

採訪・攝影／蔡佩娟

滿漢博客・有莫札特相伴 波動理論・現代肉品專家 CAS優良廠・統一肉品廠

「肉品醃製過程聽莫札特的音樂？」
這不是腦筋急轉彎，
而是統一肉品廠運用波動理論
使肉品品質達到最佳狀態的方式，
該方法同時應用於員工訓練與企業經營，
象徵統一企業追求品質的企圖心與成果。

走進統一企業新市肉品廠「醃製肉冷藏庫」，攝氏5~12度的溫度，沁涼而舒適。冷藏庫外，工作人員神情專注地進行生產線作業，顯得忙碌不堪；冷凍庫內，製作香腸使用的醃製豬肉正靜靜讓醃料慢慢入味。就在這時，音樂聲輕輕響起，空氣中流動著「莫札特D大調第20號鋼琴協奏曲」，樂音時而奔放，時而沈穩，讓人的心情也隨之盪漾。

偵測波動・企業經營準則

肉品廠廠長陳泰安表示，肉品廠區播放莫札特的音樂是統一企業運用「微波動」的



統一新市總廠

理論進行產品「本物化」的方式之一。所謂「微波動」，是一種現代科學尚無法解釋的超微弱能量。他表示，人類及所有物質都會發出能量，稱為「微細能量」，若能妥善運用此種「波動」能量，則可促使人類及物質發揮最大的作用、獲得最佳的效果。

日本波動學說已經發展至測量出物質、甚至人體的波動，如啤酒的波動值為4、香煙-1、葡萄酒6、蜂膠11，波動值越高的物品對身體的影響越好。日本並廣泛應用偵測的波動值，推廣「波動理論」成為企業經營的準則。

陳泰安表示，以企業經營來說，若對每樣原料均偵測其波動值，並採用高波動值的原料生產的產品，其波動值也會較高；擴大來看，企業員工、產品、士氣都有其波動值，波動值愈高，企業愈健全。因此小至產品、個人，大至企業、國家都不能忽視「波動」的影響。

心靈改造·改善工作環境

統一採用身、心、靈三位一體的理念改善工作環境，如以啓蒙方式，對員工進行心靈改造，強調企業的道德與價值，鼓勵員工參與世界清潔日等公益活動，建立互利的人生觀。同時透過微波動知識的學習，讓員工深入理解此一科學方法，進而內化為人生觀。

由於統一以食品起家，因此對於以微波動改善食品的能量也下了極大功夫，這也就是讓靜置的醃製肉品聆聽莫札特音樂的由來。這些每天定時播放的音樂係由研究微波動的專家所篩選，都是波動值最高的音樂，肉品在聆聽30分鐘、休息30分鐘的循環中，透過相互波動，提升肉品的波動值，經過72小時的醃製入味，可使肉品達到最佳狀態。

陳泰安說，統一肉品廠建廠於民國73年，74年產品上市，76年政府開始推廣CAS「優良肉品標誌」時，即著手申請，且通過產品認證，這是一套由行政院農委會所訂定的系統，目的在提升農畜產品及其加工品的品質水準。統一企業在肉品製作方面，從原料肉的選用、乾燥、醃製、煙燻、蒸煮、冷卻、包裝、金屬檢出、冷藏儲存、成品檢驗到產品出貨等，均在該套標準的嚴格要求下進行，無論是原料肉的選擇、時間及溫度的控制或是殺菌處理等環節，貫注每道製程，為肉品安全嚴格把關，提供消費者最佳的品質保證，可讓消費者更安心。



金屬檢測機：可檢出受金屬污染之肉品

品管嚴格·認證不落人後

陳泰安強調，統一企業向來秉持嚴格的品管精神，「只要政府推動的品管政策，統一絕不落人後，一定要求在第一時間取得認證，跟上時代的要求」，83年10月通過GMP認證；89年11月統一魚酥通過經濟部標準檢驗局HACCP評鑑，並獲認可登錄輸出歐美；90年12月全廠肉製品榮獲貝爾國際驗證公司HACCP評鑑通過並核可認證登錄；92年6月通過經濟部標準檢驗局HACCP評核；91年8月通過ISO9001:2000年品質管理制度，95年通過ISO22000食品安全管制系統認證，該套系統將HACCP納入ISO9001中，是最先進的認證系統，也使統一肉品成為國內首家取得該認證的肉品廠。

陳泰安表示，統一肉品廠設有衛生委員會，負責各項品質、衛生、食品安全及各項認證的查核。由於統一肉品沒有屠宰廠，所有肉品均由合格的CAS優良肉品工廠供應，因此製作一套包含外觀、新鮮度、衛生條件、中心溫度、含脂率、微生物等品質檢驗標準。採購課依照採購計畫採購原料入廠，並由品保課人員負責檢驗。現場除生產人員外，尚有配料人員負責物料秤量、品管人員負責現場管制、品保課負責每日品質管制、出廠檢視與保存測試。值得一提的是，新市廠的實驗室並於89年通過財團法人全國認證基金會認可，所提供的品管服務值得消費者信賴。

滿漢博客·中西肉品通吃

陳泰安簡略介紹目前統一肉品廠生產的產

品，包括香腸類、魚酥及肉酥、火腿類、熱狗類，培根類則由合格的CAS廠商代工。主要分為「滿漢」與「博客」兩大品牌，中式歸為「滿漢」系列，西式則為「博客」系列。

陳泰安強調，統一生產的肉品以健康為最高指導原則。肉品廠一樓為調理、充填、成品冷藏及冷凍區，3樓作業區以中央走道分為兩區，一邊為生食區，一邊為熟食區，大致區分為從原料入廠、冷藏儲存、原料肉選檢、絞肉、配料入場、配料備置、攪拌、醃漬、充填、



博客火腿

乾燥、水煮、冷卻、包裝、金屬檢測、成品儲存、檢驗到出貨16個品管流程，每個流程都有相關的品管人員負責、依相關要點進行嚴格控管，讓成品保證絕無金屬、藥物殘留，微生物也控制在合格範圍內，讓消費者吃的更安心。

真空充氮·保新鮮不走味

統一特別強調以安全及健康為導向的創新。陳泰安以滿漢香腸為例，說明統一的用心。他說，傳統香腸製作方法是以風乾、曝曬為主，此種製法的缺點是無法保障製作過程的衛生，為了改善傳統香腸製作過程欠缺衛生的情形，統一滿漢香腸在73年推出時，率先採用真空充氮包裝，此種包裝不易氧化，保存期限較長，同時香腸不易變質，可以保持原味。

「統一在許多方面可說是引領風潮，帶領同業前進。」身為廠長的陳泰安難掩驕傲地說。他表示，為了符合現代家庭的消費需求，統一並推出全新的雙包裝，將原本一整盒的包裝方式一分為二，改為子母盒包裝，讓消費者視食用量而取用，一次打開一盒，另一盒繼續冷藏，不必為了保鮮而放入冷凍庫、使美味減分，「消費者可以吃得更新鮮而適量」。

統一肉品·不添加防腐劑

陳廠長並舉滿漢香腸為例，「統一在食品添加物方面也做到領先的地位」，從多年前開始，統一的肉品加工即以天然色素取代化學色素，而以往冷藏香腸等製品必須添加防腐劑，業界一直尋求突破，統一於94年12月成功研發以抑菌劑取代防腐劑，做到統一企業的所有產品都不添加防腐劑的目標。

「三好一公道！是統一對消費者的保證」陳廠長對統一肉品充滿自信。他說，統一的經營理念是堅持「品質好、信用好、服務好、價錢公道」，在不斷求新求變的精神下，領先業界開發出多種產品，建立了「現代肉品專家」的形象。

訪問結束步上回程的途中，莫札特的音樂再度揚起，輕快明朗的節奏，不禁想起，曾經品嚐的鮮嫩多汁的滿漢香腸，或大口咬下的7-11熱賣商品--大亨堡，都曾在廠房中由莫札特音樂相伴，讓人突然產生一種「神奇」的感覺，既新奇也感動。

