



食品



利用水產魚肉湯液研發高品質調味粉暨  
其多元化加工應用研發計畫

## 建榮冷凍食品股份有限公司

成立時間：民國76年9月26日

計畫聯絡人：朱秀琴

主要產品：旗魚肉酥、鮭魚肉酥、  
水產冷凍調理食品、水產休閒食品

公司網址：<http://www.chienjung.com.tw/>

### 計畫創新重點

本計畫成功研發一種低成本乾燥技術，適用於濃縮型之水產蒸煮液，主要採用高濃度魚湯汁，在加工上僅需要加入適當天然吸附劑，並經由適當中溫(60~70°C)乾燥即製成可食性之調味粉劑，本計畫將研究魚肉湯汁營養成分並探討其營養成分。可直接應用於建榮生產之休閒薯條用的調味粉，並透過販售通路進行銷售。



鮭魚蒸煮液



濃縮鮭魚風味調理粉

### 計畫介紹

本公司由於生產大量魚酥所衍生副產物魚肉濃縮湯汁，每月生產量高達7000公升，這些湯汁視為廢液，若將優質湯質轉化成高單價之乾燥型調味粉，不但增加公司盈餘，並且減少環境汙染。乾燥濃縮魚肉湯汁粉，可做為銀髮族之魚精營養劑或病人調理品，不但應用便利且儲存容易，以至可行性極高。

### 市場效益

本計畫產品完成後預估可提升休閒食品健康取向，結合農產創意與國產水產休閒食品的生產技術，強化競爭能力、提高企業形象並可帶動公司內部研發能力之提升。目前可提高設備使用率從80%升為90%，若增加調味粉製程將可提高10%左右之使用率。預計明年度可增加投資設備約500萬元，擬投資調味粉產品製程相關設備以增加產能。

### 公司簡介

建榮食品於1963年在高雄市創立，為台灣最大之魚鬆與魚脯製造廠，主要生產各種口味之魚鬆、魚乾、魚脯、冷凍調理食品，並且應用高雄豐富之水產品，發展健康、安全、衛生、美味之海洋風味食品，堅持在地台灣味並推廣至國內外市場。

### 成果效益

- 本案產出調味產品2項，調味粉、調理湯包等，並衍生商品一項-調味薯條餅乾。
- 本計畫成果創造訂單金額約2,000萬元，取代傳統鮮味調味添加劑，並降低公司成本。
- 本計畫成果預計後續可提升公司10~20%以上營業額及降低成本5%。
- 公司取得學界關鍵技術強化研發能量，研發人員因此得到新加工技術之訓練。



鮭魚調理湯包

### 創新 / 研發心得

本案為低成本技術，將湯汁轉化為可溶性之乾製調味品，非常符合本公司需要，由於這些湯汁源自魚肉水煮而成，不但美味可口並且營養含量豐富，目前已製作調味粉與調理湯包，許多餐廳及安養中心都可使用調理湯包製作湯品，調味粉也可應用於各類零食，達到增加水產風味之效果。



公司負責人 - 林清良先生