

田義食品股份有限公司 - 冰淇淋與霜淇淋差異比較

▲ 美式冰淇淋與義式冰淇淋的比較：

美式冰淇淋與義式冰淇淋差異比較表		
	美式冰淇淋(Ice cream)	義式冰淇淋
乳脂含量	10%以上(美國 FDA 標準定義)	8%
一般儲存溫度	-30°C ~ -20°C	-20°C ~ -10°C
口感質地	屬於硬質冰淇淋，質地較硬，融化時間慢	屬於軟質冰淇淋，質地綿密但融化速度較快
製造過程	原料混和、均質、預熱、冷卻、陳化、冷凍攪拌、包裝成形、硬化、冷凍凍藏等階段	與美式冰淇淋相似，但少了硬化、冷凍凍藏兩階段
生產階段	可連續大量生產，樣式選擇性少	生產樣式彈性較多，少量多樣
設備需求	生產空間大，屬大量生產，需要混和槽、慮過器、攪拌機、均質機、冷卻機、陳化槽、攪凍機、充填機、包裝機、硬化室、冷凍庫等設備	生產空間小，主要設備需求為冰淇淋機、冰淇淋展示櫃，再依業者需求增加其他設備
銷售範圍	範圍較廣，以全國性或全球性銷售方式。	小範圍、地區性為主，如餐廳、百貨公司及專賣店
展示櫃	冰淇淋已完成包裝，以一般冷凍對開式冰箱為主	冰淇淋直接置於展示櫃內，每一種口味分別裝於展示櫃內的盛裝盒，產品口味多樣並透明化，較容易吸引消費者目光
銷售時間	銷售時間長，可能至數月，視產品銷售狀況而定	短，通常不超過三天
銷售方式	包裝完整之盒裝市場為主。	複合式餐廳或專賣店專方式，利用展示櫃銷售為主
投入資金	多	少
國內知名業者	杜老爺、小美冰淇淋 Haagen-Dazs、福樂冰淇淋等	宮原眼科、COLD STONE、8%ice、十八義式冰淇淋(18°C 巧克力)

由上表得知，**美式冰淇淋**之製造業者較適合由大型企業經營，並且是在大空間工廠下大量的連續生產，但口味選擇性較少。銷售範圍廣，由於產品可冷凍至-30°C ~ -20°C 環境儲存，保存時間較長，於製造完成、包裝完畢後，銷售範圍可從全國性銷售延伸到全球性販賣。

義式冰淇淋所需機器設備需求不高，不須冷凍儲藏設備及遠程運送，主要設備為冰淇淋機，以及銷售用的冰淇淋展示櫃就可直接生產販售，由於保存期限短，大多結合百貨公司美食街以專櫃方式展售，或是於複合式餐飲中，扮演甜品的角色，為使消費者有多樣化的選擇，在口味的多元化及產品整體的設計(含盛裝用容器)都是銷售義式冰淇淋業者特別重視的一環。

▲冰淇淋製作：

冰淇淋係經由混料、殺菌、混入空氣、攪動熟成，並藉凍結所製成之冷凍乳品。乳品是製作冰淇淋主要的原料，其他還包含糖、葡萄糖...等甜味料，以及油脂、乳化劑、安定劑、香料及食用色素等各種可食用之衛生材料所組成，也稱之為冰淇淋混和料。

美式冰淇淋製作過程

(需要 9 個步驟使得完成)

原料混合 → 預熱 → 均質化 → 冷卻 → 陳化 → 冷凍攪拌 → 包裝成型 → 硬化 → 冷凍儲存

義式冰淇淋製作過程

(需要 7 個步驟使得完成)

(不需要經過硬化及冷凍儲存)

原料混合 → 預熱 → 均質化 → 冷卻 → 陳化 → 冷凍攪拌 → 包裝成型

▲冰淇淋與霜淇淋比較：

冰淇淋與霜淇淋比較表

	霜淇淋	義大利冰淇淋
乳脂含量	3~6%	8%以上
溫度	出冰溫度約為-5~7℃	出冰溫度約為-8~9℃
硬度	較軟	較硬
口感	口感較軟且融化速度快	口感較紮實
儲存方式	產品於霜淇淋機製作完成後須直接食用，不能久存	可不經急速冷凍，存放於冰淇淋展示櫃供客人選擇
結構	較鬆軟，放常溫下比較容易融化	較緊實，比較不易融化
販賣型態	產品口味樣式少，使用餅乾容器直接於霜淇淋機盛裝	產品口味樣式多，並且可添加各種水果、餅乾、或淋醬，還可盛裝在任何容器慢慢品嚐

霜淇淋是由冰淇淋所衍生出的產品，製作方式雷同，但製作出來的產品卻有很大的不同。

霜淇淋是一種質感較柔軟的冰淇淋，其乳脂含量 3~6%，比一般冰淇淋含量低，還有一個特點是產品內空氣含量高達 60%，價格比冰淇淋便宜許多。雖然霜淇淋比冰淇淋價格便宜，但樣式及口味選擇少，融化速度快。冰淇淋產品內含空氣含量在 50%以下，甚至有些品牌低於 25%，口感緊實，不易融化，可做許多的花樣，消費者也有較多的選擇。