

宏良食品

蛋品加工製程設備自動化再創奇蹟

由宏良食品、鼎城科技以及華翔金屬透過異業合作進行的「蛋品加工製程設備自動化創新研發計畫」，開發目的在於研發皮蛋物流自動化技術與設備，透過資訊流的設置與規劃，可以加快蛋殼外觀瑕疵檢測速度、提高良劣品的檢出率，達到快速、省力、彈性、省人工之目標。此計畫之研發成果因具蛋品加工關鍵模組與傳輸治夾具的共用性與互換性，因此投資成本也得以降低。

宏良食品有限公司



宏良食品為台灣從事專業生產CAS皮蛋、鹹蛋、蛋黃的廠商，以三代養鴨經驗、四級遴選方式，持續提供消費者最好的加工蛋品，並在「健康、安全、衛生」的經營理念下，成功研發蛋品加工製程設備自動化技術，為一擁有快速辨識蛋殼外觀瑕疵先進設備與技術之食品公司。

地址：屏東縣新園鄉新園村媽祖三巷175號

電話：08-869-1959

網址：www.hornliang.com.tw



宏良食品的總經理歐陵合先生出身養鴨世家，1965年時創立宏良蛋行，生產皮蛋、鹹蛋，2006年時為了建立品牌形象，遂將宏良蛋行變更為宏良食品有限公司，並在持續擴廠、致力研發之下，松花皮蛋獲得農委會優良農產CAS認證；產銷履歷並通過ISO 22000與HACCP的國際認證。近年來在「外銷好農·品牌台灣」的計畫下，宏良食品更將自營產品外銷國外，為台灣賺進外匯，建立了全新的品牌形象。

養鴨人家轉型加工廠

歐陵合在談到自己由農轉商的過程時提到，早期他們只是三代養鴨人家，或許是因為農家出身，看來老實，客人常會主動分享一些他們自己的經驗。他記得年輕時，有位老榮民每天都來他們家買皮蛋，他其實心裡覺得很奇怪，有一次，那位老榮民就跟他說來買皮蛋的原因。老伯說，皮蛋屬於強鹼，胃酸多的時候吃兩顆會有中和胃酸的效果，而且男人每天吃二、三顆皮蛋，身體會感覺很不錯。後來歐陵合就在胃酸的時候吃個皮蛋試試，自己也感覺好像有中和胃酸的效果。只是年輕時身體本來就很好，那時不知道吃皮蛋是不是對男性的身體很好，後來歐陵合從台大教授的研究中得悉優質膽固醇是雄性賀爾蒙的前驅物，也就讓他更加肯定皮蛋是有益身心，能因人而異得到好處的食物。

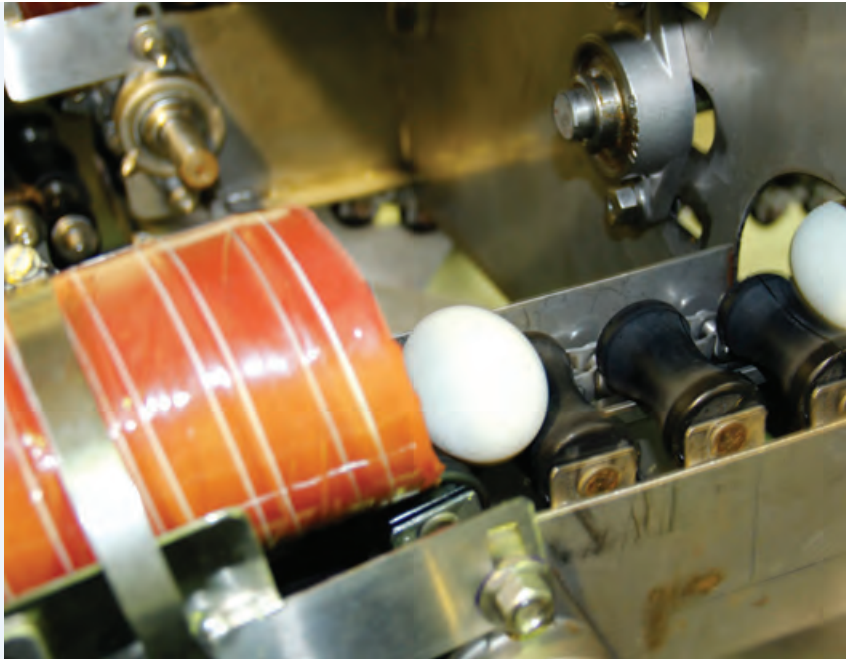


身為台灣最大鴨蛋再製品供應商的滾良食品，近年來除了創立自有品牌「金牌功夫」，更將松花皮蛋、熟鹹蛋、鹹蛋黃行銷至海外市場，並研發酒香蒸蛋、三色蛋等新產品，積極拓展年輕族群市場





歐陵合說，「我們有一種『酒蒸香蛋』的產品，包裝包兩粒蛋，蛋做八分熟，製作時有加中藥和埔里酒廠的紹興酒，所以吃得到蛋本身的香氣、中藥的味道，還有紹興酒的酒香。有個朋友很喜歡我們的『酒蒸香蛋』，還特別跟我們講了一句俏皮話說，這種兩粒的包裝『吃一粒顧一邊，吃兩粒顧家庭』，這些都是對我們蛋品的肯定。」在了解加工蛋品有益健康的背景下，再加上四十歲前後的一個因緣際會，歐陵合也就決定從傳統鴨農轉行到蛋品加工廠的經營道路上。



做我們自己也吃的食品

泓良食品的經營理念是要做有信用、有責任的廠商，所有的員工都是以信用、品質、責任、榮譽與服務來生產產品、對待客戶。在黑心食品充斥的當下，歐陵合認真地說，「我們是做食品的，所以我們只做自己敢吃的。雖然我們是農產品加工廠，但我們有產銷履歷，泓良的產品，可以從餐桌追溯到農場，這個蛋是從哪隻鴨子、何時孵出來的，鴨農飼養鴨子的過程中鴨子吃什麼



宏良食品經過與工研院、鼎城科技、華翔金屬通力合作，終於讓蛋品加工製程設備自動化得以大功告成，可重新擦亮「國民美食」的招牌，甚至將美味飄香海外，改變外國人對鴨蛋再製品的刻板印象。

飼料、打什麼疫苗等等，我們都查得到；加工廠如何進行加工、通路商如何供貨上架，我們都有徹底追蹤。讓消費者『吃得安心，買得放心』是我們擺第一的，也是我們立足市場的核心價值。」

泓良食品公司是國內皮蛋加工廠第一批通過CAS、HACCP、ISO22000的公司。在農委會「包裝好農·品牌台灣」的輔導下，泓良自創了「金牌功夫」品牌，每年3月都到日本東京去參展，也配合政府的外銷政策到新加坡、美國、東南亞、菲律賓、汶萊等地區參展，每年台北食品展也有參展。目前7-11、大潤發等大賣場，都可以看到泓良的商品。





自行研究改良，符合國家標準

歐陵合也坦言道出轉行時遇到的難處。他說，他們原本只是鴨農，在轉行做皮蛋加工廠時遇到最大的困難，就是民國87年國家訂了一個新的食品含鉛標準。面對這個新的國家標準，早期的配方做出來都會有一點點超量，當時跑遍各機關和大學去請教該如何改善，政府卻要鴨農們靠自己改變來符合國家標準。

所以，歐陵合那時只好「自助求己」，後來三位分別任教於台灣大學、台南大學和中興大學的教授就建議他把現有的配方進行改良。在三位教授的理論教導下，歐陵合買來很多浸泡桶，自己一步一腳印地進行配方改良測試，不斷想辦法把含鉛量降下來。



而在面對一些標準訂得還比國內還要嚴格的國家時，歐陵合說，「還是只能自助求己」，自行研究，慢慢把所有的配方都改掉，「現在泓良生產的蛋都是無鉛的」。

歐陵合說，「符合國家標準是非常要緊的事，我們的產品在各通路都有，很容易被衛生單位和CAS協會抽查到，如果我們的產品不符合國家標準，經檢驗不合格的話，我們的招牌很快就會被打掉；現在食安很嚴苛，我們現有產銷履歷和CAS國家把關，就是要讓消費者『買得安心，吃得放心』。」

除了致力改良產品符合國家標準之外，歐陵合也談到將皮蛋外銷的過程。泓良每年都跟農委會到世界各國去參展，「國外訂單真的得來不易。」歐陵合說。現在泓良的外銷主要是由副總拖著

一只皮箱到世界各國參展拚來的，「雖然牛步化，但只要一年可以多兩、三個單子，都是我們的進步。」歐總說。

透過電腦化細緻的檢測，提昇效率

宏良食品已有這麼多的第一，但歐陵合還是不滿於現況，非常希望生產過程能夠做到自動化，降低成本，於是向經濟部申請SBIR計畫，主要目標就是要進行皮蛋物流與資訊流的設備開發。他表示，因為鴨蛋的來源有三十家，又有做產品履歷，如果能以自動化取代人工區隔這三十家的蛋品，就可以節省很多人力和時間。

此外，這次的自動化設備計畫也突破傳統的音波及感光檢測，以影像檢測來進行鴨蛋裂痕判讀。針對這點，歐陵合進一步解釋道，要把鴨蛋做成皮蛋，最重要的是每顆蛋的蛋殼都要是好的，以前我們都是用人工來做，效率比較慢，所以我們就設計一個水中物流整列模式，當鴨農的鴨蛋送來時，我們就把整籃鴨蛋倒進液體裡面進行清洗、烘乾與CCD檢測，讓「電腦馬ㄟ揀鴨蛋」，把鴨蛋送到電腦去讀取，進行影像判別，接下來電腦就會自動區分NG和OK的蛋，並打出好蛋的總數及條碼標籤，我們的同仁就可以直接把標籤貼到浸泡桶上進行標示。透過這套設備，我們希望能做到節省人工、降低成本。這也是我們申請SBIR的動機。



歐陵合表示，工研院是經濟部的一個財團法人，裡面優秀的人才很多，這些都是國家資源，而且這些人才可以從雲端下鄉來輔導我們傳統產業，對我們很有幫助。

宏良在執行SBIR計畫時，工研院台南分院的工程師張隆武前來宏良協助，無論是在早期研發階段很容易弄破很多蛋，並把全身都弄得到處是蛋液，還是測試時遇到下雨，張隆武都比廠商還認真，總說為了節省時間淋點雨沒什麼關係，繼續進行著實驗。

「我對工研院工程師的研發精神真的是佩服得五體投地。」歐總說。

做好品質，成為華人的食品之光

SBIR計畫對泓良產業的提升有不少助益，要從無中生有，把先進科技運用在蛋品加工業上需要花費很多人力、物力。藉由SBIR計畫的執行，泓良食品的公司形象有所提升，也是願意持續投入研發的蛋品加工廠商。

歐陵合表示，我本身是中華民國養鴨協會的理事長，也負責蛋鴨這個區塊。我希望透過開發這套系統，可以接連帶動我們的產業，讓我們的產業更升級、帶來更多利潤。加工產業如果做好末端通路，讓消費者「吃得安心，買得放心」，也會帶動到養殖戶，雖然鴨農只是單純地生產原料，但是這些送到我們公司做加工的蛋，若經過好的加工過程，會讓我們整個系統都能受益，也才能將我們的產品繼續外銷出去，增加外匯，這些都是有連帶關係的。

歐陵合願意走在加工蛋品業的最前端，願意投入人力、財力進行技術升級，他期盼的，是能讓鴨農及消費者都相對受益，為鴨農、加工品廠商都帶來利潤，也希望透過外銷增加外匯。「我希望未來只要有華人的地區，都能看到我們泓良食品的產品。」歐陵合堅定地說。■



身為台灣最大鴨蛋再製品供應商的泓良食品，近年來除了創立自有品牌「金牌功夫」，更將松花皮蛋、熟鹹蛋、鹹蛋黃行銷至海外市場，並研發酒香蒸蛋、三色蛋等新產品，積極拓展年輕族群市場。

