



環球科技大學  
TransWorld University

存誠 創意 務實 競爭

---

## 102-103 年度教學卓越計畫

### 生物技術創意競賽輔導培訓計畫

分項計畫名稱：B 計畫：導入師徒制精神，深耕學生職場競爭力

工作編號：B-2-5-10

工作名稱：推動雙師專業技能競賽輔導與訓練

執行單位：生物技術系

中華民國 102 年 10 月 28 日

## 目 錄

一、成果自評 .....	3
二、活動企劃 .....	4
(一) 工作項目基本資料.....	4
(二) 工作內容描述.....	4
三、執行內容 .....	7
(一) 指導訓練紀錄表 .....	7
(二) 上課講義.....	8
(三) 上課簽名與照片 .....	17
(四) 輔導成果 .....	29

## 一、成果自評

分項計畫名稱	B 計畫：導入師徒制精神，深耕學生職場競爭			
工作編號	B-2-5-10	工作名稱	推動雙師專業技能競賽輔導與訓練	
人員參與情形	校內同仁：	人	校外同仁：	人
	校內學生：	25 人	校外學生：	人
	其他(職員)：	人	總計參與人數	共 25 人
執行成果				
預定成效	質化	提升學生專業技能。		
	量化	至少參加校外競賽 4 件，得獎 1 組。		
實際成果	質化	利用學生課後與暑假期間辦理 6 場「創意競賽輔導班」研習，以提升增進學生專業技能及開發學生創意思考。雖然此次正式報名參賽只有一組(國科會創業創意競賽)，但有三組同學因為食品創意競賽(食品技術學會)報名時間剛好在中秋連假，來不及跑學校程序而無法成功報名，目前仍有 1 組努力修改希望能參加聖彼得大學第一屆創意競賽(11/1 截止)。激發創意必須持續發展，已將此融入課程，以利同學練習。		
	量化	<p>1. 本計畫始終秉持著「如何參加創意競賽，並獲得佳績」導向的教學輔導方式，辦理 6 場「創意競賽輔導班」研習，協助學生參加創意競賽，執行期間輔導學生參加「1 場國科會創業創意競賽」及「3 組同學未成功食品創意競賽」。目前仍有一組努力修改希望可參加聖彼得大學第一屆創意競賽(11/1 截止)。</p> <p>2. 食品創意競賽舉辦的場次及單位不多，每個比賽要求方式不同，學生產生一個企畫書已非常不易，未來的及參加食品創意競賽請同學再改參加其他創意競賽已無修改意願，較為可惜。未來將再繼續輔導參加明年知食品創意競賽(食品技術學會)，以彌補今年遺珠之憾。</p>	<p><input type="checkbox"/> 超越目標 %</p> <p><input type="checkbox"/> 達成目標</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 未達成目標，請說明：  <u>由食品技術學會舉辦之食品創意競賽因截止日於中秋連假，學生來不及完成學校程序，導致報名失敗。</u></p>	

## 二、活動企劃書

### 壹、工作項目基本資料：

工作編號	B-2-5-10	預訂完成日期	10/30
工作名稱	推動雙師專業技能競賽輔導與訓練		
負責人姓名	林湘芸	校內分機/手機	8256/ 0952600208
E_MAIL	keddy@twu.edu.tw		

### 貳、工作內容描述：

#### 一、現況或需求分析：

- (一) 培養學生具備「生產加工能力」和「經營管理能力」為本系的重要指標。
- (二) 關於生技系可以對外參加的競賽並不多，故更應積極參加及了解，期能激發學生創意及提升自身的價值。
- (三) 聘請業師指導可拓展學生視野，並與業界多接觸，提升學校知名度。

#### 二、辦理單位：生物技術系

#### 三、活動地點：AS407、AS 507、AS 506、AS 504B

#### 四、預計參加人數：生技系教師及學生10人以上。

#### 五、活動時間：

活動日期	活動名稱	責任者	備註
5月	產品開發	林湘芸 謝泓鈞	(金讚成食品行)
6月	產品製作簡介	林湘芸 謝泓鈞	(金讚成食品行)
7月	產品製作簡介	林湘芸	(金讚成食品行)

		謝泓鈞	
9月	產品製作簡介	林湘芸 謝泓鈞	(金讚成食品行)
10月	產品行銷	林湘芸 謝泓鈞	(金讚成食品行)

#### 六、活動時程及任務分配表

預定完成日期	任務名稱	責任者	備註
4月	業師聯繫及確認	林湘芸	
	確認上課人數及地點	林湘芸	
5月	第1次技能競賽指導	林湘芸 謝泓鈞	
	第2次技能競賽指導	林湘芸 謝泓鈞	
6月	第3次技能競賽指導	林湘芸 謝泓鈞	
7月	第4次技能競賽指導	林湘芸 謝泓鈞	
7/30	簡易成果冊製作、核銷	林湘芸 宣仲華	
9月	第5次技能競賽指導	林湘芸 謝泓鈞	
10月	第6次技能競賽指導	林湘芸 謝泓鈞	
10/30	完成成果報告及核銷	林湘芸 宣仲華	

#### 七、重要工作查核點：

查核日	查核內容	備註
3/30	提出活動簽呈、企劃書及核定清單	在3月30日前
7/30	完成4次課程輔導簡易成果報告及核銷	

10/25	辦理計畫之活動、競賽或課程	依計畫規定期限之前
10/30	提出成果報告及完成核銷	

(各項工作重要檢核日程請自訂，唯上表中已明列者請勿刪除)

八、預期成效：(至少應達成各分項的工作目標)

- (一) 提升學生專業技能
- (二) 至少參加校外競賽 4 件，得獎 1 組。

九、預估執行經費：

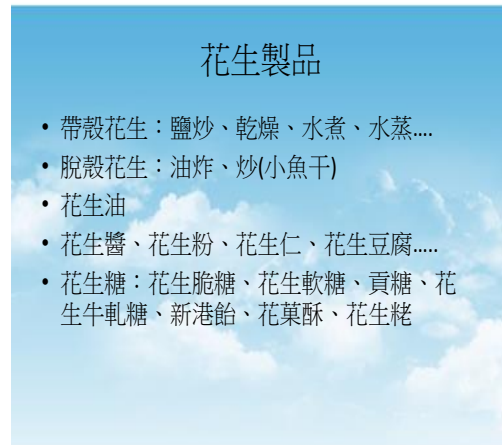
經費項目	金額		
	單價	數量	小計(元)
指導費	2,000	6	12,000
印刷費	1,000	1	1,000
國內旅費	2,000	6	12,000
補充保費	240	1	240
合計			

### 三、執行內容

#### (一) 指導訓練紀錄表

辦理日期	辦理時間	辦理地點	講師姓名	參加課程人數	指導/訓練主題
5/7	15:00—17:00	AS209	謝泓鈞	14 人	產品開發
5/28	15:00—17:00	AS507	謝泓鈞	16 人	產品製作-1
6/6	15:00—17:00	AS507	謝泓鈞	17 人	產品製作-2
7/17	15:00—17:00	AS507	謝泓鈞	12 人	產品開發-1
7/27	15:00—17:00	AS507	謝泓鈞	10 人	產品開發-2
8/27	15:00—17:00	AS507	謝泓鈞	10 人	企畫書指導

## (二) 上課講義





### 煮糖

- 硬糖:含水率5%以下，無結晶  
花生酥糖、貢糖、沙士糖、喉糖
- 半軟糖：含水率份6~10%，有結晶  
牛軋糖、棉花糖
- 凝膠軟糖：含水率13~25%，呈凝膠體  
QQ熊軟糖、花生軟糖、新港飴....

### 製糖原料

- 糖基：麥芽糖30、砂糖100、葡萄糖60、海藻糖50、果糖130
- 油：依溶點分、依風味分
- 澱粉：製成澱粉軟糖
- 膠體：果膠、明膠、洋菜、鹿角菜膠....
- 堅果、乾果：花生、杏仁、芝麻、葡萄、蔓越莓
- 其它：鹽、蛋白、奶粉、檸檬酸、香精....

- 以花生為原料之製品
- 1、花生牛軋糖
- 2、花生脆糖
- 3、花生軟糖
- 4、薑餅屋製作(糖霜、棉花糖技術)

### 花生牛軋糖

- 充氣糖果：水份6~10%，低度充氣，可降低甜度、讓糖體鬆軟。
- 充氣原料：蛋白

原料名稱	百分比	3L用量	原料品質要求
細砂糖	10%	300g	
海藻糖	12%	360g	
麥芽飴	25%	750g	DE40±2 Bx80
食鹽	0.3%	9g	
蛋白霜	2.3%	70g	與水打到硬性發泡
水	1.8%	54g	
無水奶油	6%	180g	
全脂奶粉	9%	270g	
花生仁	35%	1050g	事先預熱
合計	101%	3056g	
產品重約2900g			

### 花生脆糖

- 砂糖用量高於麥芽糖，讓糖體呈現“酥脆”性質。
- 水份含量約2~5%

原料名稱	百分比	2L用量	原料品質要求
細砂糖	15%	300g	
麥芽飴	8%	160g	DE40±2 Bx80
無水奶油	2%	40g	
芝麻	1%	20g	
花生仁	74%	1480g	事先預熱
合計	105%	2100g	
產品重約2000g			

### 花生軟糖

- 水份13~25%
- 麥芽糖為主體
- 搭配澱粉-Q軟的糖體：
  - 澱粉含量高：新港飴
  - 澱粉含量低：花生軟糖

原料名稱	百分比	3L用量	原料品質要求
細砂糖	13%	390g	
麥芽飴	33%	990g	DE40±2 Bx80
玉米粉	1.2%	36g	與水預先拌合
水	5%	150g	
無水奶油	2%	60g	
花生仁	50%	1500g	
合計	105%	3150g	
產品重約2900g			



原料名稱	百分比	1.5L用量	原料品質要求
砂糖粉	80%	1200g	
蛋白粉	2%	30g	與水預先拌合，打發
砂糖	6%	90g	
水	11%	165g	
抹茶粉	2%	30g	
食用色素	適量	適量	
餅乾		數片	
糖果		數顆	
合計	100%	1500g	
產品重約 g			





## 創新食品開發



8

## 踏出創造的第一步

破除舊有阻礙創造力的習慣  
從生活中提升創造力

在傳統填鴨式、權威式、升學主義的教育系統下，往往失去了創造的能力，在只有唯一的標準答案下，就會失去了流暢力、獨創力、及變通力，因此要提高創造力，就是要先破除舊有的習慣。

9

## 創意即點子(IDEA)

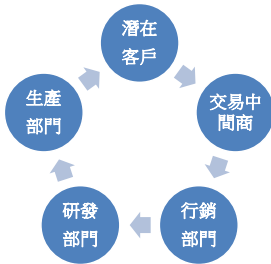
- 點子不點不亮，愈點則愈亮，開發自己的創意，就是訓練自己有創造的行為(Creative Behavior)。

CB=IDEA

- 想像 (I: Imagination)
- 知識 (D: Data)
- 評估 (E: Evaluation)
- 行動 (A: Action)

10

## 如何發展新產品的核心概念



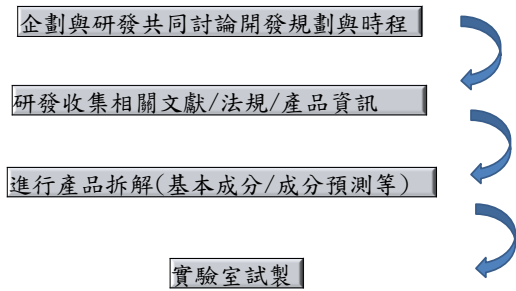
21

## 新產品開發的程序步驟

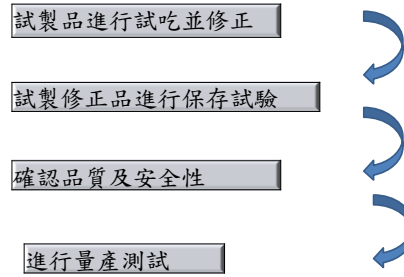


22

環球科技大學 TransWorld University **創意食品開發流程**



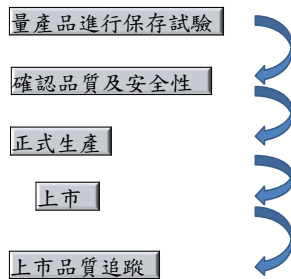
環球科技大學 TransWorld University **創意食品開發流程**



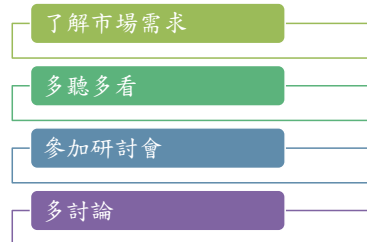
23

24

環球科技大學 TransWorld University **創意食品開發流程**



環球科技大學 TransWorld University **如何引導員工開發產品**



25

26



## 實作講義



### 推動雙師專業技能競賽輔導與訓練 (B-2-5-10)

#### 1. 產品名稱：花生牛軋糖

原料名稱	百分比	3L 用量	原料品質要求
細砂糖	10%	300g	
海藻糖	12%	600g	
麥芽飴	25%	750g	DE40±2 Bx80
食鹽	0.3%	9g	
蛋白霜	2.3%	70g	與水打到硬性發泡
水	1.8%	54g	
無水奶油	6%	180g	
全脂奶粉	9%	270g	
花生仁	35%	1050g	事先預熱
合計	101%	3056g	
產品重約 2900g			

#### 製程說明:

1. 細砂糖、海藻糖與麥芽飴加水混合，煮至 135 度。
2. 步驟 1 煮至 120 度時開始打發至硬性發泡。
3. 將 1 糖漿緩慢沖入 2 之打發蛋白中
4. 加入奶油奶粉拌均勻
5. 加入花生仁拌均勻
6. 壓片整型、冷卻、切塊、包裝。

使用設備	瓦斯爐、熬糖鍋、攪拌杓、攪拌機或手打蛋器、牛軋糖模框、切刀、
	耐熱刮刀、軟玷板、玻璃紙、糯米紙、PE 手套、電子式數位溫度計。

成品規格	尺寸(cm)	含水率	比重	色澤	風味
	4.0×1.2×1.2	7.5~10.0%	0.9±0.1	乳白	



推動雙師專業技能競賽輔導與訓練 (B-2-5-10)

2.產品名稱：花生脆糖

原料名稱	百分比	2L 用量	原料品質要求
細砂糖	15%	300g	
麥芽飴	8%	160g	DE40±2 Bx80
無水奶油	2%	40g	
芝麻	1%	20g	
花生仁	74%	1480g	事先預熱
合計	105%	2100g	
產品重約 2000g			
製程說明:			
1.細砂糖、麥芽飴加水混合，煮至 135 度。			
2.加入無水奶油。			
3.加入花生拌勻			
4.壓片整型、冷卻、切塊、包裝。			

使用設備	瓦斯爐、熬糖鍋、攪拌杓、模框、切刀、
	耐熱刮刀、軟玷板、玻璃紙、糯米紙、PE 手套、電子式數位溫度計。

成品規格	尺寸(cm)	含水率	比重	色澤	風味
	4.0×1.2×1.2	2~5%	1.2±0.1	褐黃色	



推動雙師專業技能競賽輔導與訓練 (B-2-5-10)

3.產品名稱：花生軟糖

原料名稱	百分比	3L 用量	原料品質要求
細砂糖	13%	390g	
麥芽飴	33%	990g	DE40±2 Bx80
玉米粉	1.2%	36g	與水預先拌合
水	5%	150g	
無水奶油	2%	60g	
花生仁	50%	1500g	
合計	105%	3150g	
產品重約 2900g			
<p>製程說明:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.細砂糖、與麥芽飴加水混合</li> <li>2.玉米粉先與水混合後加入糖液，煮至 114 度。</li> <li>3.加入奶油拌均勻</li> <li>4.加入花生仁拌均勻</li> <li>5.壓片整型、冷卻、切塊、包裝。</li> </ol>			

使用設備	瓦斯爐、熬糖鍋、攪拌杓、糖模框、切刀、
	耐熱刮刀、軟玷板、玻璃紙、糯米紙、PE 手套、電子式數位溫度計。

成品規格	尺寸(cm)	含水率	比重	色澤	風味
	4.0×1.2×1.2	15.0~25%	1.2±0.1	褐黃	



推動雙師專業技能競賽輔導與訓練 (B-2-5-10)

4.產品名稱：糖果屋

原料名稱	百分比	0.5L 用量	原料品質要求
砂糖粉	42%	210g	
蛋白粉	10%	50g	與水預先拌合，打發
水	53%	265g	
抹茶粉	2%	10g	
可可粉	5%	25g	
餅乾		6 片	
糖果		數顆	
合計	105%	525g	
產品重約 g			
<p>製程說明:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.蛋白粉加水打發至硬性發泡</li> <li>2.緩慢拌入糖粉完成糖霜</li> <li>3.糖果屋接縫處以糖霜黏著</li> <li>4.裝飾</li> </ol>			

使用設備	瓦斯爐、熬糖鍋、攪拌杓、攪拌器

成品規格	尺寸(cm)	含水率	比重	色澤	風味



(三) 上課簽名與照片

第 1 場創意競賽輔導培訓班

B-2-5-10 推動雙師專業技能競賽輔導與訓練 授課時間表

班別：推動雙師專業技能競賽輔導與訓練輔導課程

授課教師：謝承鈞

授課日期：	102/5/17	第幾次上課：	1
時間：	7.8節	地點：	A5209
學生簽名欄			
林玉娟	何宜庭		
王宏哲	陳嘉琦		
蔡育興			
何維祥			
沈建志			
李柏緯			
黃國峻			
黃明傑			
林漢賢			
吳那慈			
陳翠婷			
詹雅涵			

活動日期	102/05/07	授課教師	謝泓鈞
活動時間	15:00-17:00	活動地點	創意樓 AS 209 教室

照片說明：謝泓鈞老師與學生互動情形。



照片說明：學生專注參與學習情形。



**第 2 場創意競賽輔導培訓班**

**B-2-5-10 推動雙師專業技能競賽輔導與訓練 授課時間表**

班別：推動雙師專業技能競賽輔導與訓練輔導課程

授課教師：謝承鈞

授課日期：	102/5/28	第幾次上課：	2
時間：	7.8 節	地點：	A3507
學生簽名欄			
徐育鈺	林玉晴		
吳紹裕	詹雅淵		
林汶賢	何宜庭		
黃明偉	陳書瑤		
黃國峻			
李柏緯			
沈建志			
何維祥			
吳那蕪			
陳羽婷			
蔡育興			
王宏哲			

活動日期	102/05/28	授課教師	謝泓鈞
活動時間	15:00-17:00	活動地點	創意樓 AS 209 教室

照片說明：謝泓鈞老師與學生互動情形。



照片說明：學生專注參與學習情形。



**第 3 場證照輔導培訓班**

**B-2-5-10 推動雙師專業技能競賽輔導與訓練 授課時間表**

班別：推動雙師專業技能競賽輔導與訓練輔導課程

授課教師：謝泳翎

授課日期：	102/6/6	第幾次上課：	3
時間：	第 5.6 節	地點：	A3507
學生簽名欄			
陳書瑜	何維祥		
何宜庭	王宏哲		
黃國峻	吳那莉		
徐育鈺	陳書瑜		
沈建志	曾祐鈞		
陳科偉			
詹振泳			
黃明傑			
林汶賢			
于文毅			
吳紹裕			
蔡育興			

活動日期	102/06/06	授課教師	謝泓鈞
活動時間	15:00-17:00	活動地點	創意樓 AS 507 教室

照片說明：謝泓鈞老師與學生互動情形。



照片說明：花生軟糖完成。



**第 4 場證照輔導培訓班**

**B-2-5-10 推動雙師專業技能競賽輔導與訓練 授課時間表**

班別：推動雙師專業技能競賽輔導與訓練輔導課程

授課教師：謝永鈞

授課日期：	102.7.17	第幾次上課：	4
時間：	15:00-17:00	地點：	AS507
學生簽名欄			
丁妤玲			
陳智翔			
蔡偉翰			
許云蓮			
王隱生			
黃紫玲			
林玉婷			
簡紫玲			
張心蕪			
端子嘉			
董佩夏			
鄭雁穗			

活動日期	102/07/17	授課教師	謝泓鈞
活動時間	15:00-17:00	活動地點	創意樓 AS 507 教室

照片說明：謝泓鈞老師與林湘芸老師討論互動情形。



照片說明：花生糖(硬)完成。





**第 5 場證照輔導培訓班**

**B-2-5-10 推動雙師專業技能競賽輔導與訓練 授課時間表**

班別：推動雙師專業技能競賽輔導與訓練輔導課程

授課教師：謝弘鈞

授課日期：	102.7.27	第幾次上課：	5
時間：	15:00-17:00	地點：	A3507
學生簽名欄			
黃明傑			
王又毅			
黃嘉裕			
林云晴			
湯子嘉			
黃紫玲			
陳煜			
莊靄雯			
黃紫玲			
張心蕙			

活動日期	102/07/27	授課教師	謝泓鈞
活動時間	15:00-17:00	活動地點	創意樓 AS 507 教室

照片說明：學生製作薑餅屋情形。



照片說明：薑餅屋完成。



**第 6 場證照輔導培訓班**

**B-2-5-10 推動雙師專業技能競賽輔導與訓練 授課時間表**

班別：推動雙師專業技能競賽輔導與訓練輔導課程

授課教師：謝弘鈞

授課日期：	102.8.27	第幾次上課：	6
時間：	15:00-17:00	地點：	A3507
學生簽名欄			
林玉婷			
吳起福			
黃明傑			
王文毅			
湯子嘉			
黃紫玲			
陳煜			
謝弘鈞			
黃曉玲			
孫心蕙			

活動日期	102/08/27	授課教師	謝泓鈞
活動時間	15:00-17:00	活動地點	創意樓 AS 209 教室

照片說明：謝泓鈞老師引導學生創意思考情形。

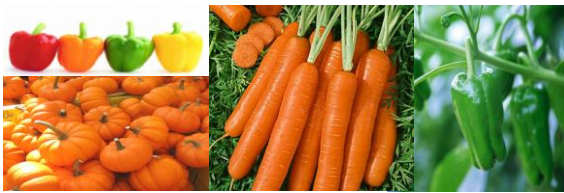


照片說明：學生上課情形。



## (四) 輔導成果

### 1 組同學參加國科會舉辦之創業創意競賽



#### 「創新創業激勵計畫」試辦方案 創新創業選拔

#### 愛死3Q



領隊 環球科技大學 林湘芸 老師  
 團隊成員 環球科技大學 林莉雯 學生  
 團隊成員 環球科技大學 陳煜 學生

#### 團隊陣容簡介、專利與獲獎經歷

##### 團隊介紹

主題選擇：林湘芸老師、林莉雯學生、陳煜學生  
 資料篩選：林湘芸老師、林莉雯學生、陳煜學生  
 主題分析：林湘芸老師、林莉雯學生、陳煜學生  
 資料分析討論：林湘芸老師、林莉雯學生、陳煜學生  
 撰文：林莉雯學生、陳煜學生  
 修訂：林湘芸老師

##### 林湘芸老師獲獎經歷：

91年 食品創新競賽-甲等獎(龍之封蔴)  
 92年 食品創新競賽-優等獎(蔬果MIX)  
 93年 食品創新競賽-甲等獎(蔬果米果凍)  
 102年 帶領環球科技大學學生技系學生參加 食品創意競賽-第三名 (KU KU ICE)

#### 出場機制

本公司出場機制為購併，本產品「Ice 3Q」當初銷售目標為月營收可達20萬，年營收可達250萬，三年內進駐全省便利超商，10年內攻佔全省市場，購併雖然利潤較IPO單薄，但是投資風險相對降低許多，先求穩定，再求多為原則。



#### 財務評估

本公司資金結構總500萬，自有資100萬、貸款資金400萬，主要收入來源由授權行銷所獲利，實用的方式及比例、媒體行銷、其餘資金投向原料成本、包材標籤成本

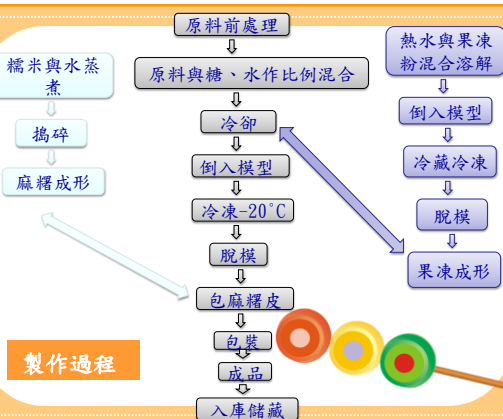
產品每份150g	
原料成本	20.5元
包材、標籤成本	5元
人事成本	3.5元
固定成本	3元
合計	32元
預計售價(每盒)	45元

人事成本、固定成本、合計總成32元，每盒建議售45元，每盒利潤13元，如每月售1萬盒，可賺進3萬元整。

#### 營運模式

- (1)一星期內，穩定產品品質、口感。
- (2)兩星期內，找到適用包材。
- (3)三星期內，鎖定年齡進行試吃，進行民調。
- (4)一個月內，反饋產品品質、口感。
- (5)第五星期，找到銷售通路管道。
- (6)六星期內，在次進行試吃。
- (7)七星期內，最後一次進行產品確認。
- (8)八星期內，產品通過安全檢驗。
- (9)第三個月，產品正式上價。
- (10)第十星期，取得第一筆營業收入。

因本產品具有獨創性，可創造無限商機，渴望每月收入可達20萬，1年內之收入可達250萬，在三年內可進駐全省便利超商，在10年內希望把它變成家家戶戶必備之營養休閒食品。



產品標示

品名：「Ice 3Q」（愛死3Q）  
 成分：水、紅蘿蔔、南瓜、  
 青椒、糯米、砂糖、  
 果凍粉。  
 重量：150±5公克x3串  
 有效期限：標示於包裝上  
 保存期限：6個月  
 製造廠商：環球科技大學生物技術系  
 廠商地址：雲林縣斗六市嘉東里  
 鎮南路1221號  
 消費者服務專線：05-5370988

營養標示	
每份	150公克
本包裝含	3份
每份	
熱量	161.4大卡
蛋白質	3.9公克
脂肪	0.61公克
飽和脂肪	0公克
反式脂肪	0公克
碳水化合物	42.3公克
鈉	4.1毫克

目標市場與市場規模、競爭者分析

1. 可進駐於賣場，因為賣場商品價格會比一般小市場價格還來的低，在每個地方都有賣場，產品的曝光率自然就會相對增加。
2. 台灣位於亞熱帶及熱帶地區，四季分明，挑選的食材都可以栽種，不須擔心原物料缺乏。
3. 現在冷凍保存蔬果技術佳，原料取得容易，成本低廉，商品又平價。
4. 產品具有高營養價值之冰棒，以外面市售的冰棒相對來說具有極大的差異性、新穎性以及辨識度。
5. 可透過傳媒以及網路行銷，增加產品的曝光率。

目標市場與市場規模、競爭者分析

6. 產品以健康、營養、平價及logo為卡通的可愛度，增加小朋友購買本產品之慾望為最大行銷的主力，產銷通路以各大知名連鎖賣場作為產品據點，在擴大於知名連鎖超商販賣。
7. 一般的小朋友因為挑食，嚴重導致營養不足，影響黃金小孩的發育期，藉由「Ice 3Q」改善小朋友飲食觀念，補足一般所缺失的營養，才不會讓自己的小孩輸在起跑點。



產品構想說明

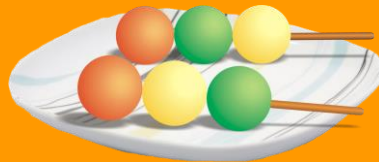
- **健康性：**現代人飲食大多缺乏蔬果之纖維素，導致慢性疾病提早上身；蔬果類食物，營養雖高，但不近美味，容易導致小朋友挑食，不願意攝取，藉由本產品可提供外食者或不愛吃蔬菜的人一項新的選擇。
- **結合在地特產：**利用台灣各地的特產：雲林產地的紅蘿蔔、青椒及南投產地的南瓜製作出一道甜點，可增加農產品的應用性及提高其價值。



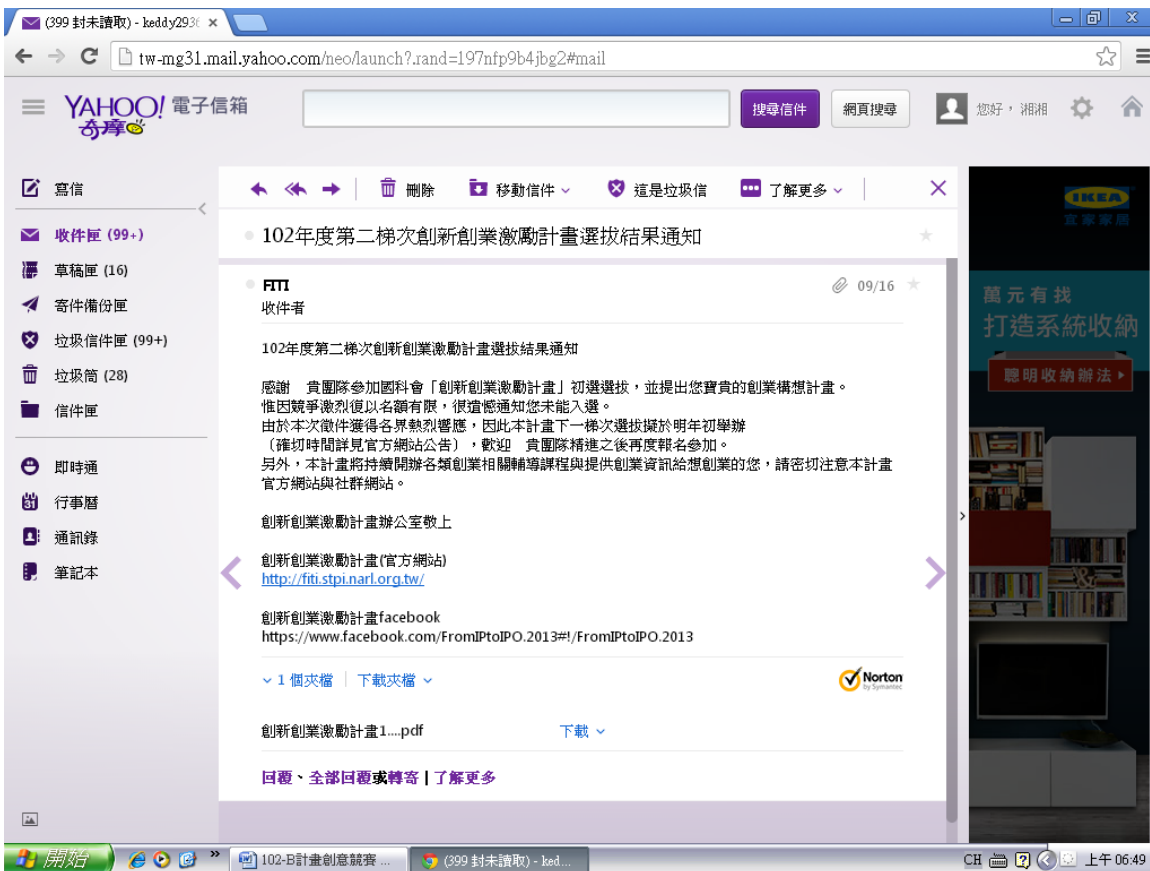
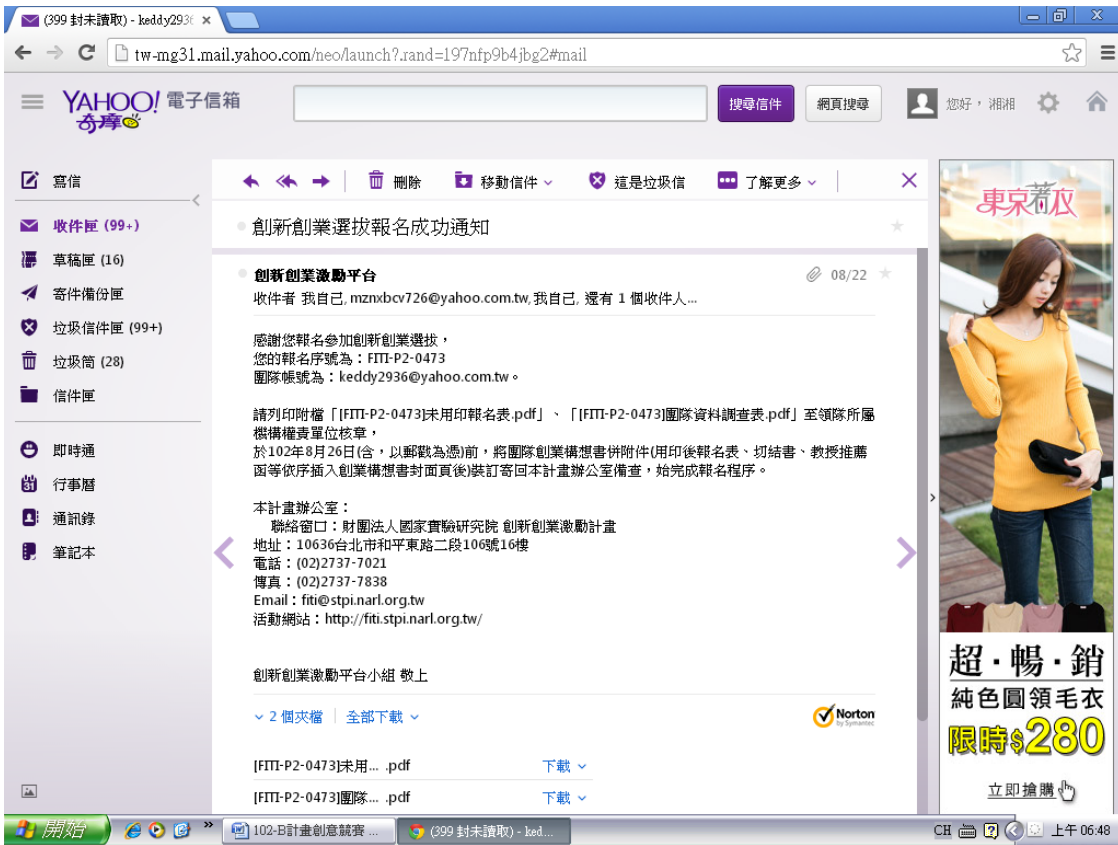
產品構想說明

- **創新性：**產品中選用了台灣在地的特產結合冰淇淋，創新結合，發展其新穎性，並添加蔬菜汁，增加產品營養性、功能性訴求以及食用方式讓蔬菜不再只是烹飪料理的食材，也可以是甜點料理的新秀。

色彩繽紛、Q軟外皮，結合串丸子的造型，加上蔬菜淡淡的香氣和色澤，造型嬌小，口味不甜膩，是為老少咸宜的心動新食品。



Thanks



\*本組同學雖未入圍，但願意再參加 11/1 之聖彼得大學創意競賽

3 組同學欲參加食品科技學會舉辦之食品創意競賽

2013 台灣食品產業創新競賽  
(台灣本土特色產品)



環球科技大學 生物科技系

指導教授：林湘芸 老師

參賽組員：廖紫伶 張心蘋 鄭雅穗 董佩雯



台灣食品科學技術學會  
2012 台灣食品產業創新競賽

參賽作品



環球科技大學生物技術系

組員：陳煜

組員：林莉雯

指導老師：林湘芸老師

# 2013 台灣食品產業創新競賽 (台灣本土特色產品)

柚の黑平方  
(柚子黑豆腐)

環球科技大學生物技術系

指導教授：林湘芸老師

參賽組員：吳紹裕、王文毅、黃明傑、林玉婷

### 創意競賽融入教學(農產品加工課程)

#### 農產品加工期末報告



班級：四生技三甲  
 學號及姓名：  
 99451113 王依婷  
 99451126 林玉婷  
 99451134 何宜庭  
 99451137 曾勝偉  
 指導老師：林湘芸

#### 想法

南瓜?  
 荔枝? 南瓜+荔枝=???  
 夏日?  
 冬天?



#### 動機



#### 原料

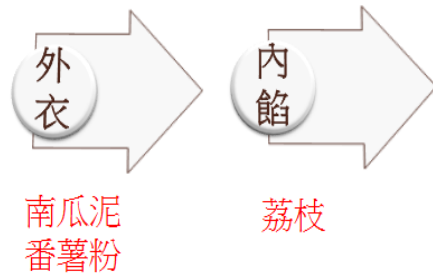
- (一)主原料：荔枝、南瓜泥、地瓜粉
- (二)其 他：水、維生素E



#### 製造流程



#### 產品製作



### 樣品對照



### 包裝



### 產品標示

品名：Gua Gua Litchi  
 成分：南瓜、荔枝、水、番薯粉、維生素E  
 重量：300g 6顆/盒  
 有效期限：標示於包裝上  
 保存期限：6個月  
 保存條件：請保存於-18℃以下  
 製造：環球科技大學 生物技術系  
 廠址：雲林縣斗六市嘉東里鎮南路1221號  
 消費者服務專線：05-5370988



### 營養標示

營養標示	
每100g	
熱量	45大卡
蛋白質	0.6公克
脂肪	0.5公克
飽和脂肪	0公克
反式脂肪	0公克
碳水化合物	10公克
鈉	0.5公克



### 市場規劃及策略

- 目標市場：20~60歲
- 販售方式：各大賣場、超商
- 售價：NT69



### SWOT 分析

S (Strengths) 優勢	W (Weaknesses) 劣勢
O (Opportunities) 機會	T (Threats) 威脅



### S (Strengths) 優勢

- 類似產品較少
- 素食者可食用
- 零脂肪低熱量
- 老少咸宜



### W (Weaknesses) 劣勢

- 南瓜料理變化少
- 荔枝為季節性水果



### O (Opportunities) 機會

- 夏天吃冰的冬天吃熱的
- 擴增南瓜及荔枝的應用



### T (Threats) 威脅

- 容易被模仿
- ※因應方法：註冊商標、研發新的口味



## 農產品加工

### 創意食品：鳳凰蛋

- ▶ 指導老師：林湘芸
- ▶ 小組成員：吳紹裕 99451109  
徐育鈺 99451116  
王文毅 99451136  
李景皓 99451144

### 開發動機與新穎性

- ▶ **開發動機**：當初我們幾個對著一顆鳳梨在想說要如何讓它變成一道道美味的甜品，對著鳳梨觀看了兩個小時，大夥們集思廣益的提供了各種天馬行空的意見，於是我們就蹦出了我們的新產品—鳳凰蛋
- ▶ **新穎性**：鳳梨的創意除了鳳梨冰棒、鳳梨醋、鳳梨酥、鳳梨酵素、鳳梨果醬、鳳梨蜜汁，產品非常多樣化，但你們有聽說過鳳梨蒸蛋？

### 食材原料

材料A: 雞蛋6顆

材料B: 鳳梨1/2顆  
水4杯  
糖5公克

材料C: 煮熟的紅豆10公克  
煉乳15毫升

### 製作流程

1. 鳳梨削皮後取1/2顆放入果汁機中，稍微打碎。
2. 將6顆蛋打入碗中，並將B材料放入一起攪拌均勻。
3. 將攪拌好之材料放入電鍋中蒸40分鐘。
4. 蒸熟後將紅豆鋪至已凝固的蒸蛋，待冷卻，最後再將煉乳淋上。

## 可量產性

- ▶ 此次甜蒸蛋所使用到的材料皆屬於較平價且地方量產的原料，因離產地近又有品質的保證，原料保存也容易因此可大量採購壓低成本。

## 包裝、保存性與安全性

- ▶ **包裝：**我們會用杯子把成品裝起來，然後用封模把它密封起來，這樣裡面的物品才不容易變質，也比較好控管品質。
- ▶ **保存性：**由於我們上面淋了些許的煉乳，所以應保存在冷藏中，還有我們雖然有把鳳梨蒸過，但為了保持食品的新鮮度，放在冷藏中比較不容易變質；另外，需要運送時，因為食品不宜放在室溫下太久，所以我會用冷藏車來運送食品，以確保在運送途中不會變質。

**安全性：**這次做的食品幾乎都是用天然材料下去用的，在食用上比較沒什麼問題，但買回去後，還是要趁新鮮把它吃完，食品的東西放越久相對的會比較不新鮮。

## 產品標示

### (二)營養標示

品名：鳳凰蛋  
 成分：蛋、砂糖、鳳梨、紅豆、煉乳  
 重量：225g  
 保存期限：72小時以內（冷藏）  
 製造商：環球科技大學創意食品第二組  
 地址：雲林縣斗六市嘉東里鎮南路1221號  
 電話：0980485113

營養標示	
每一份量 本包裝含有份數	公克 1份
本包裝每一份量	
熱量	46大卡
蛋白質	2.67公克
脂肪	2公克
碳水化合物	4公克
鈉	2.5毫克

## 產品特色與應用潛力

- ▶ **產品特色：**以鳳梨為主題的甜品，他會有三重口感去刺激您的味蕾，第一層紅豆與煉乳讓您感受甜而不膩的口感，第二層則是主軸的鳳梨蒸蛋，讓你體驗濃濃的鳳梨香，至於第三層則是鳳凰蛋的底層，讓您享受大塊朵頭的滋味，料多實在的鳳梨塊會讓你們欲罷不能。
- ▶ **應用潛力：**鳳凰蛋是蒸蛋與水果結合一項新產品，除了可以補充雞蛋中的蛋白質外更能將鳳梨的養分一同鎖住在我們的鳳凰蛋中。

## 成本分析

- ▶ 雞蛋 — 1斤34元
  - ▶ 紅豆 — 1斤約80元
  - ▶ 砂糖 — 400克約45元
  - ▶ 鳳梨 — 3顆100元
  - ▶ 煉乳 — 375克約50元
- 
- ▶ 平均每份鳳凰蛋成本約25元
  - ▶ 建議售價69元



# 農產品加工-創意食品

## 藕<sub>又</sub>·蚵<sub>也</sub>·香芋

組員：林汶賢 99451101  
黃國峻 99451103  
黃明傑 99451121

指導老師：林湘芸 老師

## 目錄

- ▶ 一、開發動機與新穎性
- ▶ 二、原料
- ▶ 三、製造流程
- ▶ 四、可量產性
- ▶ 五、包裝、保藏性與安全性
- ▶ 六、產品標示
- ▶ 七、產品特色與應用潛力
- ▶ 八、成本分析
- ▶ 九、參考文獻

### 一、開發動機與新穎性

- ▶ 在這21世紀，人們越來越講求吃的方面，但是又沒有足夠的時間親自下廚，我們為了方便人們在飲食中能多一種選擇，所以研發了“藕蚵香芋”這項產品，這其中包含養生的食材，能抓住葷食或素食者的胃口，是一項創新的產品。

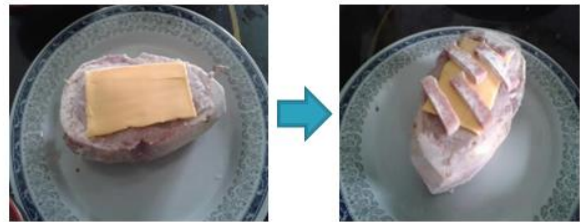
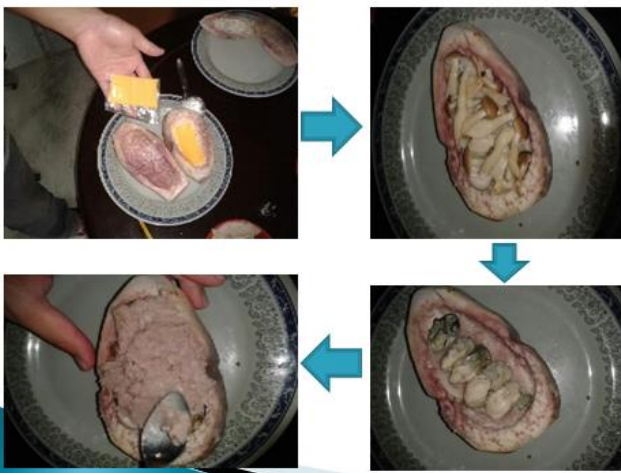
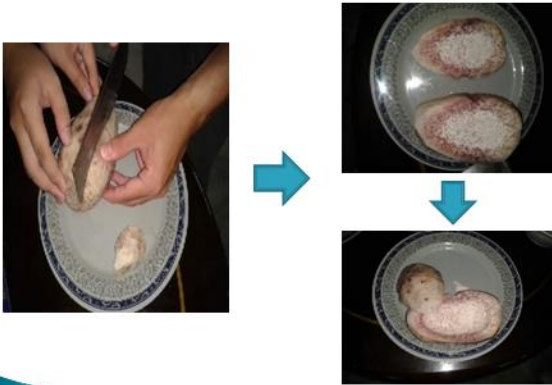
### 二、原料與器材

- ▶ 原料：蓮藕、蚵仔、芋頭、洋菇、乳酪片
- ▶ 器材：電鍋、瓦斯爐、鍋子、削皮刀、菜刀、盤子、湯匙、飯匙

### 三、製造流程

- ▶ 第一步驟：先將芋頭洗淨後削皮放入電鍋蒸煮(等候30分鐘)，將蚵仔、蓮藕、洋菇洗淨，並加熱汆燙後放置一旁保溫。
- ▶ 第二步驟：將蒸煮熟的芋頭於三分之一處剖開，用湯匙將內部挖空，將挖出來的芋頭片加水加熱搗成芋泥。
- ▶ 第三步驟：將汆燙後的食材依序放入芋頭裡(芋頭→乳酪片→蓮藕→洋菇→蚵仔→芋泥→乳酪片)。
- ▶ 第四步驟：食材填裝完後放入烤箱160度烘烤15分鐘，再放入電鍋蒸煮15分鐘後即可完成。





#### 四、可量產性

- ▶ 由於做工過程費時，所以限定數量必須前一天預約。

## 五、包裝、保藏性與安全性

- ▶ 採用食品包裝盒(如圖)，如果未食用完畢可放置冰箱冷藏或冷凍，我們使用的塑膠盒包裝是密封式包裝盒，在運送過程中皆以低溫冷藏運送，食的安心。

## 六、產品標示

營養標示	
每份	1份
本包裝含	每份
熱量	436 大卡
蛋白質	12.5 公克
脂肪	
飽和脂肪	100 公克
反式脂肪	30 公克
碳水化合物	10.6 公克
鈉	58 毫克

- ▶ 連絡廠商：環球科技大學嘉東里鎮南路1221號
- ▶ 負責人：吳紹裕 連絡電話：0985569055
- ▶ 網址：[twustuden@yahoo.twu/ncc/wtech.com.tw](mailto:twustuden@yahoo.twu/ncc/wtech.com.tw)
- ▶ 製造地點：環球科技大學

## 七、產品特色與應用潛力

- ▶ 本產品利用芋頭來當主角，再以蚵仔、蓮藕、洋菇、乳酪片下去調配，形成了一種獨特的風味，吃起來清淡爽口，外型也能自由雕刻呈現出藝術風格，技能欣賞又好吃，在市場上還未見過此作法，所以我們抓住這機會將芋頭用了不一樣的作法來呈現不一樣的口感。

## 八、成本分析

原料	453元
包裝標籤	30元/1
人事成本	10元
固定成本	150元
合計	633元
預計售價	120元

## 九、參考文獻

- ▶ <http://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%8A%8B%E9%A0%AD>
- ▶ 《台灣蔬果實用百科第二輯》薛聰賢 著 出版社 2001年
- ▶ <http://tw.myblog.yahoo.com/jw!GQpVOH.eG.RnXWEz.7bmAnGk-/article?mid=49>
- ▶ 大甲-無農藥-健康栽種---芋頭林

## 創意食品-瑠榴棉 (Follw me)

組員:詹雅涵99451128  
吳那慈99451130  
陳書瑜99451108  
陳羿婷99451120

### 開發動機與新穎性

- 其實大多數人對榴槤聞之怯步，所以利用此種作法降低榴槤濃郁的味道，再加入人人都喜愛的棉花糖及法式厚片吐司增加口感，使榴槤味道不再如此可怕，而是以另一種新的風味呈現在口中，碰撞出新的味覺。

### 原料

- 厚片吐司一片、雞蛋一顆、棉花糖數顆、沙拉油
- 榴槤100g、原味優格150g、鮮奶油50g  
砂糖一茶匙

### 製造流程

- 優格醬：將榴槤、優格、鮮奶油、砂糖加入調理機打勻後，倒入容器中冰入冰箱備用。
- 1. 厚片吐司以剪刀剪開中心的三邊，呈一個凹槽狀
- 2. 棉花糖鋪滿凹槽
- 3. 把蛋打成蛋液
- 4. 將塞好棉花糖的吐司放入吸取蛋液
- 5. 取平底鍋加入少許的油
- 6. 待熱鍋後，將吸取完成後的蛋液吐司，煎至金黃色
- 7. 將煎好的吐司切對半，再淋上先製好的優格醬即可完成

### 可量產性

- 此產品屬於點心類，方便現場製作，製作過程雖快速，但只適合列入咖啡店或餐廳裡的餐點當作下午茶，因屬新鮮食品，所以較不適合大量生產外銷。

### 包裝-保藏性與安全性

- 包裝：盤子
- 保藏性：室溫下最佳品嚐時間1-2小時
- 安全性：
  - \*於餐廳通常都由SOP製程來管理，所以衛生安全較容易獲得把關。
  - \*但如果於外面擺攤的衛生安全較難以掌控。

### 產品標示

營養標示

每一份	公克
本包裝含	份
每份	
熱量	大卡
蛋白質	公克
脂肪	公克
飽和脂肪	公克
反式脂肪	0公克
碳水化合物	公克
鈉	毫克

### 產品標示

- 品名：榴槤綿綿
- 成分：吐司、雞蛋、棉花糖、榴槤、原味優格、鮮奶油、砂糖
- 重量：
- 有效期限：1-2小時
- 保存期限：為現場食用，風味較佳
- 保存條件：請保存於室溫
- 製造工廠：雲林縣鎮南路1221號
- 原產地：台灣

### 產品特色與應用潛力

- 榴槤為水果之王，氣味濃烈，吃起來具有乳酪口感，榴槤的功效與作用有很多，含有豐富的蛋白質和脂類，是良好的營養來源，加上優格可幫助腸胃乳動，配上棉花糖在口中黏綿的口感，讓產品呈現它的獨特性。

### 成本分析

	產品每份
原料成分	27塊
包裝成本	0 塊
人事成本	5塊
固定成本	3塊
合計	35塊
售價：50塊	

### Swot分析

S優勢	W劣勢
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 為甜食較受女性及小孩喜愛</li> <li>2. 名稱可吸引消費者目光</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 榴槤成本較高</li> <li>2. 有季節性</li> </ol>
O機會	T威脅
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 產品獨特讓人想嚐鮮</li> <li>2. 販賣市場廣，機動性也高</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 優格類產品較難保存</li> <li>2. 模仿度高</li> </ol>

### 參考文獻

<http://hk.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=700909260074>  
 4

## 南投風情

# 農產品加工

第七組：  
組長：王宏哲  
組員：何維祥、章譯文、蔡育興

指導老師：林湘芸老師

# 食品名稱

## 南投風情

以南投縣內農產品為組合材料的茶點饗宴

## 動機

◆ 組員四位中有三位是來自南投的，所以我們打算採用南投縣內頗具盛名的農特產來當原料組成一份可以在南投觀光時享用到南投縣內各鄉鎮特產的商品



南投風情  
霧社美景

## 南投風情

# 材料



南投風情



產別	農特產	產地(販售地)
1-12	烏龍茶 Oolong Tea、金蘭茶 Jinyelan Tea、甜芝士茶 Cuesyu Tea、 <b>文山香茅</b> Sweet Potatoes of Jhuhsan、 <b>文山香菇</b> Mushrooms	農會門市部、特約處行、郊農特產特銷部 Retail Sales Department of Farmers' Association, Specialty Stores, Tea Farmers
17	冬筍 Winter Bamboo Shoots	菜籃市場、零售市場、各特約處 Fruit and Vegetable Market, Retail Market, Specialty Stores
1-2	番石榴 Guavas	中央區, Zhongyang Village
1-2	番紅茄 Tomatoes	鳳山路一段(中央區、 <b>富州</b> ) Fushan Road, Sec. 1, Zhongyang Village, Fuzhou Village
1-2	紫蜜葡萄 Purple Sweet Grapes	社寮里, Shelao Village
3-4	春筍 Spring Bamboo Shoots	菜籃市場、零售市場、各特約處 Fruit and Vegetable Market, Retail Market, Specialty Stores
3-5	桂竹筍 Gu-Zhu Bamboo Shoots	菜籃市場、零售市場、各特約處 Fruit and Vegetable Market, Retail Market, Specialty Stores
5-6	紅龍果 Night-Blooming Genus	新街(菜籃市場) Distribution Center(Fruit and Vegetable Market)
6-2	嫩竹筍 Ma-Jhu Bamboo Shoots	菜籃市場、零售市場 Fruit and Vegetable Market, Retail Market
7-2	綠竹筍 Green Bamboo Shoots	菜籃市場、零售市場 Fruit and Vegetable Market, Retail Market

## 南投風情

# 埔里鎮農會購物商城

Puli Farmers' Association Online Store

- ◎ 玫瑰派餐
- ◎ 玫瑰糕點
- ◎ 埔里特產
- ◎ 蜂蜜果汁
- ◎ 養生茶飲
- ◎ 調理洋蔥
- ◎ 果凍布丁
- ◎ 脆皮雞腿
- ◎ 優人清淨餐餐

**埔里香菇**  
產品編號: 4713327137660  
產品規格: 200公克  
建議售價: 480元  
網路價: 450元



### 蛋糕材料

- ◆ 蛋.....6個
- ◆ 細白砂糖.....150克
- ◆ 鹽.....1/2小匙
- ◆ 低筋麵粉.....180克
- ◆ 油蔥酥.....少許
- ◆ 竹山地瓜.....約100克
- ◆ 炒料-筍子/香菇

### 口味樣式

南投蛋糕	嘉社高山茶(綠茶)口味
	魚池鄉紅茶口味
	鹿谷凍頂(烏龍茶)口味

### 製作流程

南投風情

- ◆ 1-地瓜蒸軟，用成地瓜泥。
- ◆ 2-圓模裡鋪好年糕紙，蒸鍋裡放小半鍋水，煮滾。
- ◆ 3-蛋加糖、鹽打散，隔水加熱到微溫。
- ◆ 4-用電動打蛋器高速打3至5分鐘，直到蛋糖液顏色發白而且非常濃稠，用手指挑起少許，要幾秒才會滴落一滴。

- ◆ 5-把麵粉篩入，在加上地瓜泥、茶水輕輕拌勻。
- ◆ 6-加適量油蔥乾拌一下，即可倒入模子裡。
- ◆ 7-放入蒸籠裡，把一半麵糊倒入模子裡上籠蒸5、6分鐘，打開籠蓋，在糕面均勻鋪放炒好的筍子和香菇末，再把另一半麵糊倒上去，抹平，繼續蒸到熟。

## 包裝

南投風情



盒子上方的特色字樣



提倡環保所以使用的紙盒不染色，也沒過度的裝飾

## 內容物



成品樣式



內層包裝



簡單的紙袋加上我們做出的專屬南投的符號

## 市場目標

由於南投縣的觀光事業日漸興盛加上南投縣內的觀光景點都有餐廳的特點來推動這個結合農產品的套餐，所以主要客群為觀光客



南投風情  
日月潭

## SOWT分析

**優勢:**  
結合觀光加農特產的優勢，可以快速打出知名度

**劣勢:**  
當年的農產量會影響到產品的供應量

**機會:**  
有些季節才有的農產品可以變成所謂的期間限定版，來刺激買氣

**威脅:**  
由於是觀光結合當地農產品所以其他縣市也可如法炮製，如沒特別出色可能會被取代

南投風情

## 產品標示

南投風情

### 營養標示

- ◆ 熱量
- ◆ 蛋白質
- ◆ 脂肪

每100克

750.0 大卡

5.129 公克

1.436 公克



## 成本

南投風情

- 自產二砂(50Kg裝) 21.3(元/公斤)
  - 雞蛋 28 (元/台斤)
  - 地瓜 14.4 (元/公斤)
  - 低筋麵粉 20(元/公斤)
  - 香菇 99.5(元/公斤)
  - 筍子 66(元/公斤)
- 
- 所以一個產品的成本大約是40元
  - 人力成本20元(人工1個小時能做4個蛋糕)
  - 包裝成本10元
  - 所以產品(只有蛋糕)一個賣99元

## 材料價格參考

- 農產品交易行情站-<http://amis.afa.gov.tw/>
- 台鹽-  
<http://www.tybio.com.tw/webc/html/product/index.aspx>
- 台糖砂糖事業部-  
[http://g1.taisugar.com.tw/Sugar/Sugar\\_show\\_new.asp](http://g1.taisugar.com.tw/Sugar/Sugar_show_new.asp)
- 台灣地區蛋雞事業產銷督導小組資訊總中心日報表-  
[http://www.poultry.org.tw/eggweb/ep\\_report.htm](http://www.poultry.org.tw/eggweb/ep_report.htm)

## 含羞草保健飲料

組長:蔡延融

組員:沈建志

黃揚傑

楊俊榮

指導老師:林湘芸 老師

中華民國2013年6月18日

## 開發動機與新穎性

在台灣因為含羞草容易取得，又可以入藥，但又沒有人將其製成此產品，就沒有競爭對手，市場相對比較大。

## 原料

水  
含羞草  
代糖

## 成本

無糖的糖(含0.05%蔗糖素 0.15%  
醋磺內酯鉀99.8%赤藻糖醇)1g售  
價0.5元

含羞草1株5元

30ccPET 保健瓶 1瓶2.5元

人力1.09元



## 製造流程

1. 將含羞草日曬乾燥
2. 3g含羞草加500ml無菌水煮到剩300ml
3. 加糖攪拌均勻
4. 分裝保存※瓶子也要殺菌

## 可量產性

因為製程產品的成本低廉，製程容易，材料取得方便

## 包裝、保藏性和安全性

用不透光瓶分裝  
用4度冷藏保存  
用量不可過多(微毒)一天可喝3-4瓶

## 產品標示(含營養標示)

產品標示  
品名:含羞草飲料  
原料:水、含羞草萃取液、代糖  
(含0.05%蔗糖素 0.15%醋  
磺內酯鉀99.8%赤藻糖醇)  
製造廠商:環球科技大學  
製造地點:雲林縣斗六市  
鎮南路1221號  
容量: 30 毫升  
有效日期標於瓶身  
保存期間:3個月(未開封)開封後  
請冷藏於4度C

## 營養標示

本產品含一份 每一份30毫升	
熱量	大卡
蛋白質	公克
脂肪	0.51公克
飽和脂肪	0.04公克
反式脂肪	0公克
碳水化合物	公克
鈉	公克

## 產品特色與應用潛力

味道與市面上的青草茶味道相似  
但有抗自由基的能力，有一點抑  
制酪胺酸酶的能力，有美白和抗  
氧化

## 成分分析

黃酮甙、酚類、氨基酸、有機酸，  
另含含羞草鹼、含羞草鹼 $\alpha$ - $\beta$ -D-  
葡萄糖甙。葉含類似肌凝蛋白的收  
縮性蛋白質。種子含油約17%，性  
質類似大豆油，油中的脂肪酸組成  
為：亞麻酸0.4%、亞濁酸51%、油  
酸31%、棕櫚酸8.7%和硬脂酸8.9%，  
另含不皂化物質2.5%，主要為甾  
醇。

## SWOT分析

<b>Strengths: 優勢</b> 材料取得方便、製程 容易	<b>Weaknesses: 劣勢</b> 有些人不喜歡中藥味
<b>Opportunities: 機會</b> 用輕微差異做出市場 區隔	<b>Threats: 威脅</b> 因製程方便易模仿