

## 紅麴洋蔥葡萄酒之技術研發計畫

### 竹寮山生物科技有限公司

成立時間：95年1月

計畫聯絡人：邱素娟

主要產品：水、醋、飲料、酒

公司網址：<http://www.bmm.com.tw>

竹寮山生物科技以開發具保健功效之醱酵生技食品為職志，協助民衆尋求保健養生之道。本公司期望能透過與國內各大學之研究單位，進行各項生技食品之開發合作計畫，以確保本公司產品擁有最新與最具突破性的技術，提供消費者預防疾病及日常保健之優質產品。

### 創新重點

本計畫旨在研究及開發多功能性保健養生酒品—紅麴洋蔥葡萄酒，綜合了洋蔥葡萄酒和紅麴葡萄酒之特性，大幅提高產品效能，提升其應用價值。本計畫之紅麴洋蔥葡萄酒的同步釀造是全新的研發技術，目前無類似技術可做比較，其研發具創新及獨特性。

### 計畫介紹

現代人講求效率，因此公司希望研發一款多種效用之葡萄酒，因此選用具保健功效的紅麴、洋蔥和葡萄汁結合，並釀製出口感佳且品質穩定的紅酒。但洋蔥的味道較為濃郁，故在同時要兼顧口味、功效的前提下，將三種農產品同步進行醱酵，調製為易被消費者接受且兼具功能性的養生酒品就是本次計畫的重點。



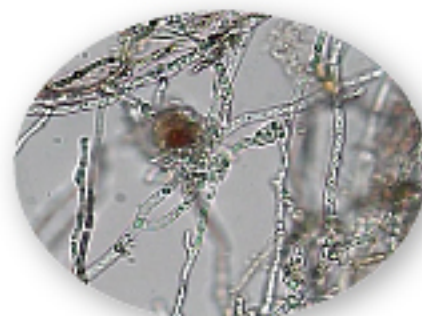
本計畫研發之產品

### 市場效益

洋蔥及葡萄為我國傳統食用之蔬果且營養價值高，因此，基於保健及使用慣性，紅麴洋蔥葡萄酒將能創造一股風潮，本計畫所欲開發之紅麴洋蔥葡萄酒，目前並沒有相關市售產品，預計初期將可創造每年約450萬元產值營收，並可延續成長營運績效。

### 成果效益

- 在本計畫執行中，新聘一名研發人員，並使研發團隊深化為專業醱酵技術研發應用之人員。
- 計畫執行中，新增設備14件，共38萬元。
- 本研發計畫成功爭取3件訂單，共計450萬元；1件10萬元之技術移轉合作，產值提升了500萬元。
- 藉助此計畫之執行，幫助公司建立新產品開發及研發制度，對於公司的研發能量及技術升級方面，有極大的助益。
- 在行銷方面來說，研發具多種保健功能之產品能提升公司之利潤、營業額外，外銷到國外，更能讓外國人士對台灣農產品產生認同，提升台灣在國際的知名度。



紅麴型態觀察  
(顯微鏡10\*40倍)



恆溫箱中的紅麴菌種



公司研發團隊與  
國立高雄餐旅大學曾裕琇主任合照

透過這次高雄市地方產業創新研發推動計畫，我們很榮幸地接受國立高雄餐旅大學的輔導技術移轉，非常感謝曾裕琇主任的團隊提供了許多支援及建議，使我們縮短了新產品的研發時間，增加產品競爭能力。

這一年的時間，透過全體員工參與計畫的執行，累積的研發能量及技術升級頗為可觀，有了這次的寶貴經驗，我們可以將這套研發的模式應用到日後的新產品開發上，使這次計畫的衍生效益能發揮到最大。