



# 改良式八仙果產品之開發



一、商品化名稱：改良式八仙果產品之開發

二、開發團隊資訊

單位 (系 / 所)	姓名	職稱
農園生產系	賴宏亮	教授

三、開發理念

八仙果產品主要效用是止咳化痰，尤其對喉嚨產生的不舒服，八仙果的緩解效果皆有助益，在市佔率上八仙果有一定的消費族群及消費量。唯八仙果的配方及製作在生產的廠商往往以營業秘密(Know how)的形式存在著，且不同生產廠商亦有不同的配方及作法。因此，本研究以開發改良式八仙果配方為目標，建立其製程技術及標準操作程序(SOP)，期待開發品質優良並符合食品安全的八仙果產品。

四、技術競爭力及產業應用性

改良式八仙果產品具有簡化製程技術、食用方便及食品安全之優勢，可應用於八仙果產品及類似的香料產業。

五、商品化成果說明

- 一、建立改良式八仙果之配方及製程技術及標準操作程序(SOP)。
- 二、開發符合食品安全的改良式八仙果產品及商品化。

改良式八仙果製作流程如圖一，分述如下：

1. 粉碎原料，過 100 mesh 篩網。
2. 煉蜜。
3. 原料粉末與蜜的比例。
4. 進行捏合。
5. 成形，乾燥。
6. 建立標準操作程序(SOP)。



圖 1：改良式八仙果製作流程。



圖 2：八仙果原料種類。



圖 3：八仙果成品商品化。