

建榮冷凍食品股份有限公司



公司簡介



1963年創立

成立時間：76年09月26日

計畫聯絡人：黃翊萍

主要產品：魚鬆、魚脯、魚乾製造

公司網址：www.chienjung.com.tw

建榮食品主要銷售自有品牌，並與國內知名大廠簽有合作協定，本公司為台灣最大的魚鬆與魚脯製造廠。本公司亦通過以下食品認證：CAS認證、高雄市水產加工產品認證與標檢局HACCP認證。

計畫緣起

近年來因為觀光客的喜愛，鳳梨酥已成為熱門伴手禮物。但是鳳梨酥缺乏高雄特有的海洋氣息，因此計畫以高雄在地材料的魚脯混和鮪魚乾搭配製成內餡希望可開發成具有高雄海洋特色的伴手禮，也可以開拓調味乾製水產品的另一出路。

計畫創新重點

市面上所販售的酥餅類大都以甜味水果餡為主，而本產品是以魚脯與魚乾為主的水產風味內餡的酥餅。運用魚脯的顆粒，提供較多的水產風味與口感與魚鬆混合的口味，加上魚乾的濃郁風味，提升產品的口感。目前，魚脯原料使用旗魚脯、鮪魚脯與虱目魚脯；魚乾原料使用鮪魚乾。



▲成形後的內餡

計畫介紹

使用魚鬆製品來製作伴手禮，促進高雄水產加工業，並發展具高雄特色之伴手禮。本公司已成功將魚脯與魚乾加入白豆沙為內餡，外皮以鳳梨酥皮為基底，製作出具水產風味的酥餅；並以魚脯、魚乾加麻糬與蛋黃為內餡，製作出具水產風味的海風糯心Q餅。此外亦有形狀與大小都與鈕扣相似，內含魚鬆的鈕扣魚鬆餅。

市場效益

海風酥餅、海風糯心Q餅以及魚鬆鈕扣餅，這三類產品均在今年的台北國際食品展展出，並給予客戶試吃，試吃的客戶包含台灣國內、中國大陸、以及外國的客戶。客戶對於新產品的反應甚佳，尤其是鈕扣魚鬆餅。

成果效益

- 此次創新共開發出三類新產品：
- (1)外型類似鳳梨酥的海風酥餅
- (2)內含麻糬，外型類似蛋黃酥，口感比較Q彈的海風糯心Q餅
- (3)外型與大小與鈕扣類似的鈕扣魚鬆餅。
- 本公司已購買攪拌機、烤箱以及各式烘烤模組，目前均以手工少量生產，預計下半年將增聘人手專職負責烘焙產品。
- 參加台北食品展，推廣研發產品，提高產品能见度。



▲海風糯心Q餅

創新/研發心得



▲負責人

三類產品中，以鈕扣魚鬆餅來進行自動化生產的可能性較高，賞味期也是三項產品中最長的一項，乃十分合適作為外銷產品。

海風酥餅及海風糯心Q餅因產品特性則需要較多人工來製作，雖然賞味期較短，但是外觀送禮合適，因此適合作為國內伴手禮、地方特色名產販售用。