

台灣智能製造股份有限公司

精釀啤酒釀造系統開發計畫

創立日期 | 2017年12月

負責人 | 司馬良

經營項目 |

智能裝置、設備設計開發

計畫緣起

有別於一般罐裝或標準化生產的啤酒，精釀啤酒具備各種特殊的風味及口味，依據當地的食材產生各種風味的變化，但是釀造技術仍然依賴酒廠，再配送到各個營業場所，這增加了運輸及保存的成本。但規模化生產無法同時提供多樣化的口味選擇。因此台灣智能公司希望透過自動控制的技術，將酒廠的釀造微型化且智能化，使得使用者可以簡易的在各種場所釀造精釀啤酒。

台灣智能面臨初期設備開發成本高，IoT技術的範圍廣泛，包括韌體，軟體及其他協力廠商，都是高昂的成本，透過申請「新竹市地方型SBIR」的計畫，除了獲得啟動開發案的資金來源外，也順勢獲得引介合適的合作夥伴。



計畫重點

此一計畫為開發精釀啤酒釀造系統，提供客製化精釀啤酒釀造，目標是建造全自動智能化啤酒釀造設備，提供一鍵完成客製化精釀啤酒的釀造體驗，使餐廳，民宿，農會甚至家庭或個人可以在營業場所釀造精釀啤酒，更希望經由此產品進入市場，讓嶄新商業模式獲得市場認同。

這個系統更透過買斷、租賃及使用者付費等多元方式使用，除此之外，智能化體驗更是重心，提供遠端監控能力及客製化精釀啤酒配方及材料包線上販售。使用者可以輕易跨過啤酒釀造技術障礙，使啤酒銷售經營業者具備在地釀造啤酒能力，大幅減低購入成本。同時協助業者建立自我品牌，成為品牌經營的基礎。

根據計畫，目前已完成工程原型機開發建造及工程概念驗證，自動化控制，人機介面設計，具備建立商品機的基礎。接下來將進行跨國餐飲業者客戶協議，開始客戶端測試計畫，完成後將持續進行商用機型商品化驗證，於今年內將完成商品化樣機及小量生產驗證，年底正式進入商用機市場。

計畫創新

1. 微型無人啤酒釀造設備－縮小使用面積、系統全自動控制、實時監控機制開發。
2. 智能化界面－結合智能化設計，減少人為操作複雜度，成為小型化無人工廠。
3. 雲端配方系統－建立配方資料庫，提供雲端下載配方。
4. 規劃與國際知名3C品牌商進行AIoT技術合作，共同開發家用機型。



創新榜

1. 產出新產品或服務 2 項
2. 衍生商品或服務數 3 項
3. 發明與新型專利共 3 件

負責人真心話

我們開發的產品是智能化的啤酒釀造設備，並嘗試建立起一個新的商業模式，真的非常感謝新竹市政府研發補助計畫認同我們的構想，給了我們研發初期啟動的資源，幫助我們勇敢跨出第一步。這樣的資源幫助我們完成原型機的設計開發與建造，也幫助我們爭取到美國拉斯維加斯參加消費性電子展的機會，在開發階段有機會了解國際市場對產品的期待與需求，對一個新創公司來講是彌足珍貴，而且獲益良多。更獲得附帶的媒體曝光和潛在合作夥伴的建立。