

烘焙用低褐變香蕉餡開發及其製程之改善

華珍生物科技有限公司



公司簡介



成立時間：民國 98 年 12 月 7 日
計畫聯絡人：梁玟琳
主要產品：烘焙產品、伴手禮、煎餅
公司網址：<http://www.hwajen.com.tw/>

華珍食品創立於台灣屏東縣東港鎮，不斷在烘焙業紮根，為追求品質管理與生產效率的提升，公司秉持【誠實、誠懇、品質、衛生及安全】並堅持【講求品質、衛生安全、遵循法規】，在台灣食品業建立了優良口碑。

計畫創新重點

- 本技術的特點，在香蕉泥餡添加不同種類的糖粉，減低褐變的速率以減少含水量，再經乾燥降低水分後真空包裝，並放於軟袋殺菌以常溫儲存販售。
- 專利殺菌機可有效利用高溫短時殺菌技術，破壞香蕉中的多酚氧化酵素，降低香蕉中的多酚化合物產生褐變物質的機會。
- 海藻糖是自然界中的非還原性雙糖分子，甜度約為砂糖的45%，經研究指出，可有效降低水果經高溫後所產生的非酵素性褐變。



▲ 冷藏香蕉餡



▲ 本公司國內首創無香料添加之香蕉內餡蛋糕

計畫介紹

香蕉中的酚類化合物豐富導致其在加工上的嚴重缺陷，易造成色澤嚴重褐變，無法與一般的殺菌方式抑制酵素褐變，因此本公司首度於臺灣開發工業化量產的低褐變香蕉餡，採用多環糊精抑制作用配合屏東科技大學所開發的殺菌專利機器解決香蕉褐變的問題，不但可解決香蕉價格不穩定的問題，也可應用於多種烘焙食品。

市場效益

本技術運用較困難的果餡殺菌技術及抑制褐變技術，故在產業界對於其他公司具有研發的困難度，因此本公司具有蜜月期可大幅發展產品的應用範圍，目前已開發出香蕉餡及香蕉烘焙新產品3項，尤其以無香料添加的低褐變度香蕉餡，與國內其他添加香蕉香料的烘焙產品相比，在口感、營養成分及風味上是獨領風騷。

成果效益

- 本計畫目前已開發出香蕉餡及香蕉烘焙新產品3項，可冷凍保存香蕉餡、香蕉蛋糕及香蕉酥
- 本計畫預計明年上半年可達到10筆以上訂單，並達到400萬元業績。
- 大幅縮短研發時間50%以上，降低研發成本30%。
- 減少研發物料成本約100萬及人力成本約100萬。
- 本計畫可有效降低生產及保藏技術成本20%。
- 公司因執行本計畫已增加就業人數2人，後續將依產品產線拓展陸續增加招聘。



▲ 採用低褐變度香蕉餡製作之捲心蛋糕

創新/研發心得



▲ 公司研發團隊合照

應用專利殺菌機及應用海藻糖等加工技術，大幅降低香蕉氧化所造成的褐變缺陷，結合學界理論與業界實務經驗完成研究成果，達到產學良好的合作模式，並大幅縮短研發製程與降低研發成本，未來將延續此一產學平台，提升公司研發能量與開發創新產品，強化研發團隊與公司技術層次。