

# 松珍生物科技股份有限公司

## 素食鮮蝦產品開發

### ●計畫執行目標

現代人飲食不均衡造成了許多文明病的流行，因一般食品容易攝取過多的油脂與熱量，轉而增加素食的食用量為目前健康的趨勢；宗教上的茹素也是素食市場增加的原因之一；而目前國外素食食用者的增加，更增加了素食的需求量。本公司從事素食生產已有悠久的時間，對膠體之處理與加工流程為本公司固有技術，藉由計畫之進行，利用機器成型之技術提升本公司新產品之研發能力以及產製能力之升級。國人對食品的色香味的追求，促使本公司嚴格要求仿鮮蝦產品構型、口感與口味，希冀製作出符合國人口味的產品，配合HACCP與ISO22000的標準，以提供消費者安全美味的產品。

### ●新產品簡介

鮮蝦為國人喜愛的食材之一，但因蝦病、養殖戶使用抗生素及蝦子的自身快速腐敗等問題，造成蝦子於供應上之問題與食用上之疑慮。本計劃利用蒟蒻與其他多種膠體、蛋白質混合，配合新型機器與模具，開發出外觀、口感與鮮蝦相似之產品，分別為：

- (1) 富貴黃金蝦
- (2) 富貴明蝦
- (3) 素小蝦
- (4) 炸小蝦

### ●計畫創新重點

今市面上所產之素蝦食品，部分為葷食工廠所生產，口感雖與鮮蝦相似，但對素食使用者而言並不安全；部分素蝦產品，徒具外型，卻只有一般蒟蒻產品硬脆的口感。本公司所生產之鮮蝦產品，為蒟蒻膠混以多種膠體、蛋白質所生產之產品，兼之引進日本成型機與模具，增加本公司素蝦的仿真度，在食用上並無鮮蝦的安全顧慮，且無黑心素食、或口感與鮮蝦差距過大的問題。本公司素蝦之主

原料為聚葡甘露糖與葡聚糖，並不會造成熱量的吸收與累積，且本公司生產之產品，經HACCP設計、安全控管，並以ISO22000之標準為產品把關，更符合現代人對吃的健康、吃的安全、吃的美味等諸多要求。

素蝦的應用範疇設定為素食者鮮蝦的代用品，素小蝦與富貴明蝦適合各種煎煮炒炸等料理方式，可為祭拜供品，或是餐飲飾品，炸小蝦與富貴黃金蝦為油炸類產品，更為忙碌的現代人省去繁瑣的準備、處理過程；素蝦的研發過程更可為本公司未來仿真類產品研發之基礎。

### ●公司研究發展能量及研究發展制度之效益說明

研發過程可分為提案、規劃與蒐集材料、試作、品評、試產、設計包裝、編寫生產流程等項目。本計劃進行中，研發人員由專利權的蒐集撰寫、實際參與提案討論等，直到計畫結束，為一有主題有方向性之規劃，增進了研發人員對研發流程的掌握能力與增進未來對相似產品研發的思考方向。

### ●人才培訓及運用效益

- (1)人員培訓：研發、製造人員，藉參與素蝦開發過程中所經之試驗膠體(植物膠、蛋白質、澱粉間比例不同)生產條件(攪拌之溫度速度與蒸煮溫度時間)對產品之變化，以研討之方式提昇全體素質。
- (2)運用效益：將素蝦產品藉由不同行銷手法推廣，讓消費者對素食產品有信心，進而增加素食接受度。

### ●產學研各界之技術移轉及合作效益說明

松珍研發團隊自行研發，自日本採購機器模具自行生產。

### ●新產品創造之技術效益及市場效益說明

- (1) 秉持松珍生物科技股份有限公司提供給消費者健

康自然的產品形象，配合研發新產品拉大與同業間的差距，避免同類型產品無品質與技術差異的價格戰，增加公司收益，並消受到世界各地及西方、歐洲等主流市場。

- (2) 販售對象由素食者推廣至一般大眾，配合品質優良的原料與素材，提供消費者另一健康安全的新選擇。

#### ● 計畫完成後對提升我國產業水準及競爭優勢說明

- (1) 一般素食大廠並無生產相似產品，目前市面上販售之素蝦產品皆為葷食轉投資工廠生產，對素食者而言有食用上的疑慮，本公司所生產之素蝦產品原料皆為植物性來源，符合素食者的要求；並藉由計畫所研發之產品，刺激同業加速仿真類產品研發，提升素食業整體水準。
- (2) 於原物料供應規格上建立更明確採購標準，以提供消費者安全優質的產品。

#### ● 專案執行重要心得

黑心素食為影響國內消費者購買素食產品意願重要的因素之一，國人對食材口感上的追求，造成不肖廠商添加魚漿、肉漿等動物性原料修改產品口感、組織、性狀等，但此類產品並不符合素食者的需求。本公司為專門的素食產品加工廠，對生產全素食產品為本公司一貫暨有之堅持，利用有限的素食食材研發製造出安全的素食產品更是本公司。於本計畫中，蒟蒻膠體本有之特殊口感與鮮蝦口感差距頗大，以其他素食原料進行調整則需掌握添加素材的特性與彼此間交互作用的情況，更增添了執行上的困難度，但有賴計畫成員努力不懈，配合日本引進之素蝦成型機，研發出口感、風味良好之素蝦產品，配合國內外各項食品展，推廣至全球消費者面前，藉以創新產業契機、領導國際潮流、增加公司於市場上的競爭力並創造國內就業機會。

