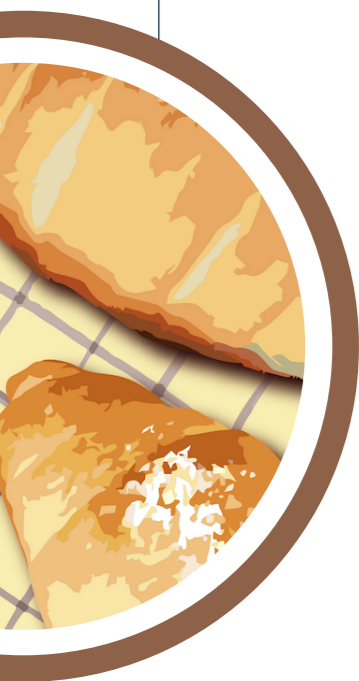


多重乳化技術應用顆粒發酵奶油開發計畫

峻鼎食品股份有限公司



傳統發酵奶油生產方式是鮮乳油經過發酵熟成後，經過攪打與壓練等過程，我司生產前將鮮奶油經過乳化製程，達到改變奶油性狀，延伸此技術應用於生產顆粒狀發酵奶油，為台灣消費市場上第一款顆粒狀發酵奶油，顆粒奶油可以減少使用者操作步驟，節省等待的時間，並減少清潔相關的損耗，顆粒奶油將會是改變操作習慣的重要指標性產品。



讓一顆一顆改變使用體驗

我司作為台灣第一間在地生產的奶油工廠，其一核心理念是創造更好的使用體驗，我們分析消費者在使用奶油最大的問題就是取用的過程，包含奶油需要解凍、分切才能使用，不只耗時還可能造成奶油污染，若奶油是像方糖一樣，一顆一顆的形狀，是否就能解決問題？從冰箱取出顆粒奶油，打開需要的使用量，奶油就可放回冰箱，不需沾手、不用奶油刀、洗手洗用具，短短不到一分鐘的過程取代了原本需耗時 1 小時的等待時間與操作過程，顆粒奶油的構想就此而生。

乳化技術變顆粒

傳統發酵奶油生產方式是鮮乳油經過發酵熟成後，經過攪打與壓練等過程，而透過我司開發的乳化技術，將其應用於顆粒奶油開發，提高奶油硬度與融合性，更適合顆粒奶油的使用條件，目前已在特定通路合作上市，並衍生鹽可頌專用油產品，更可以提供客製化服務，提供多元服務，增加品牌滲透力。

產品門檻全克服

顆粒發酵奶油要在市場上流通有一些門檻，體積與失溫是最大的問題點，我司也根據這樣的特性開發了新的包裝樣式，投資兩百多萬購置新充填設備，可應用於高黏度的充填，並搭配易取出的包材，將奶油充填至盒子中，使產品於 111 年 3 月底上市後，獲得客戶很好的迴響。目前仍持續調整新的樣式，期待能更符合消費者的需求。