



食品



具有高抗氧化活性之  
真空低溫脫水果乾（鳳梨乾、  
芒果乾、芭樂乾）創新生產技術開發計畫

## 台灣小山丘有限公司

成立時間：民國103年8月21日

計畫聯絡人：謝坤瑞

主要產品：冷凍玉米粒、冷凍青蔥

## 公司簡介

本公司以天然、健康之產品開發理念，致力發展高端半自動及全自動機械食品設備為目標，且穩定製造高品質半成品及成品等提供消費者天然、健康及美味之產品。本公司之水果加工半自動機械設備，可大幅減少人力及時間。

## 計畫創新重點

本計畫利用自行研發之新穎滾動式真空低溫乾燥設備將三種高雄在地水果(鳳梨、芒果、芭樂)進行真空低溫乾燥加工處理，應用此技術使乾燥時間縮短，降低成本。並針對成品進行微生物分析搭配感官品評，使產品能在儲存時間內保有良好風味，開發出兼具健康與良好外觀之水果乾產品。

## 計畫介紹

本計畫水果乾產品有別於傳統果乾，以天然、健康、無添加為產品訴求。常見製作果乾之方法有高溫烘烤或真空冷凍乾燥，前者烘烤時間長；後者則設備和操作費高。本計畫特點為採用真空低溫乾燥法，設計滾動式真空低溫乾燥機設備，採用均勻加熱裝置並加入轉盤，使溫度均勻分布在果乾表面提高水分去除，減少製程時間。

## 成果效益

- 藉此計畫提升本公司蔬果加工技術能力，將持續打造專業果乾生產王國之美譽。
- 每月減少不良成品與相對增加成品產值約120萬元。
- 已送樣3家廠商，訂單洽談中。
- 採用滾動式真空低溫乾燥機設備，以低溫及短時間內將水果乾燥，其電量使用費，一年約降低120萬元。



芒果乾 - 滾動式真空低溫乾燥提升果乾色澤與質地

## 市場效益

本計畫以芭樂、芒果及鳳梨為原料，將其開發為果乾，兼具營養及延長保存期限等優點，食用果乾補充現代外食族群蔬果攝取不足問題。本公司擁有台灣及海外通路，目前正積極拓展訂單，預估年產值可達500萬元且預估市場占有率達20%，未來持續開發各種果乾類產品，三年內可獲得年營業額約500萬元以上收益，產出3項新產品。



滾動式真空低溫乾燥機

## 創新 / 研發心得

感謝高雄市政府地方型SBIR計畫，輔導公司在不增加過多成本因素下，提升自有的研發能量及公司產品價值。本公司具有農產品原料販售及製造處理的豐富經驗及技術，且透過本計畫與金屬工業研究發展中心及國立高雄科技大學水產食品科學系進行產學合作，讓本計畫之執行更加順暢。



公司負責人 - 謝坤瑞先生