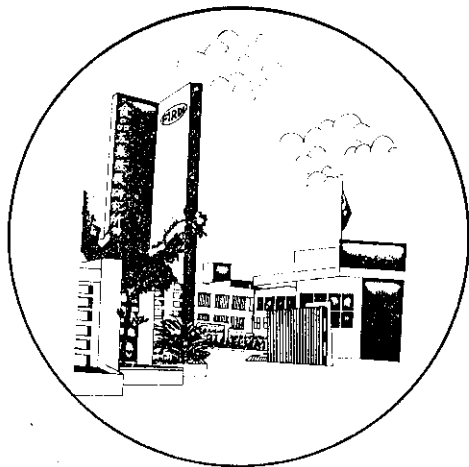


食品工業界的摯友

## 食品工業發展研究所



食品工業發展研究所研究新產品、新方法，為食品工業界服務為目的，成立於民國54年9月，由經合會（現經建會）、農復會（現

農發會）及台灣區罐頭食品工業同業公會等共同捐助，是非營利性財團法人組織。董事會下設董事長一、所長一副所長，並分食品科學組（

食品微生物、食品化學）、食品技術組（食品加工、食品工程、市場研究、服務及訓練）、行政室（台北聯絡處）、會計室。

**主要任務** 一、引進新技術、新機械，協助工廠改進加工方法，提高生產效率，加強品管，改善品質及包裝，降低成本，加強產品外銷的競爭力。

二、開發新產品、新方法、新機械，改良中國傳統食品之加工，確保食品之營養及衛生安全。

三、輔導工廠，解決技術問題，訓練專業人員，辦理委託分析、技術諮詢及其他服務。

**研究成果** 一、食品加工原料之保鮮：從最基本的原料收穫後的呼吸形式之測定做起，探討各種保鮮方法，例如低溫貯藏、化學藥劑處理、塑膠薄膜包裝、伽瑪線照射等之適用性。研究的對象包括蘆筍、洋蔥、胡蘿蔔、馬鈴薯、鳳梨、荔枝、木瓜、板栗、豌豆、四季豆、牛蒡、金針菇、木瓜、芒果等。特別是對稻谷及食米倉儲的研究，已有部分推廣至農會採用。

二、罐頭加工：高溫短時間殺菌觀念之推廣，既可以保持產品的優良品質，又可以節約能源。目前已實際應用於竹筍、5加侖桶筍、馬蹄、蘆筍、洋菇、玉米筍等罐頭。

三、食品衛生與安全：對於食品中的重金屬污染、微生物污染、塑膠包裝材料的安全性等，均做過調查與測定，提供業者及消費者參考。

四、食品加工機械：着重點在於提高食品加工的自動化水平，以減少人工。已設計完成並推廣應用的有罐頭擦乾機、豆皮製造機、馬蹄切片機、洋菇切柄機、噴射式脫殼機、蕃茄脫皮機等。

五、罐頭腐蝕及馬口鐵皮之應用：最具體的成果在於降低空罐之馬口鐵皮厚度及鍍錫量，每年為國家節省鉅額外匯。同時研究出空罐擦傷簡便檢查方法。

六、食品包裝：先後對肉製品、醃漬品、野戰口糧、零售白米的包裝，提出改進建議。並引進新型包裝材料，如殺菌袋、金屬扁罐等。

七、食品的香味及配料：以中式食品調味料為主，已鑑定出大蒜、薑油、紅蔥的主要香味成份。並將洋菇殺菁水回收濃縮成洋菇湯粉。

八、發酵：對傳統發酵食品，如蔭油、醋、醃漬物等，改進其製程，提高其品質。對大宗之農工廢棄物，如稻殼、味精廢醪等，研究其再利用之途徑。

九、油脂加工：着重於新油源的開發，如米糠油、葵籽油、茶油等，並試用各種新穎的油脂加工技術，製造各類食品加工用油脂。

十、油籽化學及其利用：徹底了解發酵豆破油抗氧化性之機構，有助於天然抗氧化劑之開發。磷酸化大豆蛋白質之製造，可改變大豆蛋白之官能性，提高其經濟價值。

十一、新產品之發展：近幾年本所試製的新產品有獅子頭及蜜汁火腿罐頭、金桔蜜餞、歐式蘑菇湯罐頭、梅菜扣肉及紅燒蹄膀罐頭、柑桔及百香果汁等，部分已商業化。

十二、技術服務與訓練：項目包括：代辦低酸性罐頭食品工廠 FOA 登記、委託分析及檢驗、罐頭工廠溫度計及壓力表校正、舉辦生產及品管技術講習班、出版刊物等。

十三、加強國際學術交流：主辦或協辦國際性學術研討會5次，並提出3項國際性合作研究計畫。

（食品工業研究所地址：新竹市食品路233號）