

台灣冰溫生科有限公司

優質平價農產品冰溫庫開發計畫

計畫緣起

- 一、農業在台灣發展史上已有很長的一段時間，農業涵蓋領域包括：農作物產業、林業、漁業及畜牧業四大項。大部分農產品都是有季節性。因此，如何在產季過後，還可以吃到新鮮季節性水果，延長季節性水果的貯存期間，一直是大家努力的方向。
- 二、台灣屬於海島型濕熱氣候，易造成食物腐敗，利用冷藏、冷凍設備，使食品保持生鮮與品質，成為目前普遍採用的方法，所以冷藏、冷凍設備已是不可缺少的民生必需品。但冷藏保存方式無法防止有害細菌孳生，冷凍保存方式會破壞食品本身細胞結構，造成營養與水分流失，因此食品的保鮮技術是現今重要的研究課題。

新產品簡介

本計畫「優質平價農產品冰溫庫開發計畫」擬開發出一個優質平價的農產品保鮮冰溫庫，預計售價為目前冰溫庫的40%左右，更可解決目前冰溫庫的3大缺點：濕度喪失比一般冷凍庫快速、冰溫庫內溫度嚴重不均現象、冰溫庫內冷凍風路容易被儲藏物阻礙。



公司小檔案

成立日期：61年 12月 8日

負責人：許澤清

資本額：500萬

員工人數：7

經營理念：

成立自民國61年12月於五股，從事運動器材製作工廠，數10年來員工一度達到80人，營業額最高亦達到數千萬元，直至數年前中國大陸市場崛起之後，台灣勞力密集工業的產業實在難以與其競爭，於民國95年與日本一齊開發農產品冰溫庫，瞭解冰溫庫對未來農業興起的趨勢有多大的助益，於是就全心全意投資冰溫庫的開發與推廣，在此希望藉著新產品的開發，能將營業額更擴大，並創造更多就業機會。

本案合作之技轉單位：

聖約翰科技大學



溫庫組裝與微調至少要花1個半月。所以在期中時，台灣冰溫要卯全力能趕上進度。

本公司一直以為做專利地圖、專利布局是很容易的事情，大概只比申請專利難上一、兩倍而已。實際執行時，才發現專利地圖、專利布局是十分龐大的工程。目前，台灣在專利地圖、專利布局仍以學校單位來協助專利公司執行為主。

由於本公司代理很多日本商品到台灣販售，在販賣這些日本商品之前，需要認證單位確認，所以本公司對於認證單位（SGS、INTERTEK）算熟悉。所以在撰寫計畫書時，曾致電SGS業務經理能否為冰溫庫保持青蔥、香菜與牛肉的新鮮度做證，SGS業務經理說可以，但日後要找SGS驗證時，SGS業務經理說他個人可以，但SGS作為驗證單位是不行，跟我們想法南轅北轍，導致結案前一團亂。

計畫創新重點

- 一、在維持濕度方式上，本公司重新設計水珠噴霧器的位置與角度，不會像目前日本冰溫庫一樣，水珠噴霧器是從四個頂角往下射，尚未濕潤到儲藏的物品就被乾燥的冷凍風帶走。
- 二、本計畫摒棄以前冰溫庫的單一進氣孔形式，預計以多進氣孔再加上設計一個套在進氣孔的均勻分散器。這樣一來，冷凍的風降好像可以均勻地從天而降，較容易達成溫度的均勻性。
- 三、本計畫增加數個微型風扇，造成冰溫庫內氣場強迫流動，再輔以儲藏物擺設設計，即可改善現有產品缺失。

研發成果及衍生效益

- 1.增加產值36000千元
- 2.促成投資額2000千元
- 3.增加員工數6人

專案執行重要心得

執行本計畫時，發現撰寫計畫書時，竟未將冰溫庫組裝時間列入考慮，而冰

