

# 松珍生物科技股份有限公司

## 素食黃金泡菜捲開發

### 公司小檔案

- 成立日期：民國 90 年 11 月
- 負責人：陳高堂
- 資本額：新台幣 90,000 千元
- 員工人數：82 人
- 經營理念：
  1. 深耕台灣，開拓全球市場
  2. 創新研發，追求卓越
  3. 節能減碳，愛護地球



### 計畫緣起

世界糧荒日益嚴重的現在，農產品的有效利用為解決糧荒的方式之一，推廣素食可降低畜牧造成的農產品耗損與二氧化碳的排放。大白菜為保存性較差的蔬菜，製成韓式泡菜後保存期限延長 2 個月，但開發為可冷凍的黃金泡菜捲則可將保存期限延長為 2 年，增加保存性。本計畫即以符合健康訴求的蒟蒻結合風味優良的泡菜開發新品，並克服機械上的限制大量生產，以不同一般市面之素食產品提高素食對一般葷食者的接受度。

### 新產品簡介

新產品為以蒟蒻包覆泡菜內餡，經由裹漿裹粉油炸所製成的成品，裹漿裹粉油炸造成的酥脆外皮、蒟蒻特有香脆爽口的咬感、泡菜獨特的味道，組成本產品獨一無二的味道。



### 計畫創新重點

本計畫現場生產以兩部送料機分別送蒟蒻、泡菜餡至一同心圓出口，蒟蒻漿體為黏度大且不連續之漿體，泡菜餡則因內含顆粒會造成不規則流動，單管送料應可穩定生產，但產能低落，大量生產需多管出料，但會造成各管之間出料不穩定的情況。本計畫主要關鍵技術在於調整漿體黏度及濃稠度，並配合出料管路、日本機械與台灣機器設計，使其外皮內餡重量能穩定出料，生產符合品質、口味、口感要求並可大量生產之產品。

### 研發成果及衍生效益

研發過程可分為提案、規劃與蒐集材料、試作、品評、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。

衍生性－在成功開發黃金泡菜捲後，依循計畫所建立之開發模式，已成功開發黃金茄汁捲，並積極尋找其他可替代蒟蒻、泡菜之素材進行產品開發中。

效益－以黃金泡菜捲為例，每公斤售價 135 元計算，研發完成後每日可生產 2,500 公斤，目前成功研發完成之黃金泡菜捲，並完成黃金泡菜捲研發，以每月生產 2 日計算：

$$2 \text{ (品項)} \times 2 \text{ (日/月)} \times 12 \text{ (月)} \times 2500 \text{ (公斤)} \times 135 \text{ (元/公斤)} = 16,200 \text{ 千元}$$

### 案執行重要心得

黑心素食為影響國內消費者購買素食產品意願重要的因素之一，國人對食材口感上的追求，造成不肖廠商添加魚漿、肉漿等動物性原料修改產品口感、組織、性狀等，但此類產品並不符合素食者的需求。本公司為專門的素食產品加工廠，對生產素食產品為本公司一貫暨有之堅持。於本計畫中，利用蒟蒻膠體本有之特殊口感，與其他膠體調整黏稠度來配合適應大量生產，更增添了執行上的困難度，但有賴計畫成員努力不懈，研發出口感、風味良好之黃金泡菜捲產品，配合國內外各項食品展，推廣至全球消費者面前，藉以創新產業契機、領導國際潮流、增加公司於市場上的競爭力並創造國內就業機會。

