

神秘果優格高值化產品之開發計畫

森郁農業科技股份有限公司

公司營業項目

特用作物栽培業(神秘果)、蔬果批發業、食品雜貨批發業、日常用品批發業、無店面零售業、國際貿易業...等。



乳酸菌保健食品市場

近年來，預防保健概念的興起，促進全球機能性保健食品市場的進展，消費者為預防及降低因疾病產生的醫療負擔，開始注意日常飲食均衡對健康的影響，進而推動相關膳食補充品的發展。根據 BCC Research 公司統計，到 2024 年，全球益生菌市場將從 2019 年的 484 億美元增長到 691 億美元，在 2019 年至 2024 年的預測期內，複合年增長率 (CAGR) 為 7.4%，足見益生菌相關產品在保健醫療市場之龐大商機與發展潛力。而在台灣乳酸菌相關保健食品的產值每年可達 75 億，且有逐年增加的趨勢，可見消費者對乳酸菌的保健功效是深具信心的。乳酸菌對人體好處已廣為大眾已知，目前已應用於各種產品上，先前的計畫案公司已將乳酸菌、神秘果漿粉與高雄在地水果粉結合，開發出各種天然水果風味之「天下第一味仙果」口含錠，無添加任何人工色素及防腐劑，完全純天然研製而成，其甜酸口感來自天然神秘果及高雄在地的新鮮水果，備受消費者喜愛。



讓神秘果改善口感

神秘果因含有神秘蛋白 (miraculin)，具有使酸變甜功效，若將此特性應用於酸性食品上，可改善優格產品偏酸造成適口性不佳的問題性。若應用在減糖或無加糖優格上，則可達到風味改善及少糖多健康並提高消費者接受度之目的。

/ 神秘果 DIY 乳酸菌粉包

技術導入製成神秘果產品

利用神秘果酸變甜的特性，導入傳統優格產品創新，使無加糖優格亦有較佳適口性，並結合優格乳酸菌株與包埋技術導入，解決發酵時神秘果酸性對乳酸菌的影響，並縮短優格發酵製程時間，減少製程對神秘果變味蛋白之破壞。本計畫產品執行奶粉、神秘果含量及優格乳酸菌，不同發酵溫度及時間試驗製程生成「神秘果優格」(含神秘果之減糖/無加糖優格、規格：乳酸菌數 107CFU/g)、另一產品執行優格乳酸菌經不同包埋實驗後之耐酸性測試生成「神秘果優格乳酸菌粉末包」。



/ 神秘果優格