

# 添加物你我他





# 體驗好味道

哪一罐製作比較耗時？ 可以賣比較多錢？

【學習單筆記】

寫下並比較醬油吐  
司A與B的色香味：

A：

B：



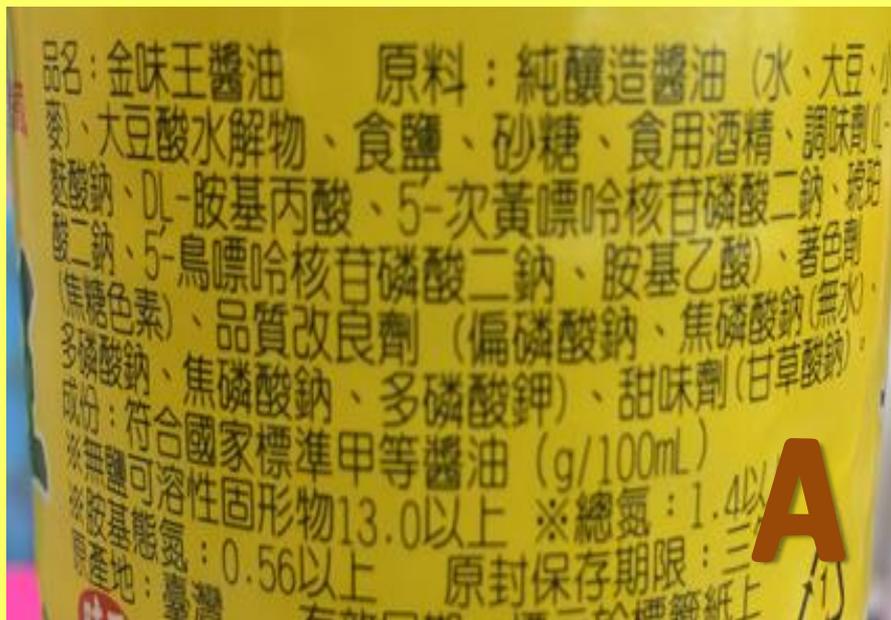


# 體驗好味道

哪一罐製作比較耗時？可以賣比較多錢？

## 【學習單筆記】

寫下並比較醬油吐司A與B的色香味：





# 是醬油？還是合成物？

為何廉造、化學醬油 價差10倍? - 10Youtube.com.mp4

cti 中天新聞

颱風動態

輕度颱風麗

中天獨家  
食安大調查

6月20日週四

cti NEW





A

D



B



E



C



| 廠牌 | 原 料   |
|----|---|
| 統一 | 水、蔗糖、乳粉、高果糖糖漿、椰子油、麥芽糖、刺槐豆膠、玉米澱粉、香料、焦糖色素、脂肪酸甘油酯、鹿角菜膠、食鹽、黃梔子色素、紅麴色素、乳酸鈣、咖啡粉、可可粉、葡萄糖、全蛋粉。                                  |
| 味全 | 水、蔗糖、乳粉、鮮奶油、複方香料、刺槐豆膠、脂肪酸甘油酯、鹿角菜膠、焦糖粉、雞蛋粉、婀娜多色素。  |
| 義美 | 鮮奶、水、雞蛋、奶粉、蔗糖、香料。   |
| 福樂 | 水、乳粉、蔗糖、異麥芽寡糖、奶油、香料、刺槐豆膠、脂肪酸甘油酯、鹿角菜膠、玉米糖膠、蛋黃粉、婀娜多色素。  |
| 三福 | 水、蔗糖、奶油起司、奶粉、椰子油、蛋黃、果糖、焦糖色素、乳糖、玉米澱粉、刺槐豆膠、脂肪酸甘油酯、香料、膠質微結晶纖維素、鹿角菜膠、鹽、黃梔子色素、檸檬酸鉀、玉米糖膠、紅麴色素、乳酸鈣、咖啡粉、偏磷酸鈉、羧甲基纖維素鈉、大豆卵磷脂、小蘇打。 |

| 廠牌 | 原 料   | 價格             |
|----|---|----------------|
| 統一 | 水、蔗糖、乳粉、高果糖糖漿、椰子油、麥芽糖、刺槐豆膠、玉米澱粉、香料、焦糖色素、脂肪酸甘油酯、鹿角菜膠、食鹽、黃梔子色素、紅麴色素、乳酸鈣、咖啡粉、可可粉、葡萄糖、全蛋粉。                                  | 10元<br>/100g   |
| 味全 | 水、蔗糖、乳粉、鮮奶油、複方香料、刺槐豆膠、脂肪酸甘油酯、鹿角菜膠、焦糖粉、雞蛋粉、婀娜多色素。  | 9元/<br>100g    |
| 義美 | 鮮奶、水、雞蛋、奶粉、蔗糖、香料。   | 14元/<br>100g   |
| 福樂 | 水、乳粉、蔗糖、異麥芽寡糖、奶油、香料、刺槐豆膠、脂肪酸甘油酯、鹿角菜膠、玉米糖膠、蛋黃粉、婀娜多色素。  | 10.3元/<br>100g |
| 三福 | 水、蔗糖、奶油起司、奶粉、椰子油、蛋黃、果糖、焦糖色素、乳糖、玉米澱粉、刺槐豆膠、脂肪酸甘油酯、香料、膠質微結晶纖維素、鹿角菜膠、鹽、黃梔子色素、檸檬酸鉀、玉米糖膠、紅麴色素、乳酸鈣、咖啡粉、偏磷酸鈉、羧甲基纖維素鈉、大豆卵磷脂、小蘇打。 | 13.3元/<br>100g |

# 廣告影片-廣告詞



更愛吃布丁的人



那你吃過統一布丁嗎？

# 第\_\_小隊

|      |                     |
|------|---------------------|
| 廣告名稱 |                     |
| 廣告詞  | (20~30秒、4句話、令人印象深刻) |
| 角色分工 | (分配角色、負責的台詞、動作)     |

小隊要上台宣傳，之後每個人兩票投票選出想購買的布丁

# 健康餅挽回倒閉企業([天下雜誌325期](#))

作者：[汪文豪](#)

- 有一種餅，竟讓做了三十多年餅乾的師傅，大呼做不出來！**沒有任何化學添加物的健康餅，跌破老師傅眼鏡的暢銷，也掙得了福義軒倒閉關口的一線生機。**

- 福義軒三年前是一間瀕臨倒閉小企業，卻在一次機緣中，開發不含化學添加物的健康「胚芽餅」，讓公司起死回生。
- 福義軒，在一片渴望天然與健康的需求聲中，找到生機與商機。

- 民國九十一年，福義軒陷入財務危機，銷售無法突破，與銀行借貸也面臨催繳。就在此時，剛好遇到在全國有三十三家連鎖有機門市的里仁公司開發人員拜訪，探尋合作生產健康胚芽餅的意願。

- **做健康餅 師傅說不可能**
- 福義軒老闆曾華盈回憶，當他列出胚芽餅的生產配方供里仁參考時，對方卻把一項項的化學添加物刪掉。看到這樣的舉動，他第一個念頭是「不可思議」，因為在他的觀念裡，化學添加物的使用只要符合衛生署規範即可，要完全排除，根本不可能做出好吃的餅乾。

- 看曾華盈眉頭深鎖，里仁開發人員解釋化學添加物中，**植物氫化油**雖然便宜，但脂肪酸飽和度較高，會提升血液中膽固醇濃度。**泡打粉**雖可讓餅乾吃起來膨鬆，但磷酸鹽含量過多，吃多了可能造成人體鈣與磷不均衡，影響鈣質吸收。**氨粉**的作用與泡打粉類似，但部份文獻提到氨粉有毒性，最好不要加。

- 了解里仁的用意，曾華盈找尋成本較貴的天然原料替代，拿起東刪西減後的胚芽餅配方，交給餅乾師傅。不一會兒，師傅把曾華盈叫進調配室抱怨，「我做餅乾三十多年，氨粉是最基本的添加物，一定要用，非它不可。」曾華盈也覺得，氨粉在攝氏六十度以上的烘焙過程就會蒸發，應對健康無礙。

- 不過，里仁開發人員說，「我們希望追求健康的產品，不想為了滿足口感，加不必要的添加物。」曾華盈聽完後點了點頭，一旁的餅乾師傅卻插著腰直搖頭。
- 抓住餅乾師傅怕失敗的心理，開發人員當場向曾華盈保證，如果餅乾試做失敗，里仁願意全數買下，因為他們的消費者重視產品內涵，會樂意支持無添加物的餅乾。

- 經一陣拔河，老師傅終於被說服，決定**調整溫控、製程、設備與模具**，取代**氨粉**生產**胚芽餅**。
- 第一次試出來的胚芽餅，外圈是焦的，中間卻是軟的，根本不像餅乾。不過里仁開發人員品嚐，卻直說好吃，給了曾華盈與餅乾師傅信心。結果，**歷經兩個月不計其數的試驗與改進**，沒有人工色素、香料、乳化劑、品質改良劑、氫化油脂、**氨粉與泡打粉**的胚芽餅，在台北里仁的門市上架。

- 九十一年底，這個賣相仍讓曾華盈啗啗咕咕的胚芽餅，在顧客口耳相傳之下，竟然賣到缺貨。見這樣的盛況，曾華盈停止所有舊產品的製造，將唯一的生產線投入製作胚芽餅。員工們一週七天、每天二十四小時加班所供應的胚芽餅，送到里仁門市，短短的一天半就賣光。

- 更令曾華盈驚訝的是，胚芽餅業績每個月以倍數在成長，從第一個月的三十多萬元、第二個月將近百萬元，一路攀升至第三個月的兩百萬元。「看到市場上對胚芽餅的需求，完全顛覆我製造餅乾的傳統觀念與技術，」曾華盈說道。

- **餅乾告捷 帶動有機生活**
- 胚芽餅闖出名聲後，愈來愈多的有機商店也向福義軒訂貨。由於工廠只有一條生產線，曾華盈開始擴充產能，從原先只有二十多名員工、一百多坪的小工廠，拓展至七十多名員工、場地有七百多坪的生產規模，每月的營業額，也從原先三百多萬元，成長至目前的一千多萬元。

- **餅乾告捷 帶動有機生活**
- 福義軒的成功，更帶動國內一股健康產品的開發熱潮，包括義美在內，許多加工廠紛紛與里仁合作，開發出一系列無化學添加物的煎餅、牙膏、沙拉醬與素食等產品。
- 胚芽餅，不只讓老店新生，也證明健康、有機的生活潮流，正來勢洶洶，商機無窮。