

得意中華食品有限公司

真空滷製品常溫保存技術開發專案

計畫執行目標

於計畫期間內配合研發設備的運用及殺菌條的設定，成功開發真空滷製品常溫保存技術，使滷味製品可常溫保存1年的期限。

新產品簡介

本開發計畫開發滷味常溫保存技術，產品包括鴨翅、鴨胗、鴨心、鴨舌、鴨掌、雞爪、雞心、雞胗，在滷製過程全程採“無添加”，添加獨自配製調味料；包裝時運用自動成型連續式真空包裝機包裝容量較量少之產品以控制產品本身的肉質，產品再經高壓高溫殺菌可使其放於常溫保存，此為市上獨一無二首創之產品。

計畫創新重點

1. 國內滷味市場尚無常溫保存技術。
2. 產品為一次滷，全程採無添加包裝『後高溫殺菌』，以確保品質安全。
3. 技術開發完成後，可降低產品滋長細菌的發生。延長保存期間，以降低退貨率。
4. 經高溫殺菌後常溫保存，可大大節省冷凍（藏）之設備、電力及空間成本。
5. 運用自動成型連續式真空包機可少量包裝，推翻傳統大量包裝。
6. 運用自動成型連續式真空包機，可減少產品包裝手續，進而減少工時。
7. 目前國內外銷皆以生鮮供貨，此產品技術開發完成，出口產品可增加調理肉品品項。

公司研究發展能量及研究發展制度之效益說明

研發過程可分為提案、規劃與蒐集及測試材料、試作、品評、修正、試產、設計包裝、編寫生產流程等項

目。本計畫進行中，研發人員由專利權的蒐集撰寫、實際參與提案討論等，直到計畫結束，為一有主題有方向性之規劃，增進了研發人員對研發流程的掌握能力與增進未來對相似產品研發的思考方向。

人才培訓及運用效益

研發、製造、包裝、殺菌等人員在經從滷製加工（技術的教導、執行、討論、修正、創新）、乾燥加工、包裝機的標準操作方式、維修及保養、殺菌加工的程序之培訓，專業知識及能力充分運用於新技術開發的設定與評估上，並以研討之方式提昇全體素質。

產學研各界之技術移轉及合作效益說明

本公司專精於滷製品系列之產製，製程專業與調味技術在產業間具有名望，但是於機械設計上有賴專業之協助規劃，唐亞股份有限公司、大勇實業股份有限公司為了本專案設備之設計與施工，除了意念之產出到實際設備之設計與修改都有賴於專業機械商之協力，故有賴於其合作的協助使意念得以順利產出。委託單位派員到場指導連續式自動成型真空包裝機的操作，並與遇到機械操作上的困難點時，委託單位派員到場與研發小組人員討論並修正。

新產品創造之技術效益及市場效益說明

本公司開發常溫滷味產品有助於調節產能、產量提升、效率增加、減少工時等效益，本開發計畫透過自動成型連續式真空包裝機，能節省包材的使用，可降低成本以穩定產品價格。

本開發計畫之產品對消費者而言不但具方便性、單品包裝食用不沾手，攜帶方便，適合每一種客層消費者食用，將帶動產品新潮流。

◆ 計畫完成後對提升我國產業水準及競爭優勢說明

國內有關真空包裝常溫滷味製品保存技術尚未建立，目前可能之替代的為中國市場引進相關產品，但全程無添加之真空包裝常溫滷味製品現今仍屬於技術萌芽階段，市場成長潛力非常的大，中國市場引進有防腐劑的常溫滷製品受消費者的接受度有限；且本計畫中有關殺菌技術需有殺菌證照之專業人員投入研究，始能使滷味製品在真空保存的狀態下，常溫保存1年，因而本計畫建立真空包裝常溫滷味製品保存技術，不僅可提昇國內傳統食品產業之新產品開發能力，且可超過國外廠商之技術水準。

計畫完成後，可全方位的產品開發，各式脫離傳統販售及包裝的方式，產量更大、速度更快的製程設計，產品以常溫品外銷全球，保存期限增長均將是技術競爭的重點，未來擴展市場佔有率的重要關鍵。

◆ 專案執行重要心得

真空包裝滷味常溫保存之產品開發，開發過程大致分

為3大項目，第一項是連續式自動真空包裝機如何正確操作，在剛接觸此新機器時，時常受委託單位技術指導外，更要自行摸索設計、修改以及維護；我們嚐試使用不同的包裝袋規格，經過多次測試後，最後選得最佳的膜具。

第二項滷製加工技術，除了要選擇適合的原材料外，滷製加工時間的控制、乾燥的時間控制，以及如何讓產品在真空包裝、高溫殺菌後，產品能依舊保存它的美味及外觀，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。

第三項殺菌技術，產品在完成後，為了能讓無添加防腐劑的滷味可以常溫保存一年，我們請食品研究所的專員，來進行熱分佈及熱穿透的測試。

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。

