

鈺統食品股份有限公司

繽紛黃豆片產品開發計畫

公司小檔案

- 成立日期：76年1月12日
 - 負責人：吳翠玉
 - 資本額：25,000仟元
 - 員工人數：35人
 - 經營理念：創造優質美味產品、豐富營養保健生活
- 經營策略：

- * 建立與維持 GMP/HACCP/ISO22000 品質制度，符合公司實事求是注重品質的精神，追求客戶滿意與感動的經營目標。
- * 確保有效執行品質管理系統及持續改善品質，保證以品質至上、顧客滿意之精神，使公司獲利。
- * 持續創新研發新產品，提供消費者便利與美味的選擇，增進飲食生活的樂趣。

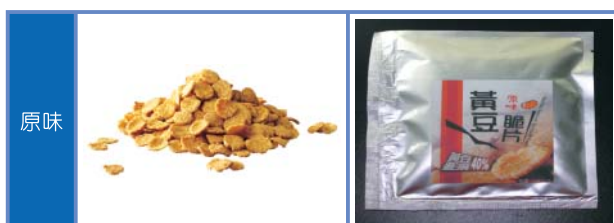


計畫緣起

本專案是利用本公司過去多年的技術及經驗，開發以蒸煮方式取代傳統須經壓榨或萃取提油才能得到黃豆蛋白的複雜工序，以蒸煮、乾燥、壓片及乾燥等加工程序得到黃豆片，而每一片皆由全顆黃豆所製成，能保留完整黃豆的營養，是最佳的素食食品。黃豆中豐富的必需胺基酸及必需脂肪酸，對發育中的孩童極為重要，異黃酮及磷脂質對於中老年身體機能的照顧更是不容忽視。黃豆片可即食，亦可與熱水沖調成粥狀，或搭配黃豆、豆漿和果汁更添營養，依個人的喜好調味即可食用，而黃豆片結合不同的素材，如紅麴、藍藻、抹茶……等，給予黃豆片有繽紛的色彩和不同的機能性，創造純素與甜鹹皆具的產品，給消費者炫麗與多層次的選擇。

新產品簡介

本專案以蒸煮、乾燥、混合、壓片、調味及乾燥等加工程序得到黃豆片與機能性成分的結合與加值，順利完成可調味調色的黃豆片加工技術，開發完成原味、紅麴、抹茶、藍藻四種口味。



計畫創新重點

1. 全顆黃豆加工有其困難，因為黃豆的油脂成分高，在乾燥與壓片製程中，如果沒有好的技術會使產品結塊、破損，導致黃豆片完整性的喪失，使製成率大幅下降成本過高無法商品化。

2. 單純黃豆片銷售易有惡質對手以飼料級黃豆片的低價搶市場的風險，故將以調味調色並賦予保健成分的理念結合行銷，開發將顏色與保健成分結合至黃豆片的技術，提升產品附加價值以促進市場競爭力。
3. 成分經過熟化可以減少產品在儲存時的持續化學變化。
4. 控制水分含量可以增加產品的儲存性。
5. 以製程技術使得消費者免清洗，減少家庭廢水又環保。
6. 原豆壓片無溶劑殘留問題，營養完整保留。
7. 熟化的產品即可食用，具有便利之即食性。

► 研發成果及衍生效益

1. 本案開發完成後有助於本公司產製技術之升級，一方面提升產品開發的能力，增加和同業間的差異性，減少傳統為單純的價格而拼價，持續保有本公司在業界的持續領先優勢。
2. 食品的美味是喜好性的感官認知，本技術的發展將有利與公司在穀豆類產品基礎乾燥加工技術能力外，有了調味與調色的能力，未來將可以多方便化產品，給客戶與消費者更多的選擇。
3. 本專案技術的開發，讓黃豆產品，除了豆腐、豆漿、豆乾...等傳統加工產品，有了健康又機能的選擇，一方面乾燥產品利於久藏免除豆乾類製品防腐劑添加的疑慮，酥酥脆脆有利於組嚼感，期望以簡單自然的形象跨入休閒點心的市場，並可以往素食食品市場的領域邁進。
4. 訓練研發團隊專案管理能力，建立與提升公司產製技術，並增進團隊研發能力。
5. 預計 99 年度產值可達新台幣 1 百萬以上，100 年產值可達新台幣 3 百萬以上。

► 專案執行重要心得

1. 機能性成分和黃豆片的結合有其困難，黃豆片的蒸煮熟化也對缺乏熱加工穩定性的原料造成相當的門檻。除了改善硬體，針對蒸煮過程時間的縮短外，添加機能性產品的時間點也因與委員在期中察訪時的討論中，決定分成多次分別加入產品中以增加均勻度和外觀呈現。
2. 要在黃豆片上給予色彩與風味是技術上另一個難題，主要是公司過往的經驗在於穀物類的加工主要是原色原味的基礎加工技術。利用本次專案計劃的創新研發，開始了公司相關經驗與技術的建立與發展。黃豆片添加物現分為營養訴求和外觀增強兩種。如綠茶脆片是以一般綠茶粉煮入顏色，後段再添入萃取物以符合保健訴求。如此不但控制成本也避免產品風味過於強烈，造成無法大衆化。
3. 為在加工壓片的過程中能順利，過往在該過程中會以物性的方式改善半成品以利用壓片防止破碎和出油的情形。經過兩次的試製失敗後，赫然發現過往的認知與"執著"並不適用。在跳脫過往自認為一定要做的過程後居然順利的將產品製成。本次的經驗讓團隊確切的感受到食品加工的廣大可能性和應時時抱持勇於嘗試創新的態度。
4. 為推廣黃豆片，與宗教團體如慈濟和法鼓山等的接觸中，逐漸瞭解到了他們不同於一般消費者的觀點和信念，也為公司能更進一步踏入宗教茹素市場開闢了一條路。以有機黃豆製成有機黃豆片，進入有機市場也是目前公司積極規劃實現的要點。
5. 公司現有業務多以為品牌銷售商代工研發為主。自創品牌的經驗並不足。在產品包裝的設計和末端售價等規劃過程中都讓團隊獲益不少。在計劃執行過程，無論在申請階段還是計劃查訪過程，感謝計畫辦公室的專員盡心盡力的協助公司辦好每一項工作，而學者專家審查委員的建議與指導更是公司能夠注意研發方向與細節的關鍵，研發團隊很感謝工業局的費心與大家的幫忙。