

吉利高股份有限公司

雙色象皮糖產品技術開發

公司小檔案

- 成立日期：民國 86 年 10 月 30 日
- 負責人：賴大成
- 資本額：新台幣 60,000 千元
- 員工人數：77 人
- 經營理念：



吉利高食品股份有限公司自創業以來，一直秉持著（創新、突破、成長）的原則，發展至今為國內知名食品生產廠商，在漫長的創業路程中，深深體認到對食品工業的發展，要憑著經驗的累積，技術以及知識的傳承，才能獨立自主，所以對於卓越人才的培訓，公司技術的精進不遺餘力，以生產優良食品為自我期許，並滿足客戶的需求。

公司生產品項有果凍類、乳酸冰棒、象皮糖等系列產品，並以“晶晶”商標在台灣市場佔有一席之地，近年來健康意識抬頭，本公司亦朝開發更多對人類健康有幫助之產品為主要目標，期望能夠提供消費者更多選擇及有益之食品。

因此為提供公司源源不斷的發展動力，本公司在各方面致力於研究發展與產品品質提升的工作。

在研發方面：以本公司現有的技術層次，配合食品工業研究所、工研院等政府研究發展單位及國內各學校、研究機構等等，進行產、官、學、研多方面之結合。

在生產方面：掌握關鍵生產技術，以提升整體之品質與產能與公司的競爭力，因應市場之自由競爭與需求。

在管理方面：採用多元化、人性化之管理方式，以提升人力資源的運用的運用與調整。

在行銷方面：以品質、形象作為國內市場的區隔。

計畫緣起

本公司生產“晶晶卡通象皮糖”已有二十餘年經驗，口味特殊包裝精美，在台灣市場深受小朋友喜愛，在便利商店及傳統市場市佔率皆為第一，無論在象皮糖原料開發方面，或者是生產製造部分，再加上完善的銷售模式，以完整的資歷來研發雙色象皮糖是最合適不過，如在配合本公司外銷經驗，將此商品推向國際舞台，定能在此經濟低迷，且外銷逐年下滑之際，為台灣外匯創造不少經濟效益，況且近年來大陸地區黑心食品頗多，透過不同管道進口台灣，造成國人在食的方面相當恐慌，如能完成此計畫不僅僅是本公司的業績更上一步，對於國人的食的方面也能盡一份心力。

新產品簡介

1. 創新雙口味及雙顏色明膠軟糖，層次分明且對比強烈。
2. 獨特雙色充填食品機械，控制膠體不相互混合。

計畫創新重點

目前台灣市售象皮糖皆以單色、單口味為主，如果要充填雙色雙口味軟糖必然會在模型中產生混色、混口味現象，此次利用計畫來深入研究膠體及食品相關原料，再加上對於象皮糖包材的修改，同時也提升象皮糖充填機械的改制，相關供應商也可藉此機會提升能力，以達到雙色象皮糖的獨特雙色、雙口味的創新發明。

項目	公司名稱	本公司	其他進口商
1. 價格		合理售價 (10 元)	價格較高 (無品牌)
2. 產品/服務上市時間		1980 年	無
3. 市場占有率 (%)		90 以上	無法統計
4. 市場區隔		雙色雙口味	無
5. 行銷管道		外銷、便利商店、量販店、傳統市場	量販店
6. 技術或服務優勢		研發專業	國外技術
7. 品質優勢		嚴格品質控制、原物料多以台灣製為主	國外來源、品質不一、無衛生單位把關。
8. 其他優勢		二十餘年經驗，品牌優勢	無知名品牌
9. 售後服務		有 0800 消費者服務專線	有

研發成果及衍生效益

目前而言，利用此計畫深入了解食品膠體的特性，與充填溫度的關連性，同時工務人員與委託勞務的機械公司



象皮糖外袋

加強對象皮糖機械充填機的拆解構造，將此寶貴經驗往後應用在本公司的果凍研發上，不僅提昇本公司研發能力，也可以提昇外銷的能力，往後如果有機會可以與銓銓實業有限公司共同合作開發雙色雙口味象皮糖充填機，更可創造出更多的經濟價值，與此同時，已有知名卡通造型公司洽談象皮糖代工事宜，並且有測試初步模型，目前此計畫已引起對方高度注意，等計畫完成後，更可開發出更加創新的象皮糖產品。



雙色充填座

專案執行重要心得

此次申請雙色象皮糖產品技術開發計畫後，從最初的原料及物料的詳細了解開始，所有的參與的人員均有深刻的體驗，尤其是象皮糖已是公司二十餘年前的產品，當初開發的過程早已遺失寶貴技術，藉此機會從基礎做起由舊有的產品開發出新產品，期間軟體部分以膠體的控制最為困難，涉及到膠體學、流體學等等，而硬體部分已充填嘴的修改為主體，不斷與銓銓實業的老闆及師傅實地操作調整，也讓兩家公司的技術更上一層樓，最後能夠將充填時將雙色雙口味的象皮糖均勻充填完成，在此期間所有計畫同仁及配合機械公司學習到相當多的專業知識。



雙色象皮糖