

# 菇類發酵醃漬產品製程技術提升計畫 九龍齋食品有限公司



食品加工

## 公司簡介



成立時間：民國 87 年 05 月 27 日

計畫聯絡人：蔡芳儀

主要產品：蜜餞類、醬菜類

公司網址：<http://g1958.com/>

本公司以健康、天然、養生之產品開發理念，以傳統東方食療營養學，結合產官學研等單位就產品開發及食材提取技術進行鑽研，並選用日本有機JAS認證專業人員技術輔導生產標準程序，提供消費者更多健康、美味、營養之產品。

## 計畫創新重點

本計畫在於以微生物進行發酵所得發酵液作為欄柵技術之應用，有別於傳統醃漬方法(鹽醃或糖漬法)，除保有食材原有風味外，亦能達到減鹽低鈉之健康訴求，且進行鹽度、酸鹼值、酸度、水活性、微生物檢測，以確保無肉毒桿菌及病原菌的生長，所以本產品並不會造成人體有害。



▲欄柵技術之利用，其欄柵因子分別為高溫加工(F)、低溫儲藏(I)、低水活性( $A_w$ )、低酸性(pH)及低氧化還原電位(Eh)等，建立相同強度欄柵因子，使微生物能有效被抑制。

## 計畫介紹

傳統醃漬品是將生鮮蔬果經鹽醃或糖漬法加工後，應用滲透壓原理以抑制微生物的生長，但不符合現代健康飲食需求，本計畫以有機黑木耳及金針菇為主要研發素材，執行內容包括原料前處理、中段半發酵醃漬食品加工技術之建立及後段產品之儲存試驗之品質變化及功能性成分檢驗分析，使上、中、下游製造技術更臻至完善。

## 市場效益

- 完成菇類原料前處理製程最適條件：如添加物使用：黑木耳及金針菇分別以乳酸鈣及氯化鈣為最佳，殺菌溫度及時間：以80°C熱炊，10~30秒能夠破壞多酚氧化酶，乾燥曲線：以熱風乾燥能達到與市售品相同15%水分含量。
- 完成最適製程、安全性條件(鹽度、酸度、酸鹼值、水活性、糖度、鈉含量及微生物檢測及功能性成分分析(膳食纖維及β-葡聚糖)檢驗，能符合一般食品衛生標準，且產品品質穩定，附加機能性成分。

## 成果效益

- 已開發出黑木耳及金針菇醃漬品2項產品，目前達量產上市階段。
- 紫蘇黑木耳及香辣金針菇醃漬產品每月產量為1,500包，累計銷售金額10萬元。
- 預估每年市場需求數量為18,000包，且與103年度產值相比，104年度兩項衍生產品之產值成長近2成左右，約100萬元。



▲紫蘇黑木耳產品



▲香辣金針菇產品

## 創新/研發心得



▲公司研發團隊與高海科大人員討論

藉由本計畫與國立高雄海洋科技大學實驗室共同研究菇類原材料特性蒐集、添加物種類認識與應用、新產品製程與開發、產品品質與安全性評估及產品功能性分析等實驗，更有效進行新產品開發及確保工廠大量製造時產品品質穩定，且符合一般食品安全衛生。