

台灣農畜產工業股份有限公司

香腸內餡熱充填之產品開發

●計畫執行目標

將冷凝固熱融化特性之內餡物質以加熱方式融化而填充入香腸中，使產品於加熱時不會發生內餡膨脹外流情形。已完成黃金熱狗、奶焗德式香腸、墨西哥德式香腸之測試與包裝設計，黃金熱狗已上市銷售，奶焗德式香腸、墨西哥德式香腸將於年底推出上市。

●新產品簡介

- A：黃金熱狗：充填地瓜泥內餡之熱狗
- B：奶焗德式香腸：充填奶焗內餡之德式香腸
- C：墨西哥德式香腸：充填墨西哥香料醬之德式香腸

●計畫創新重點

將西式香腸加入內餡，能夠讓消費者同時可以吃到2種不同類型食物，更可以將內餡口味多元化，豐富香腸的口味與種類變化，相信此類型產品可以帶動產業的風潮，帶給公司相當可觀業績。

●公司研究發展能量及研究發展制度之效益說明

本計畫帶給予本公司之效益，除了經費補助與創造出一個具有創新技術的新產品外，附帶的效益就是將公司中各個部門的創新優秀人材集中與融合成一個跨部門研發團隊，此團隊藉由經常性的開會檢討，培養出合作無間的

默契，激發出一個而有利的研發能量團隊，這才是最大收穫。

●人才培訓及運用效益

香腸內餡熱充填之產品開發，在人員編組上，起初就有設計人員培訓的概念，除了帶動新手的熟悉外，也藉由每週定期的試做檢討會議，學習一些開發設計的要領，在此計畫中，最重要的脂肪結合問題的討論，讓大家學習到蛋白質與脂肪結合的原理，此原理幾乎可以應用到所有產品中，藉由此開發案的參與，達到教育訓練與人才培育的效果。

●產學研各界之技術移轉及合作效益說明

本計畫無技術移轉

●新產品創造之技術效益及市場效益說明

香腸內餡熱充填技術開發完成後，將陸續推出不同口味與不同型態之產品上市，目標市場設定為超市量販店、連鎖超商、早餐與麵包店、餐廳與比薩店等，初估業績：97年500萬元，98年1500萬元，99年3000萬元，另外帶動其他產品附屬效益，初估為97年100萬元，98年300萬元，99年600萬元。

● 計畫完成後對提升我國產業水準及競爭優勢說明

內餡熱充填技術開發成熟後，能將內餡口味多樣化，配合顆粒式香腸充填內餡，使消費者能同時吃到顆粒香腸咬感與內餡濃郁香味，提昇內餡香腸食用價值與消費觀點。台畜推出內餡香腸後，國內肉品加工產業各廠商已開始關注此產品之銷售狀況，未來如果能在超商推出，其他廠商必定會跟進，如此將形成風潮，帶動國內肉品加工產業之發展。

● 專案執行重要心得

香腸內餡熱充填之產品開發，開發過程大致分為2大項目，第一項是內餡充填機如何正確操作，在剛接觸此新機器時，因無原廠技術指導，完全要自行摸索，更要修改內管使內餡能夠充填與定位，在克服此問題之過程中投入相當多精力，也因此深獲不少寶貴經驗。第二項是內餡熱充

填技術，除了要摸索各種可用內餡物質之性狀外，黏稠度與糊化溫度均需測試，內餡質地與口味如何與香腸搭配也是很重，最重要的是設法如何能讓內餡能夠順利穩定充填與內餡不外露，此項目重複測試相當多次，應該可以說是此部分的技術核心。

在研發過程中，深深體會到新製程開發與新機器使用需要動員很多人力配合之辛苦，研發人員不僅要具有不畏艱難與勇於挑戰外，更要思考如何將產品誕生，像似魔術師把產品變出來，真是神奇。

在內充填技術研發方面，未來如果能將機能性物質或特殊物質加入，則又可以開發出很多新產品，也是未來延續發展方向。

