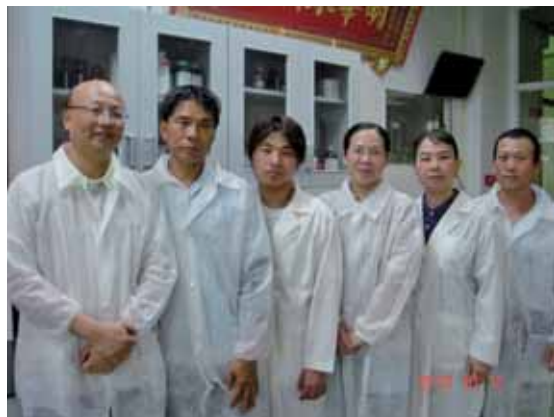


明華食品股份有限公司

大豆豆渣生產生物活性及可溶性膳食纖維 製程技術及產品應用

■公司小檔案



甲、成立日期：1992

乙、負責人：曾裕漳

丙、資本額：300仟元

丁、員工人數：28

戊、經營理念：熱誠，服務，健康，良心

己、本案合作之技轉單位：無

■計畫緣起

1. 國內生產豆漿、豆皮及相關大豆產品加工過程產生

之豆渣及大豆油加工廠榨油後之去油豆粕無充分利用。

2. 利用豆渣及豆粕將原有低價值之副產品或廢棄物轉換為保健食品原料以提高其價值。

3. 國內大豆小分子肽及大豆可溶性膳食纖維尚無人量產。但市場需求大多由國外進口。研發完成可國內自給自足。

■新產品簡介

1. 明華大豆肽調製豆乳(250ml瓶裝)

2. 明華大豆肽輕體代謝飲料(60ml瓶裝)

3. 明華大豆膳食纖維錠(錠劑，90粒入)

4. 明華能量穀物棒(38克/條 × 5條)

■計畫創新重點

世界各大豆肽生產銷售比較表

		歐美	日本	中國	台灣
生產及銷	原料生產	○	○	○	×
售狀況	小包裝零售	○○○	○○○	○○	○
商業產品銷售		○○○	○○○	○○	○
包裝設計行銷		○○○	○○○	○	○○
價格	原料 N.T.	每公斤 3000 元	每公斤 3000 元	每公斤 1700 元	*每公斤 2000 斤
	小包裝 N.T.	每公斤 4500 元	每公斤 6500 元	每公斤 3500 元	每公斤 4000 元
技術層次		○○○	○○○	○○	○○○
訴求功能		血脂、血壓、疲勞、礦物質吸收	血脂、血壓、疲勞、礦物質吸收	血脂、血壓	血脂、血壓

■研發成果及衍生效益

附件一

化(ACE)抑制率抗氧化能力(自由基及ABTS自由基清除率)。

■專案執行重要心得

1. 新技術建立：

(1) 酵素水解蛋白技術

(2) 各種酵素水解條件建立

(3) 粉狀保健食品製程技術：濃縮、離心、噴霧乾燥

及冷凍乾

燥等工

程設計組

合。



(4) 瓶裝保健飲品及乳品製程技術：配方設計、充填

封口及殺菌條件建立、包裝工程設計

(5) 粉狀、錠狀、瓶裝保健食品、基本成份、有效生

理功能成份分析及貯藏試驗：水份、粗蛋白、粗

脂肪、分子量分佈、胺基酸組成、肽含量、(可

溶性)膳食纖維含量、殘留酵素活性及收縮素轉

2. 委託研究：

委託嘉大翁義銘主任與王璧娟教授於計劃期

間，每月進行教育訓練，使全體研究人員能理論與

量產互相印證。能夠一舉由傳統冷凍食品工業轉型

保健食品所應具備之基本功夫。

3. 孫寶年院士及陳德昇博士於期中審查時提出於豆渣

中一起加入二種分解蛋白質及膳食纖維之酵素。實

驗結果令人十分滿意。便計劃進度得以突破。

