

冷凍石斑加工之下腳料附加價值提升評估開發計畫 盛洋冷凍食品股份有限公司

公司簡介

成立時間：97年4月
計畫聯絡人：蘇國泰
主要產品：龍膽、石斑魚、鱸魚
公司網址：<http://www.sunyoung.tw/>



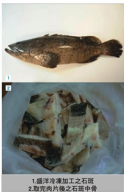
盛洋冷凍食品公司為專業冷凍加工團隊，於永安區創立急速冷凍工廠，成為全台灣第一家通過龍膽石斑、石斑魚CAS台灣優良農產品驗證的水產加工公司，並加入高雄海洋局的認證制度，提升新鮮石斑魚與龍膽石斑之便捷性，確保消費者吃的安心、健康。目前，公司正積極朝向創新研發，思考如何將石斑魚骨開發新產品，讓民眾能品嚐到更多石斑魚的美味產品。

計畫創新重點

由於魚骨具有活性肽成分，因此本計畫希望能利用石斑魚中骨萃取物的功能性成分，應用於食品開發，增進產品的附加價值，並進一步提升石斑魚骨的加值性，也同時使養殖漁業能轉型成其他產業，提高產業的優勢及競爭力。

計畫介紹

盛洋公司有鑑於石斑冷凍加工取完肉片後，石斑魚骨未能有效開發利用，實為可惜，加上現代人即為注重健康養生觀念，故利用石斑魚骨，進行保健加值性產品之開發，並提升石斑魚骨之附加價值，增進產業之消費價值型態。本計畫產品也與高雄海洋科技大學水產食品科學系經過實驗來評估保健產品的機能性成分，以確保機能性產品擁有合理的科學依據。



1.盛洋冷凍加工之石斑
2.取完肉片後之石斑中骨

市場效益

本計畫將石斑魚中骨開發成保健飲品，適合忙碌的現代人，作為調節身體機能之飲用。本計畫產品已達試量產階段，但因公司目前尚無脫氣設備，因此已與OEM代工廠商洽談，以維持產品衛生安全與保存。目前，已於自有通路販售並於進會推廣，使本土保健素材於保健產業有重大的提昇，預計可帶來每年至少100萬元的產值。

成果效益

- 本計畫執行期間，新聘人力3位(研發人員1位、生產人員2位)，強化公司團隊。
- 本計畫已促成新增廠房或設備投資1件，共30萬元。
- 本計畫產品已協助訂單爭取1件，共20萬元。後續仍有1件訂單洽談中，預計約50萬元。



本計畫研發之產品
石斑魚骨保健飲品「龍骨精力湯」

創新/研發心得

計畫執行過程中，曾遭遇許多問題需要解決，但隨著問題點之克服亦為盛洋帶來許多寶貴的研發經驗，公司過去主要核心能力為冷凍石斑加工，藉由石斑魚骨保健飲品開發，不僅可有效利用石斑魚的全部部位，未來更將有機會投入保健食品市場，本計畫的結果已達到商品化之技術要求，目前在試量產的階段，並將繼續評估於自有通路及進會販售的情形，及消費者對產品接受度，以作為未來產品量產化的準備。



蘇國泰總經理