常溫流通損丸商品技術研發

華品食品有限公司

創立日期｜2012 年
負 責 人｜林敏弘
營業項目｜食品製造業

計畫緣起

華品食品（華品損丸），在地深耕製造 30 餘年，主要從事損丸食品製造。102 年起由新竹市政府產業發展處及新竹市工商發展策進會的宣導中，得知新竹市政府積極推動「新竹市地方型 SBIR」計畫，時逢台灣面臨了一連串重大的食品安全風波，因此引發了本公司對於創新產品及技術研發的想法。102 年成功申請並執行過計畫後，更引發了公司內部及高層對於創新技術、產品的高度注意及信心，於是 104 年再度提出申請案，並再次順利通過考核遴選。

提出申請 SBIR 計畫專案時，從撰寫申請計畫到後續計畫執行，甚至會計帳的處理，都因為初次接觸，感到非常困難，所幸，市府從事前的說明會便請來專家學者指導業者如何撰寫，計畫管理單位 CPC 的專員亦不厭其煩的在整個執行過程中，耐心仔細的指導，讓華品食品技術研發得以順利的完成計畫案。

計畫重點

此計畫重點在於：常溫保存損丸之開發及新產品損丸口感之保存。其架構為：

- **技術研發計畫**
  - A1 食品添加物研究
  - A2 調理包配方評估研究
  - A3 熱加工條件建立
  - A4 技術轉移
- **製程設計研究計畫**
  - B1 損丸製程測試研究
- **市場性研究計畫**
  - C1 官能品評測試
  - C2 通路市場測試
- **試量產測試計畫**
  - D1 試量產測試

計畫創新

華品損丸店於三十幾年前由林艾杉先生所創立，選用新鮮的原材料、採用頂級的配料、維持穩定的品質一直是創辦人的信念與堅持，絕不添加任何化學添加物。製程一直維持在低溫的環境，並遵循古法產製道地的古早味，廣受顧客的好評與肯定。「常溫流通損丸商品技術研發計畫」創新之處為：

1. 在透過滅菌及包裝，使損丸產品可於常溫保存無須冷凍。
2. 藉由添加物的使用，強化損丸組織結構，即使經高壓高溫滅菌後依然能保有口感。