

# 開發具有生理活性之養生粥品研發計畫 福記冷凍食品股份有限公司



成立時間：民國 58 年 9 月 9 日

計畫聯絡人：杜昭文

主要產品：包裝鐵蛋、包裝滷蛋、包裝豆干、調理食品

公司網址：<http://www.fuche.com.tw/index.php>

福記冷凍食品股份有限公司本著「以健康綠質為核心，提供美味便利的享受」為願景，將產品由休閒食品邁向成為餐桌上的美食，產品包含拆開即食的休閒食品、穀物調理粥品、甜品、烹飪醬料、餐廳業務用叉燒肉、溫泉蛋、甜點、小菜與年菜調理食品等。本公司並於 2014 年成立食安品保實驗室，替客戶做好食安把關，2016 年以「全年無休為您服務、品質把關共創價值」作為核心價值，透過服務與品質與客戶共同成長。

## 計畫創新重點

本計畫增加現有產品之生產條件及後段加工處理，透過實驗分析以及感官品評分析，在原生產條件下找出最適合的生產加工及最佳的GABA含量，粥品在此含量下的感官品評結果最符合消費者需求，進而修改現有產品生產條件，增加產品附加價值。



以殺菌釜設備進行高溫高壓處理

## 計畫介紹

根據文獻，高壓處理技術會破壞糙米內部組織，促進Glutamate decarboxylase (GAD)酵素對麩胺酸的催化作用，產生γ-氨基丁酸(γ-aminobutyric acid, GABA)在糙米內累積，使高壓糙米的GABA含量是一般糙米3倍，此技術不需要額外添加即可提升食品本身的營養價值。因此本計畫使用現有殺菌設備，搭配不同溫度壓力條件，進行粥品生產製作，再透過統計與官能品評方法得到最佳製程與最佳條件，不改變食品安全性前提下，獲得更具生理活性的產品。

## 市場效益

台灣已進入「高齡化社會」，未來十年後將步入「超高齡社會」，對於銀髮族之咀嚼、感官、吞嚥與消化問題更加值得重視，因此衍生出銀髮食品的產品發展概念，強調健康、美味、安全，營養且符合銀髮飲食需求，對於台灣傳統餐食的突破及相關技術應用、地方農特產食材運用等也在蓬勃發展，突顯出市場的重要性。目前已接獲外銷訂單，預估年產值可達600萬元，主銷大陸、香港及歐美市場，未來持續針對嬰幼兒寶粥品市場進行階段性開發。

## 成果效益



銀髮族養生粥品



嬰幼兒寶粥品

- 本計畫執行後，經由高溫高壓處理，成功將粥品中之GABA量提升3-5倍。
- 成功開發銀髮族養生粥品3種黃金配比，以及衍生嬰幼兒寶粥品4款。
- 本計畫產品於2017年台北食品展及2017年北京農業交易展進行推廣。
- 本計畫執行期間，增聘2名研究人員參與計畫執行工作，未來將再增加數名員工，協助推廣本產品及公司營運。

## 創新/研發心得



公司負責人-王榮得董事長

感謝高雄市政府推動地方型SBIR計畫，輔導高雄在地產業，幫助企業運用自身的開發能量，在不增加過多成本的前提下，提升自身產品的價值，另外，感謝高雄海洋科技大學謝教授極力協助產品的檢測，在許多技術層面上也提供很多實質的建議，讓本公司在開發上能夠更加順利。



金屬



機械



生技器材



資訊



光電



化工



食品



文創



創新服務