

新來源醬園股份有限公司 ——

純化益生乳酸菌種研發新型 泡菜系列產品計畫



許多乳酸菌具有益生效果，而目前尚無市售發酵蔬菜標示發酵菌種。因此從泡菜產品中，分離、純化與鑑定乳酸菌，進行益生功效測試後，可改善製程減少不良率也能於產品上標示益生菌種名稱，將會是市面上首見標示菌種名之發酵蔬菜產品。



▶ 結合科學與傳統工法，探索一致品質的益生菌泡菜

目前臺灣保健風氣盛行，但絕大多數的保健食品以類似藥品的形式販售，本公司從事蔬菜發酵超過 40 年，並且我司副總的兒女蕭芳芳、蕭凱駿也就讀水產食品系碩士在職專班進而與高雄科技大學水產食品系有著長期合作，合作中發現我司黃金泡菜以及兩種豪華泡菜富含乳酸菌，並且已獲得純菌種，鑑定結果比對科學文獻後，均為益生菌。且從泡菜中所獲得之益生菌，亦可協助公司降低產品不良率，但實際研發時發現在實驗室的實驗作品與工廠大量製備時，仍有相當大的差異，如大白菜因產地、氣候、品種的不同，出水量也不同，發酵速度及口感也有差異，甚至有接種益生菌後整體口感無法像正常產品一樣。經學校林教授和公司 SBIR 計畫人員多次探討檢視後，發現維持正常製程條件是最重要的課題，包含大白菜的品質、醃漬後的出水率、維持洗菜切割後的瀝水量固定、泡菜與益生菌接菌的標準程序執行，都有息息相關的影響。對公司而言，在量產上市前就能發現問題，其實是件好事，代表針對上述影響因素做調整就能做出具有一致性品質的益生菌泡菜，對消費者提供最好的產品。

▶ 超越傳統：引領保健泡菜新概念

經此計畫更能確信我司的泡菜產品，確實含有益生效果的乳酸菌，且經將此乳酸菌進行純化後加入泡菜，不僅使我們的不良率下降，並且風味及口感更優越並且泡菜發酵也比以往更來的穩定。現在大眾飲食習慣受到韓國風氣影響，市場不斷地飽和也代表激烈的競爭，因此想在韓式泡菜品牌中佔有一席之地，除了做好產品區格外，其方法與技術層面便與坊間販售的韓式泡菜不同，使用了益生菌的生產製程，更能將此特點突顯於產品包裝及宣傳上，成為首見標示菌種名稱的韓式泡菜。目前此生產方法尚無其餘泡菜工廠使用，而經我們宣傳推動之後，可能會帶領一陣效仿的風氣，必須不斷突破現有狀態，成為先鋒。其未來的效益從改善韓式泡菜的不良率以外，至少可再開發三種以上新版本的韓式泡菜，也能繼續延伸至黃金泡菜等其他類商品，以滿足餐飲業者及一般消費者的需求。

▶ 技術提升與產值倍增，專業與卓越的醃漬發酵食品工廠

藉由本計畫支持，有利提升我司技術水準、增加產能、降低產品不良率及擴增產品線進而增加產值。希望由益生菌泡菜為開端，其技術層面能夠延伸至其它現有產品線，不斷優化作業流程，提供更優質的產品，期許未來透過學術與實作的結合更能提高其品牌之名度，使一個自傳統醃漬廠，進而成為擁有更多技術含量及學術知識的專業醃漬發酵蔬菜的食品工廠。