



食品



## 農產原料桑椹加工應用開發計畫

### 陳稼莊自然農業有限公司

成立時間：民國94年7月21日

計畫聯絡人：陳柏璋

主要產品：飲料、食品製造批發、蔬果批發、  
飲料零售、農產品零售

公司網址：www.chenfarm.com.tw

### 計畫創新重點

以桑椹進行產品創新，開發桑椹汁即溶粉料包及烘焙與製麵用桑椹果粉，為達到桑椹之全果有效利用，汁渣分離後運用冷凍乾燥技術，將果汁中高含量花青素營養完整保留，具花青素指標成分即溶粉料產品相較於過往只能用玻璃瓶裝之天然液態產品相比，不僅減少重量與體積，更降低運費與破損之風險，在相關產品應用上更多元與創新，更符合國內外市場需求。

### 計畫介紹

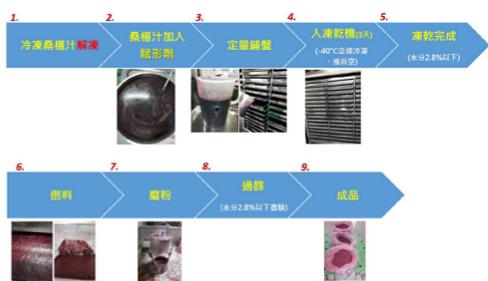
桑椹果汁行銷國內外，但玻璃瓶裝果汁重量與體積大，國際客戶抱怨運輸成本與破損風險均高，為打開國際市場接受度，故縮小產品體積重量及運輸成本，因而催生開發即溶粉料包之構想，故此案委託財團法人食品工業發展研究所協助規劃輔導，另為達桑椹全果有效運用並增加附加價值之目標也開發出烘焙/製麵用桑椹果粉，使相關產品應用上更為多元與創新。

### 成果效益

- 桑椹汁即溶粉料運用冷凍乾燥技術保留高含量之花青素，成功產製即溶粉料包，含營業用大包裝與隨身小包裝。
- 成功研發烘焙/製麵用桑椹果粉，並將其應用於桑椹麵條產品之產製。
- 107年於台北國際食品展與高雄國際食品展進行新產品曝光與推廣。
- 與宇直泰貿易有限公司洽談桑椹果粉製作幼兒米餅之可行性，預計本年度第四季完成合作。
- 桑椹汁即溶粉料包新增訂單80盒。



桑椹汁即溶粉料包產品



桑椹汁即溶粉料製作步驟

### 市場效益

為達到桑椹全果有效利用，桑椹汁渣分離後以冷凍乾燥技術不僅能保留較高之花青素含量，又能增加桑椹粉末的細緻度以達到客戶端即溶性、輕量與方便的需求，讓本公司產品在國內外市場上更具競爭力，烘焙及製麵用桑椹果粉保留桑椹香氣與色澤使其在再加工應用上更為廣泛。預估整體產品三年內能增加產值至1,350萬元。

### 創新 / 研發心得

感謝高雄市政府推動地方型SBIR計畫，支持本公司並投入計畫資源，促使本公司擁有充裕的心力投入研發工作。在計畫執行過程中不斷精進自我與提升產品價值，並且藉由委員之專業指導更獲益良多，於技術應用上得以研發出更優質產品，嘉惠大眾。未來陳稼莊亦會持續在自然農業與天然產品不斷精進。



公司負責人 - 陳柏璋先生