

冷凍真空乾燥之高雄在地農產品融入牛奶棒研發計畫

純新烘焙事業有限公司



公司簡介



成立時間：民國 100 年 10 月 17 日
計畫聯絡人：潘世貞
主要產品：牛奶棒、黃金冰火餐包
公司網址：<http://www.milk17.com.tw/>

純新Milk17創立以來堅持「純天然、無香精」製作產品，積極投入產品研發，訴求天然健康，並本著求新求變的精神，研發出Milk17牛奶棒、冰火餐包、小鑽石、多福脆菓等團購NO.1人氣商品。使用最頂級食材，只為消費者那一口「純粹」的感動！除此之外，純新也長期捐贈麵包至各社福機構，對於社會責任貢獻綿薄之力。

計畫創新重點

市售果乾製程多為熱風乾燥，易使水果營養成分流失，而為確保無化學添加予保留營養成分，本計畫使用創新「冷凍真空乾燥技術」，在低溫及高真空環境中，利用昇華的原理，把冷凍凝結在物質中的水分直接以昇華為水蒸氣的方式去除，以達到乾燥的目的，新鮮水果經過冷凍乾燥後，顏色與乾燥前並無太大差異，更可以保持比較完整的營養成分。



▲ 雪糕造型牛奶棒

計畫介紹

近年台灣食安事件頻傳，飲食的天然、安全與衛生已成為市場重要訴求，而市面上食品常見的「低溫烘焙技術」會破壞食品本身的營養素，因此，本計畫運用「冷凍真空乾燥技術」(Freeze drying)，有效維持水果風味、營養、延長保存期限以及食用方便性，同時透過「產地直供」之方式，採購高雄在地農產品-鳳梨、芒果與吻仔魚，開發「雪糕造型牛奶棒--鳳梨芒果、青蔥魚酥口味」，突破傳統烘焙食品之製程與原料，除著重安全衛生外，亦可帶動高雄在地農業發展，全力促銷高雄優質農產品。

市場效益

本計畫之雪糕造型牛奶棒順利開發「鳳梨芒果口味」與「青蔥魚酥口味」兩項產品，運用最天然乾燥食品融入牛奶棒製作，並以新造型呈現給消費者，增加本公司市場競爭力及營收，目前除成功開發此二項產品外，更取得一項註冊商標，與未獲得此計畫撥注前(103年)相較，整體產值增加810萬元，本公司亦將產品設計成伴手禮加以推廣，預計更可增加產值850萬元。

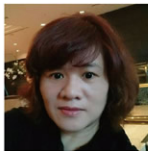
成果效益

- 本計畫成功開發「雪糕造型牛奶棒--鳳梨芒果口味」與「雪糕造型牛奶棒--青蔥魚酥口味」兩項新產品，擴充公司產品類型。
- 本計畫有效增加產值810萬元，預估後續將會大幅成長。
- 本計畫執行中新增投資1,360萬元，並進行廠房建地之購置與店面更新。
- 公司因執行本計畫預計新聘4名員工以投入新產品之生產與推廣。
- 本計畫產品參加2016年台北世貿健康產業博覽會，獲得好評。



▲ H快購商品出貨。

創新/研發心得



▲ 公司負責人-潘世貞小姐

『雪糕牛奶棒』的構想是為了讓每個父親即使牙齒不好也能夠吃到好吃的牛奶棒及低溫冷凍原汁原味沒有添加任何糖份農產品，故將商品取名為『老爹的微笑』，如今我真的做到，讓老爹吃了會微笑的產品，最後感謝市府經發局人員及專案辦公室給予我們協助與肯定，使我們能夠如期完成研發全新商品。