

# 蕭記食品有限公司



## 公司簡介



成立時間：民國 80 年 8 月 25 日  
 計畫聯絡人：徐碧雲  
 主要產品：高國中小營養午餐  
 公司網址：http://freshworld.com.tw/

本公司專營高國中小營養午餐主，自71年6月成立以來，始終堅持「專業的手、熱情心」之經營理念，做為公司上下全體同仁的最高指導原則，以現代化之設備及多元化之餐點為客戶提供更周全之服務，並於93年6月完成HACCP輔導，朝大眾認同的企業化經營以便讓客戶得到完全的保障。

## 計畫創新重點

計畫目標：改善現有蔬果洗淨的人工作業效率。

- 節水：水槽下方導流砂土及上方溢流器體，經過濾幫浦，將過濾水加壓迴流水槽，產生攪拌水流。
- 多重模式：水槽底部以矩陣排列裝設10組超音波產生器，產生震盪渦流，將程式控制模組導入實驗數據，依蔬果種類，建立不同洗淨模式。



▲系統架構圖

## 計畫介紹

本計畫針對團膳業者現有廚房中有限作業空間，開發具多模式程序控制超音波、霧土篩濾回流水裝置與輔助舉升藍網機構的蔬果洗淨設備，對於每日營養午餐相關各類蔬菜與水果食材清除菜蟲與砂土之人工清洗作業，以程式控制裝置，可選擇多種蔬菜水果洗淨模式之中央廚房適用之清洗設備。

## 市場效益

- 可依照各類蔬菜與水果食材清洗重點設定模式，協助團膳產業更有效率的蔬果洗淨方式，以確保蔬果的洗淨質量與量。
- 利用輔助抬升裝製作可輕鬆搬運至清水槽，減少作業人員長期作業的職業傷害。
- 透過節水過濾循環使用，可節省清洗槽50%清洗用水，約可節省2,100公升清洗水量，佔每天總用水量的10%，減少水資源浪費。
- 營養午餐業者：高雄市營養午餐業者及具規模的學校自有廚房有50個以上，預估每年銷售營收可達300萬。

## 成果效益

- 完成超音波震盪模組、程式控制器、人力輔助機構一式、標準作業規範與試運轉作業。
- 由高雄海洋科技大學水產檢驗服務中心，檢測清洗後空心菜、地瓜葉及花椰菜的總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、水質混濁度及農藥殘留量檢測合格。
- 可减少清洗人員支援編組人力2人。



▲本計畫開發設備

## 創新/研發心得



設備需求規範與細部設計由研發團隊與高雄第一科技大學合作完成，包含結構、水流分析、電路設計、超音波設備試驗等，程序較為複雜，其中超音波震盪力量，為達預期效果，重購不同型式與數量，已獲得預期清洗效果，也增加不少超音波設備重購費用與採購時間，未來將持續觀察及調整程式控制作業程序，以提高清洗能量及減少作業人員的職業傷害。

▲計畫主持人-蕭惠貞小姐