

興得國際有限公司 ——



應用微波複合加熱殺菌 技術在水產品製程技術提升 與產品開發計畫



台灣超商鮮食保存期限短，造成一年約 70 億元損失，微波加熱不均勻也是問題。本計畫利用「微波輔助電磁加熱技術」(MAIH) 和 CPET 包裝，改善食品品質，延長保存期限，並減少能量損耗，適用於白蝦、文蛤、鱸魚等高雄在地食材，達到極速加熱和高溫殺菌效果。



● 高效均熱速烹與殺菌，打造熟食水產品新里程

MAIH 系統可以提供一些優點，包括：1. 更高的加熱溫度，2. 高效率加熱傳輸到被加熱物體，3. 在大氣壓下進行加熱與操作，4. 通過結合微波和傳導加熱以及腔體旋轉功能來實現加熱溫度之均勻性。全新的 MAIH 技術製程以均熱速烹、鎖先殺菌一次完成的效能，實現水產熟食產品高效製造生產的新里程，成功開發三種新產品如熟食白蝦、熟食文蛤及熟食鱸魚湯。

● 經濟效益雙豐收，全面提升市場地位

本計畫的成果顯著提升了公司的市場競爭力和經濟效益。首先，新增的三項產品使市場競爭力提升了 20%，並每年增加了超過 500 萬元的營業額。這些新增產品不僅拓展了公司的產品線，也滿足了市場對高品質產品的需求，進一步鞏固了公司的市場地位。此外，計畫大幅提升了公司的研發能力，達到 20% 以上的增長，這為公司帶來了更多的創新機會和技術突破。研發能力的提升，還促成了新員工的聘用，進一步促進了就業，為公司注入了新鮮血液，增強了企業的創新活力和競爭力。計畫的實施每年可降低成本約 30 萬元，顯示出明顯的經濟效益。這些成本節約來源於生產流程的優化和資源利用效率的提升，幫助公司在競爭激烈的市場中保持價格優勢，同時提高了利潤率。本計畫還促進了產學研的共同合作開發，這種合作不僅加速了技術創新和產品研發，還有助於提升公司的技術水平和市場競爭力。通過與學術機構和研究機構的合作，公司成功發表了三篇期刊論文，提升了公司的學術影響力和業界知名度。

● 特色傳統產業再升級

經本計畫研發之「MAIH 新產品」富含即食冷藏魚湯，強調天然、健康符合現代人飲食觀念，將來可望作為火車頭帶動茄萣地區在水產食品加工上之創新與發展，且增加產品多樣化、增加品牌價值及賦予新的產品定位，間接地再造特色傳統產業，並未未來可結合高雄地區其他地方特色產品，創造出更多深具地方特色產品。