

無添加化學防腐劑之鮭魚肉乾製程開發計畫 建榮冷凍食品股份有限公司



食品加工

公司簡介



1963年創立

成立時間：民國 76 年 9 月 26 日

計畫聯絡人：黃翊萍

主要產品：魚鬆、魚肉乾

公司網址：www.chienjung.com.tw/

建榮食品於1963年在高雄市創立，2004至2015年產品通過各項認證，公司主要生產各種口味之魚鬆、魚乾、魚脯、冷凍調理食品；並且與數家知名食品大廠簽有合作協定，長期製作代工產品，本公司為台灣最大的魚鬆與魚脯製造廠。

計畫創新重點

- 技轉天然抗菌加工技術並應用於鮭魚肉乾取代目前市面上通用的化學防腐劑，開發無化學防腐劑添加的鮭魚乾產品，本產品之開發成功將成為高雄市的亮點產品，並且是全國唯一的產品。
- 使用天然抗菌劑及攔柵技術完全取代或部分取代目前肉乾製品中使用亞硝酸鹽的現況，開發無或少量添加亞硝酸鹽的鮭魚肉乾。



▲ 鮭魚肉乾之天然抗菌劑

計畫介紹

國內市售鮭魚肉乾中過量的化學性防腐劑及亞硝酸鹽帶來健康的風險，故本計畫欲利用具天然抗菌效果的壯羅殼粉及天然紅麴色素應用於鮭魚肉乾製程中，開發出符合消費者期待的休閒健康水產加工品，並針對鮭魚肉乾進行品質分析。

市場效益

經過本次計畫研發與產學合作，改善了鮭魚肉乾製程上的缺點，增加了肉乾產品品質的口感及彈性20%，保水力提高10%以上，因此使得國內外訂單客戶對於產品的改良有極大的讚賞，因此提高訂單1筆，有助於產品銷售的競爭力。

成果效益

- 成功開發出優質無添加防腐劑之鮭魚肉乾產品2項。
- 鮭魚肉乾保水力提高10%。
- 無防腐劑鮭魚肉乾延長保存期限1個月以上。
- 天然紅麴色素可部分取代人工色素紅色40之添加量來提升肉乾色澤，產品一項。
- 有效應用天然抗菌劑於魚肉乾製程上的開發技術一項。



▲ 天然無防腐劑及人工色素鮭魚肉乾



▲ 天然無防腐劑鮭魚肉乾(包裝)

創新/研發心得



▲ 研發團隊參加台北國際食品展

本計畫研發過程不僅透過與學術界合作交流，創造開發優質水產加工品，而水產休閒食品也藉由此製程之開發，也得到一項新契機，且提供其天然抗菌物質多元化應用，更有助於學研界開發更多可應用於食品之具有潛力的天然抗菌成分材料，賦予食品加工產業可提供消費者健康天然之多元化選擇。