化，豐富消費者口味上的新享受。
 - (2) 真實果肉乳化型優格奶凍殺菌技術與條件產出，產品特性為常溫流通、保存期限更可長達 360 天，增加不同通路的流通期與架售期的時間。
 - (3) 建立真實果肉乳化型優格奶凍量產技術，包括製程條件與管制界限，成品規格與相關原材料驗收標準，降低製程不良率。
 - (4) 不同果肉與不同質地、口感的優格奶凍系列開發，配合不同包裝與成品規格設定，以便利健康的產品意念，針對不同年齡層與國籍進行銷售，提供多樣化選擇性。
3. 技術擴散與服務：
 - (1) 增進相關包裝材料業者，小容量pp杯產製技術與封口膠膜製造工藝成熟與品質提升，開發出可殺菌並保存一年以上之包材加工技術。
 - (2) 優格果凍乳化技術與安定性技術成功開發，增加相關原料的產品利用性。
4. 衍生效益：
 - (1) 創造並擴大國內果凍類商品市場消費量至十五億新台幣以上。
 - (2) 促進國內果凍製造業者國際化競爭優勢，由國內市場小型競爭轉移提升到國際舞台上作世界性的競爭。
 - (3) 預計於 2003 年可創造新台幣五十億以上的外銷金額，增加外匯收入。

新產品 / 新技術簡介

新型優格奶凍開發專案產品原先一開始時是以定位『小孩子、小朋友』為目標市場，要提供一些更健康且對身體有幫助有益處之零食給小孩子、小朋友們來取代一些所謂"垃圾零食"；購買者定位就是原來蒟蒻小椰果凍之客戶群以取代之，或可並存。因此，從『小孩子、小朋友』、『青少年』、『大人』、到『老年人』、甚至許許多多外國人『老外』都是我們的客戶群對象。新型優格奶凍是以其有著十分便利、健康概念的類似優酪且內含真實果肉之新定位。根據市場調查此類的產品對歐洲人、美洲人、亞洲人、中東人都有強烈的吸引力，盛香珍股份有限公司本著一貫的品質政策：堅持製造出最高品質之產品、並以合理利潤的價位行銷於全世界之市場，成功開發優酪果園系列產品，將真實



盛香珍公司



盛香珍小優格綜合企鵝桶四角桶

果肉乳化型優格奶凍成功商品化，預計 91 年度新型優格奶凍營業額將突破新台幣一億二千萬元，佔本公司果凍類產品銷售額 27%，未來市場更是蓬勃發展，積極拓展全球市場。

■ 技術合作單位

技術合作單位名稱：

技術合作項目：

■ 成果應用領域

盛香珍食品股份有限公司完成新型優格奶凍開發專案，成功開發真實果肉乳化型優格奶凍量產技術，將新鮮水果的營養美味，成功與優酪細緻滑嫩的口感結合在一起，不僅是隨手可得即可食用的便利休閒食品，並把健康的概念包含在產品裡面，配合商品形象與包裝設計，成功完成優酪果園果園(內銷)與 New Choice Frugurt(外銷)系列產品開發，積極拓展海內外市場，本開發專案成果應用領域為：

1. 成功引進 PP 杯與 EVOH 杯膜密封加工技術，促進塑膠產業相關產製技術開發與成熟，增加業者之商機，並可運用於相關包材的新型與多樣化開發。
2. 藉由新型態的乳化型優格奶凍產品開發，將過去僅由國外大廠掌握的關鍵技術突破，由國內業者自行產製成功，相關機械設備商之設計開發技術亦共同成長。
3. 優酪果凍乳化技術與安定性技術成功開發，增加相關原料的產品利用性。
4. 新型態的產品物理與化學性狀組成，有別於先前果凍類產品的口感，增加相關產品的選擇與設計開發的新方向。
5. 殺菌技術與條件產出與開發，產品特性為常溫流通、保存期限更可長達 360 天，增加不同通路的流通期與架售期的時間。

■ 專案執行重要心得

盛香珍食品股份有限公司藉由協助傳統工業技術開發計畫之專案輔導與執行，心得如下

1. 掌握知識持續創新
 - (1) 開發新型態產品以提供消費者不同型態選擇：將健康便利的理念成功結合至產品的輸出，開發優酪真實果肉產品。
 - (2) 提升研發能力增加公司自身競爭力：隨時掌握消費者行為與消費市場脈動，掌握核心技術有效拉大與同業或相關類型產品區隔，創造產值與利潤。
 - (3) 研發升級保有優勢：不斷研發得以持續學習新技術，導入新觀念，並將研究成果商品化與利潤化，足以因應各種經濟形勢。
2. 技術開發突破障礙
 - (1) 開發包材豐富設計：成功引進 PP 杯與 EVOH 杯膜密封加工技術，促進塑膠產業相關產製技術開發與成熟，得以設計不同包裝組合，方便消費者食用。
 - (2) 細緻質地優酪產品開發，將果凍乳化技術與安定化技術再提升，保有同業間製程能力領先之競爭優勢。
 - (3) 延長貯藏期限，增進架售期：完成新產品之殺菌條件技術開發，常溫流通、長久貯藏，增進產品外銷與流通的競爭優勢。
 - (4) 不同果肉與不同質地、口感的優格奶凍系列開發，配合不同包裝與成品規格設定，以便利健康的產品意念，針對不同年齡層與國籍進行銷售，提供多樣化選擇性。
 - (5) 技術領先利潤領先：專案之執行成功將優酪果園系列產品拓展於市場，為本公司創造逾億元的營業額，繼續維持本公司於專業市場之佔有率。



盛香珍生產