

常溫龜苓糕抗沉澱技術開發專案

計畫目標

工作項目：常溫龜苓糕抗沉澱技術開發專案

1. 確認龜苓糕產品口味、組織設定。
2. 確認相關物料規格及供應商能力、熱萃取條件設定。
3. 完成安定劑試驗、凝集沉澱試驗、熱處理條件設定。
4. 確認製程管制點及產品有效保存條件。
5. 完成產品造型設定、包裝設計。
6. 規劃製程機械能力及執行機械修改。

執行成果

1. 完成常溫龜苓糕產品完整製造技術；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產品商品化，豐富消費者口味上的新享受。
2. 常溫龜苓糕抗沉澱技術與條件產出，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. 建立常溫龜苓糕之量產技術，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. 傳統果凍類製品（如龜苓糕、仙草凍、愛玉等）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. 把健康的概念包含在產品裡面，配合商品形象與包裝設計，成功完成常溫龜苓糕系列產品開發，積極拓展海內外市場。

新產品 / 新技術 / 新設計 / 新材料簡介

1. 本計畫成功引進萃取與配粉之加工技術，促進原物料產業相關產製技術開發與成熟，增加業者之商機，並可運用於相關素材與多樣化開發。
2. 常溫龜苓糕產品抗沉澱技術之開發，關鍵技術突破由國內業者自行產製成功，相關原料供應商之原料開發技術亦共同成長。

技術合作單位及合作內容

無

成果應用領域

1. 增進產業界相關原物料供應業者，萃取技術與配粉技術之成熟與品質提升，開發出可殺菌並抗沉澱原料之加工技術。



2. 常溫龜苓糕之熱處理技術與安定性技術成功開發，增加相關原料的產品利用性與傳統果凍類產品開發之可行性。
3. 常溫龜苓糕之抗沉澱技術開發完成，可創造並擴大國內常溫龜苓糕商品市場消費產值，並促進相關傳統果凍類製品業者投入之商品化開發。
4. 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。
5. 龜苓糕製品廣存於大陸的餐飲市場，所以消費群對該產品並不陌生，加上龜苓糕產品在坊間具有益氣養陰、清熱解毒的迷思，所以該產品在大陸市場、香港、廣東、廣西是深具潛力的產品。
6. 常溫龜苓糕果凍在常溫下貯藏超過3個月以上，不論在流通及保藏上都比市面上的冷藏龜苓糕更具競爭條件，市售冷藏龜苓糕的品質不齊，盛香珍具其品牌優勢，以品牌延伸效果，都是該產品在未來市場上的優勢條件及國際化的優質保證



■ 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執行與研發；成功地將傳統龜苓糕產品量化生產，在民間自古認為龜苓糕有益氣養陰、清熱解毒的食補功效；在過去，多以中草藥熬製，以一般零售或民眾自行煎製方式販售，單價高、耗時久，且必須以低溫販售，架售期短，增加行銷之困難；盛香珍開發中草藥萃取技術，將有效成分分離，再以大量生產之產製技術，開發平價、方便、即食性產品，並克服中草藥萃取產品在大量生產成膠時所產生之分層、沉澱等不良現象，大幅提高常溫流通產品的商品價值。主要心得如下：

1. 常溫龜苓糕之抗沉澱技術開發完成，有助於本公司於熱萃取技術：雞精、香料、食藥用菇類抽出物、人蔘靈芝抽出物、安定劑技術：果汁、蕃茄醬、咖啡牛乳、均質化技術：冰淇淋、咖啡牛乳、果汁、強化牛乳、凝膠技術：布丁、果凍、仙草凍、茶凍、咖啡凍…等系列產製技術能力提升與知識庫建立。
2. 開發成果將可解決該類產品沉澱物造成消費者疑慮之不良印象，對於產品品質及消費吸引力都有很大的助益，尤其在產品國際化的前提下，沉澱物對於龜苓糕製品不熟悉的外國消費者，勢必會有推廣上的困擾，抗沉澱技術的開發是相當重要，對於該產品國際化過程大有助益，並且本技術的成果也可應用至其他製品，對於傳統產業的國際化很有幫助；對於國內諸多果凍製造業者由國內市場小型競爭轉移提升到多國行銷的國際舞台上作世界性的競爭助益良多增進國際化競爭優勢。