

馬玉山食品工業有限公司 健康多穀物即食飲品之開發計畫

■公司小檔案



甲、成立日期：1977/12/10

乙、負責人：蔡林金枝

丙、資本額：30,000千元

丁、員工人數：92

戊、經營理念：

- 純淨、原創、國際健康輕食尚。
- 以消費者的健康需求做為研發導向。
- 以嚴謹、專業、負責，製造高品質穀類沖泡飲品，並獲得國際食品HACCP、ISO 9001、ISO 22000認證督導之下生產。
- 鮮明色彩作外包裝基調，包裝上主原料有效功能清楚說明。
- 不斷改善與進化。
- 廠房整體設施完善，先進的機械生產線設備，清潔衛生。

- 透過教育訓練，人才培養，以電腦表報統計生產及銷售管理，重視數量化績效進行客觀判定各人員之貢獻度。
- 產品投保產品責任險，是讓消費者能安心保證的品牌。

己、本案合作之技轉單位：國立屏東科技大學

■計畫緣起

「全穀類」因具有完善的營養素組成，亦是抗性澱粉與機能性成分的重要來源，因此在輔助替代療法中，一直是頗受青睞的低GI健康食品素材之一。所以，本計畫結合屏科大食品科學系與馬玉山食品工業有限公司兩個單位，以產學合作模式，開發具有高抗性澱粉含量，且健康的多穀物即時飲品為計畫執行目標。創新的重點在於突破傳統穀類食品的範圍，並涉足至健康食品的範疇，應用多種具有健康概念的穀類原料，創造新式產品，並賦予低GI之健康新元素。

健康飲食已是世界食品產業的趨勢，為此，本公司投入高抗性澱粉含量且健康多穀物即時飲品的開發，其價值與利潤不僅高於傳統多穀類產品，且較一般健康食品經濟，因此將可提供一般民眾或特殊飲食族群消費者更多元且經濟的選擇，並使本公司獲得技

術升級與產業轉型，投入國際市場的競爭。此外，可替代部分健康食品的進口量，減少國內食品市場對進口產品的依賴，增加國內食品工業於國際市場的競爭力，此外，亦可使國內傳統食品工業作為參考，由原料供應商到行銷通路商，均會因此而獲得技術的提升與觀念的成長。對學術界而言，亦可引起研究傳統穀類食品機能性的風潮。

■新產品簡介

選用天然的全穀類作為素材，保留其精華，並以獨家開發之生產技術，提高最終成品抗性澱粉含量，除富含膳食纖維外，同時亦是低GI飲食的最佳選擇。

■計畫創新重點

本研究之創新性如下：

1. 透過原料前處理與加工方式提高各種穀、豆類粉末中的抗性澱粉含量，並降低昇糖指數(Glycemic index, GI) 值。
2. 搭配多種穀類作為原料，以高抗性澱粉含量且低GI的飲食需求，運用營養素互補的方式達到高抗性澱粉含量、低GI且營養均衡的目的，為國內首次針對高抗性澱粉含量且低GI的飲食需求所開發的沖泡多穀物即時飲品。
3. 由營養學角度，以多種穀類、豆類為原料，運用營養素互補的方式達到消費者營養均衡，除具有三低

一高（低糖、低鹽、低油；高纖）的飲食標準外，更有高抗性澱粉含量、低GI的健康概念。

■研發成果及衍生效益

1. 開發之配方將更延伸到不同穀類產品的開發上，諸如：糖尿病、高血壓與心血管疾病病患的特殊食品。
2. 所建立之穀類、豆類之加工技術將可應用在各種綜合穀類產品的加工上。
3. 所建立之高抗性澱粉或低GI的穀類、豆類加工技術將可增加產品附加價值，提高利潤。

■專案執行重要心得

健康飲食已是世界食品產業的趨勢，為此，本公司投入高抗性澱粉含量且健康多穀物即時飲品的開發，其價值與利潤不僅高於傳統多穀類產品，且較一般健康食品經濟，因此將可提供一般民眾或特殊飲食族群消費者更多元且經濟的選擇，並使本公司獲得技術升級與產業轉型，投入國際市場的競爭。此外，可替代部分健康食品的進口量，減少國內食品市場對進口產品的依賴，增加國內食品工業於國際市場的競爭力，此外，亦可使國內傳統食品工業作為參考，由原料供應商到行銷通路商，均會因此而獲得技術的提升與觀念的成長。對學術界而言，亦可引起研究傳統穀類食品機能性的風潮。