

和旌食品有限公司

果腹滿足-低糖低卡果昔
新產品開發

公司小檔案

- ☺ 成立日期：92年04月
- ☺ 負責人：楊智榮
- ☺ 資本額：300萬元
- ☺ 員工人數：14人
- ☺ 經營理念：和旌食品有限公司成立於2003年，專研生產高品質之燕麥奶、蔬菜湯、沖泡包、茶包、穀類粉製造等，10年來以「健康，養生，美麗」的經營理念，以新鮮原料及最先進的加工技術生產最高品質的產品。為了讓消費者買的放心吃的安心，本公司設有完善的品管實驗設備，以求產品品質穩定，並設有研發部門，不斷的研發新產品與新配方，以生產更美味的

計畫緣起

因現代人生活富裕餐餐大魚大肉，造成營養過剩以及文明慢性病如高血脂、高血糖與肥胖等；但坊間減肥方法如濫用減肥藥物及不明健康食品，易造成身心極大的危害。再者，一般市售減肥代餐產品主要原理是利用代餐中高比例的纖維，讓減肥者在餐前食用以增加飽足感，減少食用正餐時的進食量，長期下來所攝取的熱量就會降低，而達到減肥的效果。但市售代餐包的缺點是(1)價格昂貴：有些為國外進口直銷產品每包價格高達台幣100元以上。(2)口味口感不佳：因主要成分為高量纖維質如燕麥或燕麥麩等，如不加任何東西泡起來如同吃無味道之燕麥片。(3)停用後容易回復肥胖：有些精算熱量之代餐包，一杯奶昔代餐就取代掉正常的一餐，不能再吃其他食品，若額外吃宵夜、大餐或停用後即易回復肥胖。

因此本公司為解決上述代餐包的缺點，開發低糖、低熱量、營養性、有飽足感的果昔新產品，強調在享受香甜可口的飲料時，亦可減少熱量之攝取與增加膳食纖維攝取及增加飽足感，而現今市場上尚無類似產品。

新產品簡介

低糖低卡果汁果昔-奇異果口味



低糖低卡果汁果昔-水蜜桃口味



低糖低卡果汁果昔-藍莓口味



計畫創新重點

本新產品之創新重點是(1)使用一種零熱量天然代糖-赤藻糖醇，赤藻糖醇是天然酵母發酵之食品添加物，零熱量，身體耐受性高低腹瀉性，防齲齒，適合糖尿病患。(2)高纖穀粉(洋車前籽穀)：提供膳食纖維，具有飽足感可減少正餐的攝食量，促進腸道蠕動，預防便秘。(3)添加多種維生素礦物質，以維持身體基本所需之營養素。(4)獨家專利技術(果汁粉製造方法：專利申請字號1004010880)：因為赤藻糖醇對水為中度溶解性，與果汁果漿混合時會有懸浮或沉澱現象，無法完全溶解，故研發獨家專利技術可將兩者完全混和互溶後，再乾燥成顆粒狀，食用前只要加水即可成果昔狀，無結塊與沉澱物產生。另外，此產品定位為低糖低卡減餐食品，適合一般上班族或想減肥者，以及肥胖病患、糖尿病患之輔助食品，藉以與市面上相似之減肥代餐包產品加以區別，提升本產品競爭力與優勢。

主要關鍵技術為製作低糖低卡果汁果昔時所需之配方與比例，主要包括赤藻糖醇、高纖穀粉(洋車前籽穀)、維生素礦物質等配方；以及獨家研發專利技術--(果汁粉製造方法：專利申請字號1004010880)，可將赤藻糖醇與果汁果漿混合後無懸浮或沉澱現象，完全溶解。因赤藻糖醇為中度溶解性和果汁(漿)不互溶，所以利用赤藻糖醇之物化性質即加熱溶化後與水溶解度提高，以及乾燥冷卻後會形成結晶顆粒狀之特性。因此，本計畫關鍵技術將赤藻糖醇加熱完全溶解後，趁熱加入果汁(漿)完全混合，此時以熱風乾燥機乾燥並造粒，冷卻後成

產品。和旌食品屢獲各企業的肯定，為了提升對顧客的服務及新產品的開發，秉持著生產純淨、無污染的產品理念，原物料中無農藥殘留，產品中無添加任何香料、色素、防腐劑是最基本的要求與原則，保留大自然給予的原色、原香、原味，以最天然的形態保留，色、香、味，給每個消費者最健康、天然、實在無污染的產品。

☺ 技轉單位：無



為結晶顆粒狀，此時果汁(漿)成分已融入赤藻糖醇的晶體顆粒中。因為此晶體顆粒具有多孔性，當復水後即會快速溶解，並無沉澱結塊現象。

研發成果及衍生效益

本計畫成果可增加之效益為，1. 增加產值 2516 千元，2. 產出新產品或服務共 3 項，3. 投入研發費用 1000 千元。4. 研發專利技術--果汁粉製造方法：專利申請字號 1004010880。

本計畫已開發產品之優勢為(1)價格中等，一般上班族可負擔。(2)果汁果昔配方，多種口味選擇，適口性佳。(3)低熱量高纖維，一包熱量只有 20 大卡，有飽足感可減少正餐之進食量；這些創新重點將可打破過去社會大眾對於減肥代餐包之印象，即價格昂貴、口味口感不佳、停用後容易回復肥胖等缺點。再者，本產品搭上目前市面上減肥、低熱量的新流行熱潮，並且製成乾燥顆粒沖泡包有助於方便攜帶、即食性以及延長產品保存期限等。

衍生效益：可提升台灣傳統食品加工產業之研發水準與競爭力，尤其在面對政府即將與對岸簽訂 ECFA 協議後，大陸食品加工品將低價傾銷台灣，

將對台灣傳統食品製造業造成嚴重衝擊。本公司本著深耕台灣的立場，目前遷建新廠房並增加研發經費，此計畫可強化本公司研發之能量與增加研發人力。

專案執行重要心得

人才培訓及推廣：本計畫已培訓二位員工獲得食品安全管制系統(HACCP)A 與 B 之認證；另外，本產品之推廣以參加國內外之食品展或博覽會為策略，預計參與上海、新加坡、馬來西亞、首爾及台北等食品展，邁入國際化或企業轉型等目標。預估將可建立本公司的研發能量、研發人員質/量提升、研發制度建立、技術升級藉此達到人才培訓之目標。

技術產出：建立果汁粉-專利技術(果汁粉製造方法：專利申請字號 1004010880)及建立果腹滿足-低糖低卡果昔之新品牌。

