

松珍生物科技股份有限公司

仿魚漿煉製品之素食類產品開發

● 計畫執行目標

由經濟部技術處ITIS產業資料庫之食品產業評析中指出，基於健康訴求與宗教信仰，國內素食人口有逐漸增加的趨勢，根據美國素食協會研究指出，美國人口約有2.5%成人固定茹素；而加拿大國立營養組織亦指出有4%成人維持素食的習慣。隨著素食人口增加，業者應加強食品開發，並以教育與媒體為推力，發展具特色產品，才能掌握未來飲食新趨勢，近年食品研究所開發之素火腿、素肉鬆、擠壓機成型豆皮等產品均帶動素食產品新口味製作的方向。自93年8月爆發黑心素食品後，市場上對於仿魚漿煉製品產生疑問，到底真的素食嗎？還是騙人的黑心素食？本計畫目標為開發仿魚漿煉製品之素食類產品開發，以蒟蒻和蛋白質為主要開發項目，以克服蒟蒻和不同蛋白質結合技術，提高素食煉製品之保水性、調味技術、成型技術之研發。

● 新產品簡介

- 1.本案開發完成後有助於本公司產製技術之升級，一方面更了解原物料的特性，建立未來再利用的基礎，並有助於除了本產業除了蒟蒻、蛋白質、蒟蒻仿白肉素火腿外，更多不同特色產品的開發，避免與一般素食業者或大陸市場的製造者，淪落為單純的價格戰拼鬥者，持續保有本公司在業界的持續領先優勢。
- 2.仿魚漿煉製品之素食類產品開發專案已成功完成商品化應用，包括包裝外觀設計與重量設定為3000g/包；業務、門市和經銷商已積極推廣，目

前已鋪貨至全省經銷點，預計本年度應可順利達成營業額500萬元以上。明年將展開一系列國外參展計畫，預估將會為公司帶來更高領先的市場評價。

- 3.乳化結合技術亦有顯著進步，對於大豆蛋白和蒟蒻之間的乳化結合性，有更深一層的了解。

● 計畫創新重點

魚漿煉製品已經是市售商品化已久之產品，也廣為大眾消費者所喜愛；在享受火鍋料理美味時不可或缺的主要產品，然素食者的飲食中，因素食材料未有相關的食材，以致素食者食用火鍋料理時相對食材缺乏，造成一些不肖商人以添加魚漿煉製品謊稱為素食類產品，讓廣大茹素者誤食到添加葷食產品。根據市售產品採樣，在傳統市場販售素食煉製品業者購得產品，以PCR進行DNA檢驗結果。而目前歐美在狂牛病禽流感肆虐後，所謂素食主義者日漸增加，健康素潮流日盛，近年來外國客戶在本公司各銷售通路中逐漸增加蒟蒻加工製品的採購量，顯示蒟蒻加工品市場在國外正式一片欣欣向榮，一些歐美買家對於素食魚漿煉製品的需求日益殷切，不斷對本公司提出OEM或ODM的需求，為因為蒟蒻和蛋白質結合的組織特性與長時間冷凍儲存之變化，研發上很有困難，再加上動物性素材不得使用，原料使用上更形受限；本專案成功開發仿魚漿煉製品製造技術，不僅在蒟蒻與蛋白質結合有顯著進步，更在抗凍技術上有所收穫，所開發的仿魚漿煉製品其順利解決蒟蒻與蛋白質之間的結著、風味和組織質地之調整。

● 新產品創造之技術效益及市場效益說明

1. 秉持松珍生物科技提供給消費者健康自然的產品形象，配合研發新型態之製品拉大與同業間的差距，避免同類型產品無品質與技術差異的價格戰，增加定價之優勢以持續增加毛利率。
2. 穩固國內既有之傳統市場、超市、量販店之素食煉製品領先廠商，並提供CVS鮮食產業在鮮食產品上有多樣化的變化。
3. 除了素食者將推向健康主義者，結合良好的原料與健康素材，除了青菜豆腐外另一個同樣健康有機的新選擇。
4. 成功開發素食製品結著技術，有利於不同材質結合之新產品的研發，得以豐富消費者求新求變，口味多樣化的需求。
5. 預計明年積極參加國外食品展覽，外銷市場的歐美地區外，日本、香港等大亞洲地區為持續開發對象。

於消費者對於這類產品的口感、組織、性狀有獨特的喜好，故會購買此類形態的產品，或因宗教因素、或因健康考量…等等理由，選購素食而捨棄葷食，本公司身為專業的素食產品加工廠，自然必須站在顧客的立場著想，提供符合消費者需求的產品，利用有限的素食食材，製造出安全的素食製品；本專案中，由於蒟蒻有不能冷凍之先天限制，在與蛋白質結合上便是不同素食材料的研發，而不同類別的結合對素食加工技術更是難上加難；松珍的團隊不斷的蒐集資訊與嘗試，藉由適當乳化結著技術開發，配合後段加工之配合，研發出抗凍性良好之仿魚漿煉製品，多元化的產品可提高競爭力，並可積極擴展外銷市場，符合國際需求、創新產業契機與豐富消費者的視覺與味覺享受，將素食產業從傳統素食帶入新的層次與領域，增加公司產品的競爭力與製造源源不斷的商機。

● 專案執行重要心得

黑心素食一直是國內消費者與宗教界人士關心的話題，就市場銷售面而言，黑心素食的存在乃在

