

廣大利蛋品股份有限公司

文字 / 蘇于修；攝影 / 鍾士為

扭轉蛋裡乾坤， 智慧包裝長保蛋平安

一顆小小的「鴨蛋」蘊藏無限可能，1993年創立的「廣大利蛋品股份有限公司」鑽研鴨蛋超過30年，現在透過申請SBIR計畫，研發出「上下雙面拉伸膜全自動真空包裝機」，讓相關鴨蛋產品包裝更不易破損，不僅提升企業產值，也讓消費者可以更安心、安全地享用舌尖上的蛋香。

我們申請SBIR計畫也是想讓團隊了解未來怎麼跟政府機關合作，學習一個經驗，我希望藉由廣大利的改變，能提升整個蛋品產業的發展方向。

—— 廣大利蛋品董事長 陳自成



每一顆鴨蛋都須經人工敲擊判讀蛋殼厚薄，再分門別類製作不同蛋品。

一花一世界，一沙一天堂。這句話也適用於廣大利蛋品股份有限公司，因為小小一顆鴨蛋，蘊藏浩瀚乾坤。一蛋一世界！一個生命的呈現道出蛋裡乾坤！原來！天與地是個蛋！

車行蜿蜒在屏東鹽埔的鄉道上，四周稻浪與齊整的鴨舍在寧靜的鄉間鋪展開來，

不遠處一座山字形的廠房，恬淡潔淨矗立在鄉間。這是2019年廣大利新近落成啟用的綠色節能廠辦，儘管經營的是蛋品事業，空氣中卻聞嗅不到異常氣味，取而代之的是乾淨、舒適的氣息。

「這間蛋品工廠是我一手規劃並監造的」，廣大利蛋品董事長陳自成，語氣裡充滿自信，學機械的他，發揮所學，從生產動線到綠色廠房設計不假手他人規劃，利用溫差自然對流讓廠房舒適不悶熱，打造出一座吸引各界前來參訪的標竿蛋品工廠！

了，懸思：「這樣的產品怎能讓親朋好友吃又怎麼讓消費者安心吃呢？」

陳自成希望廣大利出產的蛋品是安全而且是要讓人吃安心的，著手尋找沒有添加防腐劑跟奇怪添加物的業者洽購配方提供好產品，沒想到！對方的配方不甚穩定，導致蛋品品質不穩定，這也埋下陳自成自行研發配方的決心。

透過一次又一次的做中學又錯中學、調整配方比例，從儲存三十天、五十天，逐漸穩定到超過三個月以上製成陳年皮蛋！既安全又穩定品質，「廣大利的蛋品儲存期可以外銷運輸也不會影響蛋的安全！」陳自成自信地說。

每一顆蛋都要讓消費者 吃得安心

廣大利蛋品的核心產品包含皮蛋、熟鹹蛋跟加熱鹹蛋黃。民國七十六年退伍，剛開始接手家業時，父親交給陳自成幾張寫滿不明成分的配方，皮蛋加鉛、鹹鴨蛋加防腐劑的傳統配方，他只看了幾秒就不採用

正當廣大利逐漸站穩蛋品市場時，陳自成卻面臨人生中的災厄，民國九十四年前後被倒帳二千萬元、澳洲來臺訪廠時他摔傷重擊腰椎、不到一年更遭逢火災等一連串的打擊。浴火重生的他沒有被打倒，

執行 SBIR 計畫亮點成效

廣大利蛋品股份有限公司

創立時間 | 1992/03/12

產業類別 | 食品製造加工業

主力產品 | 皮蛋、熟鹹蛋、鹹蛋黃等蛋類製品

重大成就 |

製程朝自動化方向發展，具有高產值及高良率，獲得臺灣優良農產品CAS的認證，通過ISO22000和清真寺伊斯蘭HALAL認證，商品出口日本、美國、加拿大等二十多個國家。



SBIR計畫支持的「上下雙面拉伸膜全自動真空包裝機」，大幅改善過去因為乳凸點所導致的漏氣問題。

反而覺得這是老天給他的使命，要讓他改變臺灣的蛋品業，「大難不死，老天留你這條命一定有用意。」他笑著說。

智慧化生產，層層嚴格把關

一顆好蛋的誕生，涉及的環節千絲萬縷。為了有穩定的鴨蛋來源，廣大利採用一條龍生產方式。自設數個養鴨場，從源頭把關不添加藥品的安全生產鴨蛋。經過技術人員判別敲擊篩選每一顆鴨蛋的蛋殼硬度，再分門別類製作不同蛋品：硬殼適合皮蛋、一般蛋殼則符合鹹鴨蛋。另引進設計自動化的「鹹蛋黃取出機」，精簡二分之一人力。

陳自成董事長更發揮機械專業，設計出獨一無二的「隧道電熱烘蛋設備」，讓鹹蛋黃的中心溫度達到 74°C 卻仍能保持濕潤。

為了穩定鹹鴨蛋浸泡在飽和食鹽水中的浮力問題，捨棄傳統用磚頭、石塊疊壓的方式，採用更穩定安全的不鏽鋼蓋設置使用在「鹹蛋浸漬」，「皮蛋浸漬區」則泡在穩定的配方裡。除了從生產端把關，廣大利更斥資近千萬添購 2 臺「高溫高壓滅菌釜」，消滅肉毒桿菌、沙門氏菌、大腸桿菌等危險因子，是國內鴨蛋加工最早全蛋滅菌的業者。

種種細節顛覆傳統蛋品工廠的生產製作流程，為的就是提供消費者安全無憂的高品質蛋品。廣大利產品取得臺灣優良農產品 CAS 的認證外，更通過 ISO22000、清真寺伊斯蘭 HALAL 等眾多檢驗與認證，高品質也被國內外眾多業者肯定選用，外銷近二十個國家等都選用廣大利蛋品，高峰期甚至一個月要外銷近百萬顆鹹蛋黃，可說是臺灣最具代表性的鴨蛋加工廠。

經過層層檢測把關的真空包裝蛋品，讓消費者吃得更安心。



乾淨明亮的綠色廠房與專業的生產流程，提供消費者安心的蛋品。



申請 SBIR 計畫， 開發上下雙面拉伸膜， 蛋品包裝更穩定

然而，最終端的包裝設備卻有一個難解的痛點困擾廣大利，由於鴨蛋蛋殼有乳凸點，以往廣大利採用的自動密封包裝機上膜為平膜，下膜則可拉伸為蛋型，由於封膜的上下厚度不同，失之毫釐，差之千里，只要蛋殼表面有些微的高低落差點即乳凸點就會導致包裝漏氣，失去抽氣封膜效果，不僅影響整條生產線良率及進度，更影響食品安全。

這個問題困擾了廣大利二十多年，為了徹底解決這個痛點，廣大利申請 SBIR 計畫，提出「上下雙面拉伸膜全自動真空包裝機開發與蛋品包裝密封性升級計畫」，設計新的機臺，雙面拉伸封膜的延展性大大解決了蛋品漏氣的問題，而且每一顆鴨蛋都可以獨立包裝，避免全盤被破蛋液所影響而導致產品的不穩定。

自從有了上下拉伸機的幫忙，蛋品包裝更為快速穩定，良率提升 3~5%，大幅提升了廣大利產值，鹹鴨蛋的日產量達到 7~8 萬顆，相當於七個人力。

「這個機臺設計未來有無限的應用可能，雙面拉伸可以用在糕餅、點心等不同產業，別人要用你的設計，要歡喜啦！我們不申請專利，不怕被學去用。」陳自成分享。「我們申請 SBIR 計畫也是想讓團隊了解未來怎麼跟政府機關合作，學習一個經驗，」執行 SBIR 計畫的正面成效，鼓舞了廣大利蛋品持續發展「蛋殼裂縫自動檢測系統」與「養殖自動投飼設備」兩大研發計畫，「我希望藉由廣大利的改變，能提升整個蛋品產業的發展方向。」陳自成目光宏偉地說。

「平凡中，創造不平凡」是陳自成的座右銘，小小一顆平凡的鴨蛋，行銷全球，創造不平凡的成就！