



挺立業界食安保證

日精蛋品有限公司
侯智耀 博士、何很有 技術專員

從透天厝到鐵皮屋再到甚具規模具有設計感的廠辦，最傳統的蛋品銷售業為每日飲食提供優質營養來源，也為了提升主要為烘焙業者有大量需求的液蛋品質，投入相當心力於研發與加工，日精蛋品挺身而出，為兼顧美味與食安持續日益精進。

邱永慶先生創業初期從事蛋品銷售，1999 年成立日精蛋品有限公司，跨足蛋品加工，目前以三大產品，如洗選蛋、水煮蛋及液蛋等為主力。其中液蛋以烘焙業者需求量最大，為了食品安全必須經過殺菌處理但往往造成風味不佳以及起泡不穩定的問題，在美味與食安二者難兼顧的困境中，曾在相關產業大廠服務過的侯智耀博士（高雄科技大學水產食品科學系副教授），以食品加工專業協力日精蛋品，並指導研發人員何很有完成碩士論文，產學之間合作良好，透過各項專案持續進行研發。

108 年在高雄市地方型 SBIR 計畫補助所研發之蛋白水解殺菌液蛋，起泡特性及穩定性更為優良、品質更佳，且與市售「未殺菌液蛋」相比並無顯著性差異，既顧及食品安全又不減損美味，有望提高公司液蛋產業經濟價值，強化整體產業之競爭力。109 年再度獲得 SBIR 計畫支持，日精蛋品將所開發之技術產品應用於蛋品產業上，建置一套高起泡性殺菌液蛋量產產線，利用前端液蛋生產製備時，添加適當濃度的蛋白水解液，再經由充填包裝成罐裝型態販售，將此成果擴大於產業應用上。並進一步以量

化模式生產蛋白水解殺菌液蛋，取樣添加至蜂蜜蛋糕、台式馬卡龍兩種烘焙產品中。

從研發到量產，這一路走來因為有政府資源挹注及學界的協助，日精蛋品逐漸走出一條康莊大道，已實質採用全自動化設備生產，使每日產量增加至 5 倍以上，而既美味又安全的蛋品、烘焙產品上桌，用良食撫慰著人心也吸收了營養，精益求精、『日精』又精的堅持，提供了國人健康的保證，謝謝日精蛋品的不斷努力。

昂然挺立在食品業界，守護著食安也投入研發的日精蛋品連續兩年獲得高雄市 SBIR 計畫支持，也看見實質以經費補助及引入相關資源支持在地中小企業研發創新的重要，當業者知道選用殺菌過的液蛋成本在可以接受範圍而且美味程度不比未殺菌液蛋低，且供應來源穩定不擔心斷貨時，自然願意從善如流多加採購，而消費者透過相關標示知道所選擇的食品是可以信賴當然更能安心享用，從一顆蛋到一片蛋糕，一旦消費者感受到食物的美好，相信會持續回購，平凡無奇的蛋，是平淡中的真滋味。