

▶ 水產加工副產品再資源化之技術研發(1) - 虱目魚手工餅乾及三角玉米片之開發計畫



味一食品有限公司

味一食品

成立時間：1991 年 6 月 4 日

計畫聯絡人：味一食品

主要產品：鮑魚鬆、旗魚鬆、鮭魚鬆、虱目魚鬆、DHA 魚鬆、加鈣魚鬆、纖維魚鬆、豬肉鬆等

公司網址：[http:// www.wei-i.com.tw/](http://www.wei-i.com.tw/)

【公司簡介】

味一食品有限公司因應國際化和產業升級於 2006 年於屏東屏南工業區成立味一食品有限公司屏南廠，並通過各項認證如：經濟部標準檢驗局外銷水產品 HACCP 認證；2010、2011 年榮獲漁業署水產精品獎。本公司將秉持創業初衷經營理念“做好產品是我們的義務，吃好東西是客戶的權利”為原則繼續服務廣大的客戶，更期許公司能成為台灣魚鬆工廠的模範生。



公司研發團隊合照

【創新重點】

本計畫創新重點有：

- (1) 應用水產原料新鮮度維持技術與冷藏冷凍相關設備進行虱目魚魚骨、魚鱗及碎魚肉等水產加工副產品之保鮮。
- (2) 將虱目魚魚骨、魚鱗及碎魚肉等水產加工副產品進行蒸煮、調味、乾燥及粉碎等前處理，製成粉末狀之半成品並開發成具有虱目魚風味的優質烘焙食品（三角玉米片及手工餅乾）。
- (3) 產品的包裝設計將以虱目魚為主體，並將其定位為具有台灣地方特色之食品。
- (4) 將水產加工副產品再資源化並開發成具有高附加價值的加工食品。

【計畫介紹】

本計畫將虱目魚魚骨、魚鱗及魚背肉等加工副產品經過前處理作業後再將其開發成虱目魚三角玉米片及手工餅乾，不僅可將原本屬於低附加價值的水產加工副產品再資源化以提高其應用層面，並可開發出優質、健康與美味之食品，進而達到創造就業機會及振興相關產業之功能。

【市場效益】

本計畫目前研發產品有「三角玉米片」、「螺虱棒」及「香虱餅」，這些產品皆以虱目魚作為食材，有別於目前市場所開發的海產類的休閒食品，此外，推出各種不同系列以虱目魚為主題的休閒產品來對消費者來迎合不同年齡層消費者的嗜口性，藉由本公司多年研發虱目魚魚鬆的核心經驗，擴展至開發至休閒產品，預計第一年可增加公司 500 萬的產值，且預估年成長率 25%。

【成果效益】

- 完成以虱目魚為食材的休閒食品及手工餅乾的開發，可配合其他穀物雜糧開發具地方特色之點心食品。
- 產品的製程技術完善，調味料的配方設計亦符合大眾口味，透過業務推廣，未來將與各方產業合作銷售。

【分享感言】

感謝高雄市政府的地方型 SBIR 計畫，使我們有機會在政府的支持下完成虱目魚三角玉米片及手工餅乾之開發，且藉由與國立高雄海洋科技大學水產食品科學系產學合作的方式使本公司的研發創新能力更上一層樓。本計畫所開發虱目魚三角玉米片及手工餅乾，可提供給消費者優質、健康與美味之食品，並且本計畫產品的包裝設計亦以高雄為台灣虱目魚漁獲產量最豐富地區及搭配高雄特色景點（如蓮池潭及愛河）為行銷訴求，將本產品打造為具高雄地方特色之食品，進而達到行銷高雄之目的。



芥末口味虱目魚三角玉米片包裝設計



椒鹽口味虱目魚三角玉米片包裝



香虱餅包裝



螺虱棒包裝