



鱸魚全魚利用系列產品研發計畫

泉勝科技股份有限公司

成立時間：民國92年10月01日

計畫聯絡人：杜中菁

主要產品：冷凍魚貨、魚肉水餃系列、熟食類

公司網址：<http://www.mamafisch.com>

公司簡介

本公司在高雄工廠員工人數約20人，主要通路為『媽媽魚安心超市』主力銷售自有產品銷售通路，工廠端負責食品製造生產及運輸與開發新品。目前將公司、門市、農場，工廠等整合為泉勝科技股份有限公司，銷售通路有20家等直營門市2010年先後通過ISO22000及HACCP和產銷履歷等認證，對於建立優良自有品牌更是不遺餘力，在106年的高雄地方型計畫中獲選優良廠商。



計畫創新重點

- 鱸魚為高經濟價值魚種，市售鱸魚精之製作方式與雞精相似，雖富含營養成分，但分子較大，較難以吸收。此次計畫所研發之鱸魚精，經由酵素水解後進一步獲得小分子之活性胜肽，除增加其保健效果外，亦可降低魚腥味。
- 製作魚精前所切除頭與尾以及製作後之魚肉，本計畫都將徹底利用，不僅減少廢棄物，更可以增進全魚利用價值。

計畫介紹

本計畫研發全鱸魚系列產品，為適應目前社會忙碌生活型態，但亦要享有健康營養飲食，減少加工過程中所產生的廢棄物為首要目標，計畫開發第一階段產品為鱸魚精，係採用酵素水解魚精獲得小分子量的胜肽，胜肽比蛋白質易被人體吸收，也具備游離胺基酸所沒有的生化活性，依據研究顯示，胜肽更具有抗氧化、抗血管緊張收縮素酶（ACE）活性。第二階段使用魚頭、尾與魚骨熬煮製成高湯與高湯粉，且以酥化技術、去除魚腥味的技術製成市面少見原料為魚骨粉的高鈣餅乾。

成果效益

- 成功研發小分子量鱸魚精、魚鬆、魚湯、高湯粉及兩種風味的高鈣魚骨餅乾，並且經由實驗證實，鱸魚精分子量在1000 dalton以下，具有良好的抗ACE活性。
- 衍生性產品鱸魚排和魚湯等營業額約達350萬元，其中鱸魚肉水餃單月營業額達200萬元。
- 本計畫執行期間，公司工廠廠區/門市部陸續新增45名員工，約40名為門市銷售人員、5名為產線同仁。
- 參與海洋學院成果展示會，提供鱸魚南瓜濃湯與餅乾試吃，消費者的反應甚佳。
- 於高科大校慶園遊會設攤試販售魚骨粉高鈣餅乾，當日準備販售量供不應求，產品大受好評。



添加鱸魚骨製成的高鈣餅乾

市場效益

研發之產品均已開發完成，各項預期成果皆有達成目標甚至超出預期，但魚精、魚湯粉與魚骨粉餅乾配合消費者意見改變配方，因此已在最後準備量產的階段，在增加產值方面，預估推出後第1年將努力朝為公司增加200萬元的營收為目標，最終魚精、冷凍海鮮濃湯與魚骨粉高鈣餅乾上市後，產值可上看500萬元。



鱸魚中骨蔬菜高湯

創新/研發心得

本公司研發之鱸魚精萃不需要冷藏或冷凍，可室溫保存，直接飲用，此特性深具市場潛力，公司計畫於今年度推出此系列產品。感謝高雄市政府SBIR計畫的支持、委員及計畫辦公室的協助，能夠獲得補助，是對公司的肯定與鼓勵。

藉由執行此計畫，公司除深化原本的初級水產加工外，並利用副產物研發出保健產品，這對於公司未來有莫大之助益。未來也將持續加強研發能力及學術單位合作之關係，努力提升公司技術層面與擴大產品多樣性。



左2 為公司負責人 - 王偉旭先生