



金利食安科技

股票代號 **7743**

04月17日

KEE Fresh & Safe Foodtech Co., Ltd

業績發表會





免責聲明

- 本簡報及同時發布之相關訊息所提及之預測性資訊，包括營運展望、財務狀況及業務預測等內容，係本公司基於內部資料及外部整體經濟發展現況所得之資訊。
- 本公司未來實際所可能產生的營運結果、財務狀況與業務成果，可能與預測性資訊有所差異。其原因可能來自各種因素，包括但不限於市場需求、價格波動、競爭態勢、各種政策法令與金融經濟現況之改變，以及其他本公司無法掌控之風險等因素。
- 本簡報中所提供之資訊，係反應本公司截至目前為止對於未來的看法，並未明示或暗示性地表達或保證其具有正確性、完整性或可靠性。對於這些看法，未來若有變更或調整時，本公司並不負有更新或修正之責任。



Table of contents

- 一、公司簡介與願景
- 二、市場概況暨競爭力
- 三、營運表現
- 四、未來展望
- 五、永續發展

(一)公司簡介與願景

關於 KFS

我們致力於以HPP超高壓技術，從農場到餐桌的食安把關，創作無添加、天然及安全的大健康食品。

改變國人飲食模式，進而解決產銷失衡問題，讓每個家庭的餐桌上都能享受單純、實在、營養的無添加食品。

營運項目

冷壓蔬果汁
機能性飲品
即食/即煮類型產品
冷萃茶



員工數：154人



成立時間：100 / 06 / 09



資本額：333,633,380元

公司簡介與願景

全台壓力最大的工廠! 所在位置



KFS 金利食安科技

位於台灣屏東科技產業園區



廠房面積 / 產能

- 佔地1公頃廠房
2 層工廠 (約3,500坪)
- 生食級全自動蔬果清洗產線2條
產能約100噸(天)
- 全自動冷壓榨汁充填線2條
產能約1000-1200噸(月)
- 機能性萃取產線
產能約100萬包(年)
- HPP超高壓殺菌技術2台
產能約200噸(天)
- 冷凍冷藏庫 1125板位 (外倉900版位)

台灣第一家無添加大健康專業食品廠

亞洲第一家量產式HPP冷壓蔬果汁專業食品廠

Welcome to the future
無添加就是飲食未來式

以無添加新鮮食物
為創作核心的食品公司



我們只做自己與家人
樂於分享的食物

改變國人飲食模式
讓每一個人家中的餐桌都有
HPP無添加食品！



公司簡介與願景

沿革

- 
- A vertical timeline with blue circular markers at each year, connected by a blue line. The milestones are listed in two columns, with years 100-104 on the left and 105-113 on the right. The text for each year is in a mix of black and orange colors.
- 100年 ● 創辦人廖日興成立金利食安科技
 - 101年 ● 金利食安科技屏東一廠落成
引進第一台HPP超高壓低溫滅菌
100%投資經營食安生技股份有限公司
 - 102年 ● 取得全球第一張HPPHACCP/ISO22000
成立超高壓低溫萃取機能性食品生產線
 - 103年 ● 品純萃榮獲農委會漁案署水產精品獎
分公司食安生技創立品牌
「純在冷壓蔬果汁」「品純萃鱸魚精」
 - 104年 ● 建立亞洲第一家冷壓蔬果汁專業食品廠
 - 105年 ● 提升FSSC22000食品安全管理系統認證
 - 109年 ● 品純萃鱸魚精榮獲國家級健康食品認證
通過經濟部「中小企業加速投資計畫」
 - 110年 ● 引進第二台HPP超高壓低溫滅菌設備
擴大台灣農漁畜漁牧業農業加值創新
並成立冷壓蔬果汁第二條產線
 - 112年 ● 金利食安科技屏東二廠落成
 - 113年 ● 獲屏東縣政府主辦之「投資典範亮點獎」

董事會成員

職稱	姓名	目前持股	學經歷
董事長	倍利麗祺股份有限公司	3,863,413	-
	代表人： 廖日興	1,635,892	芬蘭阿爾托大學赫爾辛基商學院EMBA 昆山金利表面材料應用科技(股)公司董事長
董事	廖日昇	1,056,890	國立虎尾高級農工職業學校 東泰鈕扣(股)公司董事長
董事	殷 豪	333,900	澳洲昆士蘭科技大學/工程管理碩士/整合行銷碩士班 昆山金利表面處理股份有限公司 /業務部經理
董事	林弘杰	0	芬蘭Aalto大學管理碩士 美國Navman Wireless大中華區總經理
董事	廖儀馨	1,036,992	瑞士商學院EMBA碩士 京都精華大學

職稱	姓名	目前持股	學經歷
獨立董事	陳淑芳 專業年資25年以上	50,000	東吳大學會計系 會計師證照 西勝國際(股)公司總經理室特助/代理發言人/公司治理主管
獨立董事	許峰源 專業年資20年以上	0	國立臺灣大學法律學院 法律學系司法組畢業法律師證照
獨立董事	許賀翔 專業年資35年以上	0	龍華技術學院專科學校畢業 估倉工程事業有限公司負責人 震翔有限公司負責人 肯德力實業股份有限公司負責人
獨立董事	邱秋霞 專業年資35年以上	0	國立台灣大學微生物與生化學研究所博士 國立屏東科技大學/ 食品安全管理研究所所長
9位董事會成員			

公司簡介與願景

主要產品：HPP冷壓蔬果汁

冷壓蔬果汁線

ODM

自有品牌



使用新鮮在地蔬果生產各式風味之冷壓蔬果汁，並以自我品牌「純在」推廣通路。



冷壓蔬果汁線 自有品牌



主要產品：其他 HPP 產品

機能性萃取線

ODM

自有品牌



RTC/RTE/冷萃茶

ODM

自有品牌



機能產品：與產銷養殖業者契作，並透過 HPP 專利萃取技術，生產液化全食小分子好吸收的機能性飲品，並以自我品牌「品純萃」推廣通路。

其他產品：各式醬汁(如：水果淋醬及青醬、紅醬等鹹醬)，提供消費者或餐飲事業所用。

冷萃茶：以獨家「HPP冷壓破壁萃取」技術，鎖住茶葉的天然風味，低溫緩慢萃取，無高溫破壞。目前推出了梨山高山茶及玫瑰紅玉紅茶。

公司簡介與願景



13

機能性萃取線

RTC/RTE/冷萃茶



主要產品：其他

其他



提供各類食品同業使用高壓技術進行食品加工，
較能保存食材原有之風味和營養，以及延長保質期。
產品打樣以及原果之果塊或果丁之銷售。



15

其他



自我品牌

佔公司整體營收的 80 %



Natural
Benefits
純在

冷壓蔬果汁之
自有品牌
「純在」



品純萃
NATURAL ESSENCE

機能性飲品之
自有品牌
「品純萃」



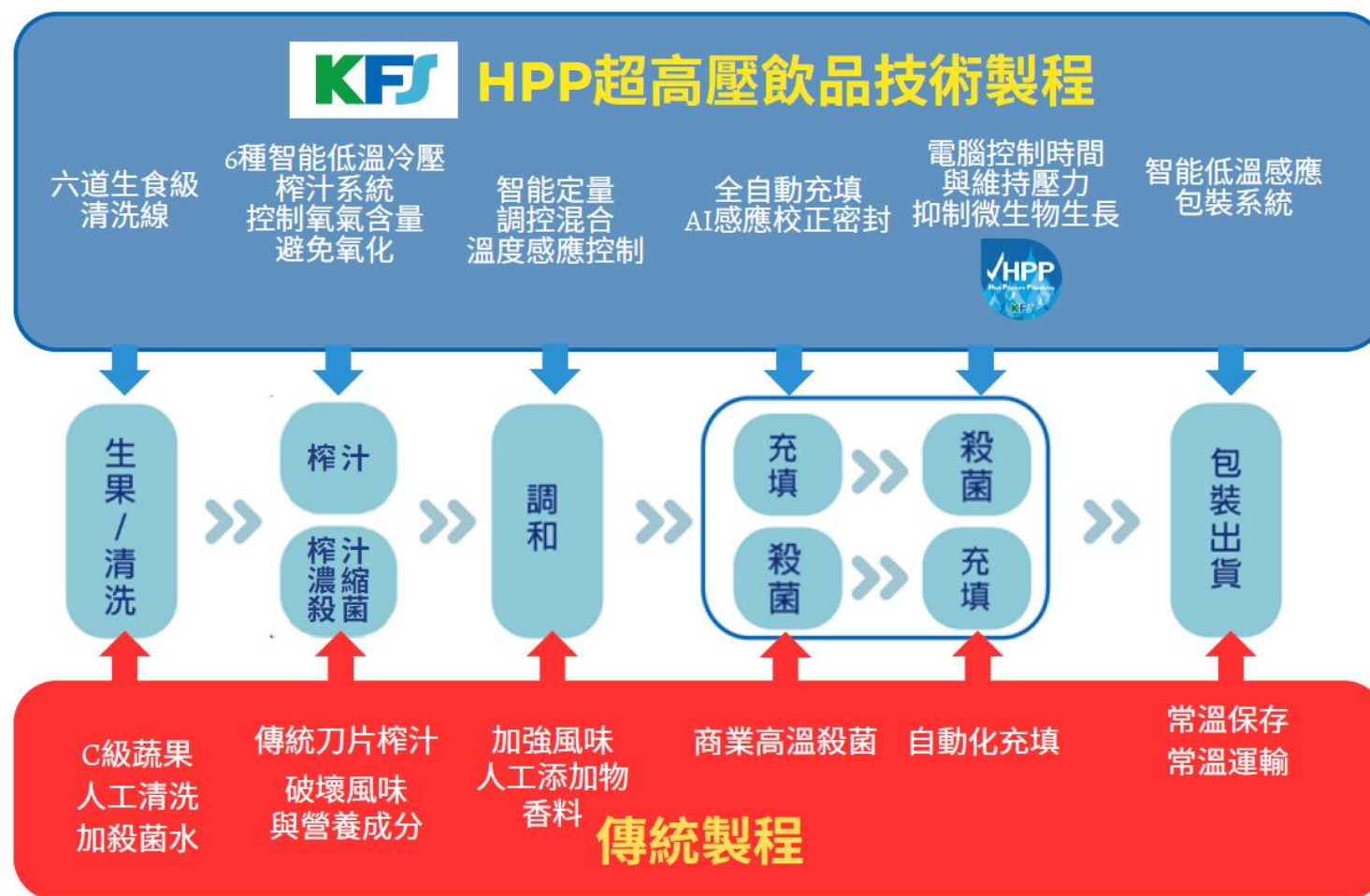
CB LAB
Cold Brew Laboratory
冷萃實驗室

冷萃實驗室之
自有品牌
「CB lab」

公司簡介與願景

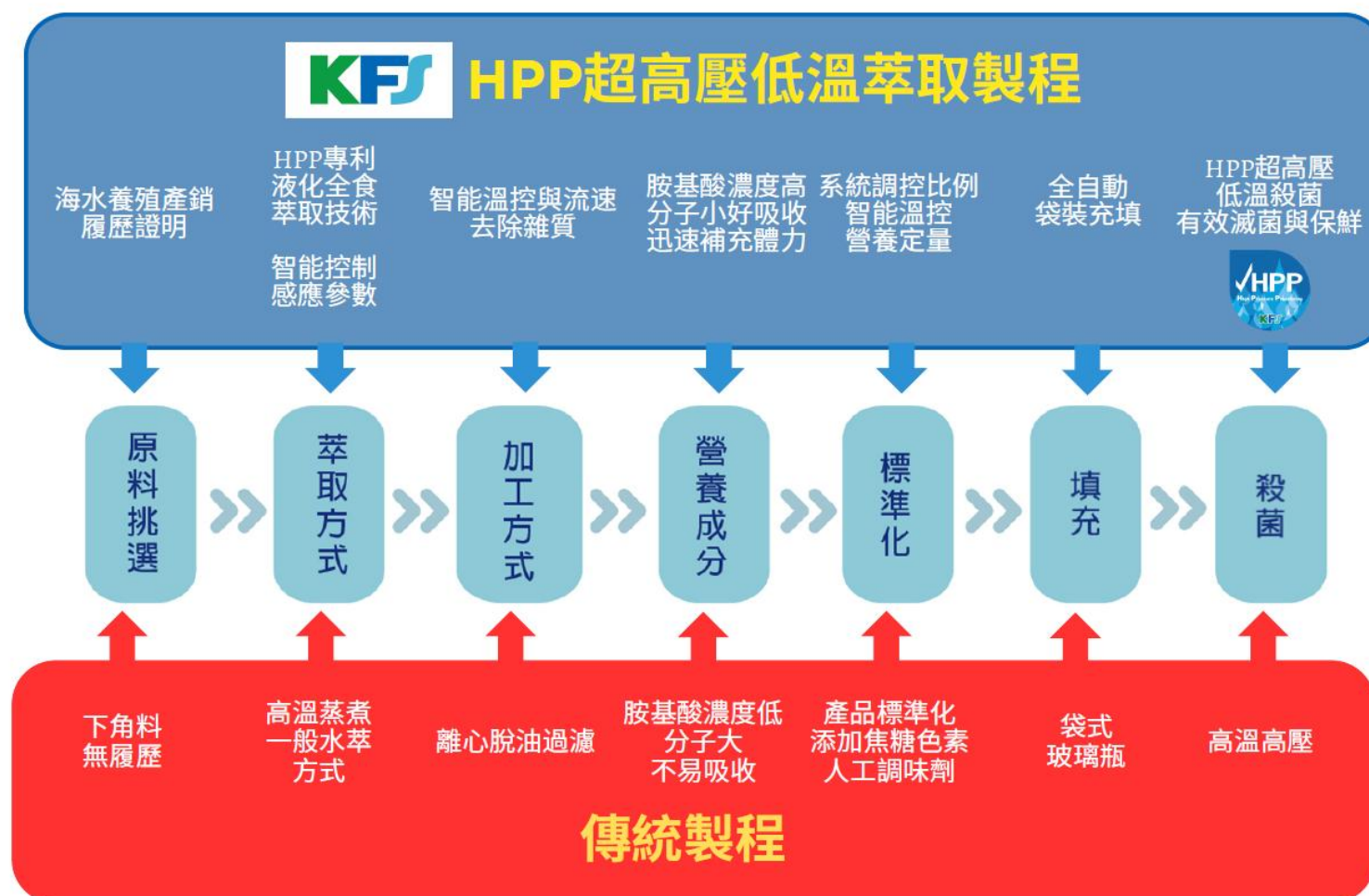
(二)市場概況暨競爭力

飲料類
純在冷壓蔬果汁系列



市場概況暨競爭力

精補品類
品純萃鱸魚精系列



市場概況暨競爭力

同業競爭情形

暨產品替代性說明 & 同業研發狀況

競爭市場定位 與市占分析

同類型競爭者

以傳統熱殺菌製程為主，市占率雖穩定，
但聚焦於低端通路相互競爭，及經銷代工
且HPP發展佈局不足，
以至於產品無技術性，及無創新營養價值。

金利食安科技

13年HPP技術經驗，穩定性高，具市場優勢。
聚焦於國際型高端通路，
專注品牌直營與外銷、出口策略。

HPP技術 vs. 傳統技術 產品替代性比較



與臺灣HPP同業比較

項目	公司	金利食安	A	B	C
HPP 技術成熟度		技術成熟，擁有豐富設備參數調校及維護經驗，並獲得 HPP 國際協會認證	主要使用傳統熱殺技術滅菌，HPP 技術主要應用於其既有之飲品產品。	2024 年才開始導入 HPP 技術	預計於 2025 年 11 月取得其第一條 HPP 產線
產品多樣性		產品較多樣，包含天然果蔬汁、果茶、茶飲類、鱈魚精、水果淋醬、沾醬及義大利麵醬等	HPP 技術仍主要應用於飲品上	運用 HPP 技術之產品為果茶、茶飲及豆奶，各類型飲品之風味仍較少	主要是 OEM 模式之代工充填飲品和包材供應服務
營養保持		使用天然食材，不使用食品添加物，對熱敏感營養素保留率較高	原料中仍混用熱殺之濃縮汁，降低其產品之營養價值	外購經過初步加工後之冷凍原料，缺少鮮果產地鮮榨之營養利基	現行仍依賴高溫殺菌與食品添加物
品牌知名度與市場分析		擁有「純在」、「品純萃」及「CbLab」自有品牌，知名度較高	以代工為主，自有品牌知名度較低	品牌認知之主要產品為礦泉水及茶飲，於 HPP 飲品市場知名度較低	尚未有自有品牌之相關產品之推廣
技術投入與研發文化		HPP 技術逐步擴展至各類型食品，與國內外的學術機構持續合作	研發仍專注其傳統之飲品領域	整體 HPP 產品的豐富度較低	研發仍主要聚焦於飲品外包裝之技術創新。

市場概況暨競爭力

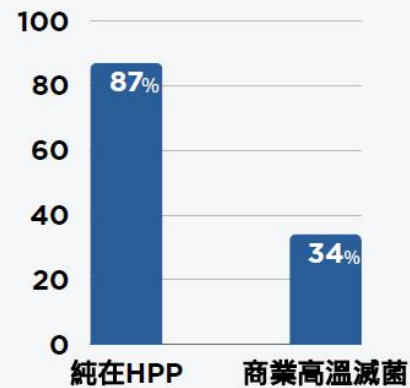
與國際HPP同業比較

項目	公司	金利食安	Suja Juice、Pressed Juicery Hain Celestial Group
商品		本公司外銷美國之產品為 HPP 楊枝甘露及芭樂檸檬綠茶，以熱帶亞洲水果風味受到美國消費者喜愛	HPP 冷壓蔬果汁、HPP 機能蔬果飲等
客群		價格較低屬一般日常飲料故客群較廣	價格較高係機能型飲品故客群較侷限
風味		無人工添加物可以品嚐到蔬果原始風味	強調產品功能包含增強免疫力、排毒淨化功能、額外添加維生素、高蛋白，無法喝到蔬果原始風味
產品價格		較低 HPP 楊枝甘露：USD 12.99 HPP 芭樂檸檬綠茶：USD 9.99 (1200ml*2)	較高 如：Suja Juice-3-Day Juice Cleanse：USD 119.99 (354ml*4)

市場概況暨競爭力

營養成分驗證

■ 天然食材營養(以維生素C為例)

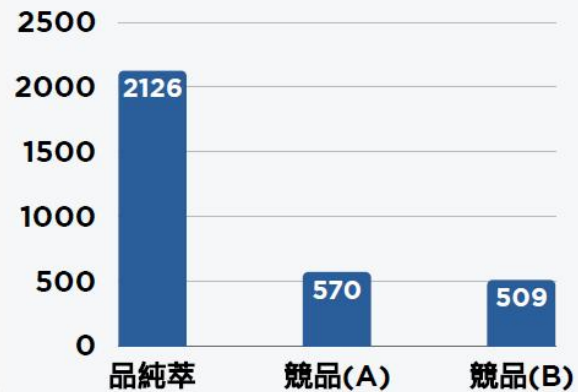


純在甜菜根汁

天然營養保留率
HPP製程高達

87%

● 總游離胺基酸(mg/100g)

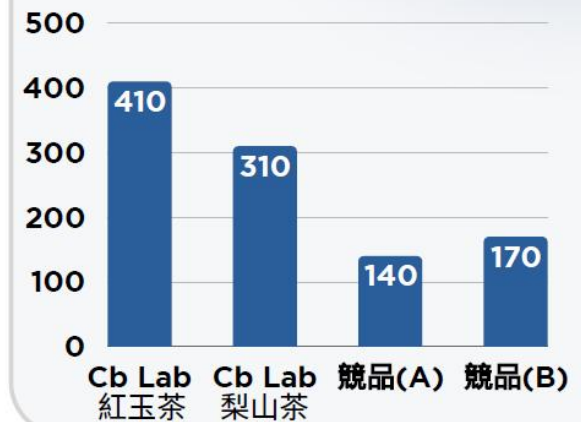


品純萃鱸魚精

BCAA
高於市售競品

約 20倍

● 丙胺酸(μg/100g)



Cb Lab冷萃茶

回甘風味(丙胺酸)
高於市售競品

約 2.2倍

市場概況暨競爭力

醫食同源 いしょくどうげん

專業人士大力推廣！蔬果汁飲食療法



養生專家

公開防癌、抗癌菜單！

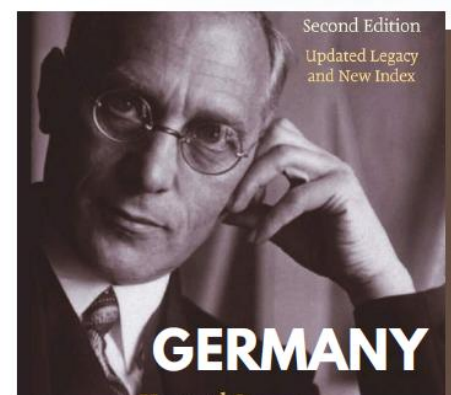
天天一杯「綠拿鐵」 增強免疫力、抵抗力



濟陽高穗飲食療法

天天蔬果汁，癌症不上身

濟陽式飲食療法，8原則抑制癌細胞、
增強免疫力



Max Gerson 葛森療法

大量新鮮有機蔬果汁：

豐富的營養素有助於沖洗腎臟，
幫助累積的毒素排出。

市場概況暨競爭力

競爭優勢

擁有自有品牌



品純萃
NATURAL ESSENCE

Cb Lab

高度自主研發能力

客製化產品開發
原料應用及配方創新能力
產品線多元化



HPP技術應用及
市場領先地位

引入臺灣第一台HPP設備
累積超過十年HPP應用經驗
世界及臺灣知名品牌銷售實績



通過國際食安
多項認證



客製化產品開發
原料應用及配方創新能力
產品線多元化

專業生產能力

全自動化生產線
產銷一條龍
採購規格化

市場概況暨競爭力

台灣優先 純在蔬果地圖



市場概況暨競爭力

近期研發成果

參與政府相關研發計畫

- 應用超高壓酵素水解技術研發鱸鰻魚
- 利用超高壓酵素技術研發多功能鳳梨纖維
- 應用高壓加工技術開發無農藥殘留檸檬片
- 應用半乾式殺菁技術開發高壓蔬果飲品
- 高壓萃取鱸魚副產物製備具血管收縮素轉化酶抑制胜肽之鱸魚精

發明專利支持

- 嫩化牛肉及其嫩化方法
- 結合壓力與酵素萃取非動物性成份水解物之方法
- 結合壓力與酵素萃取燕窩之方法
- 食材的加工方法
- 結合壓力與酵素萃取動物性成份水解物之方法

技術育才 / 建教合作

- 屏東科技大學
- 虎尾科技大學
- 國立海洋大學

RTC/RTE產品



發明
專利

技術及研發
良性循環

SBIR
產官學

育才/建
教合作

機能性飲品



市場概況暨競爭力

HPP飲品市場概況

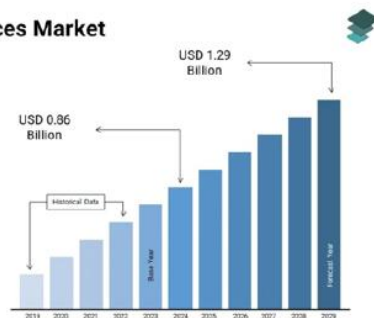
全球

Global Cold Pressed Juices Market

Market Size Overview

8.42%

Global market CAGR,
2024 - 2029



Source: Market Data Forecast Analysis

Source: Market Data Forecast Analysis

全球冷壓蔬果汁健康飲品市場規模為**8.6億美金**。

台灣蔬果汁健康飲品市場超過**60億台幣**產值。

使用新鮮在地蔬果生產的HPP健康飲品，本公司每年產值為**4-10億台幣**。

台灣

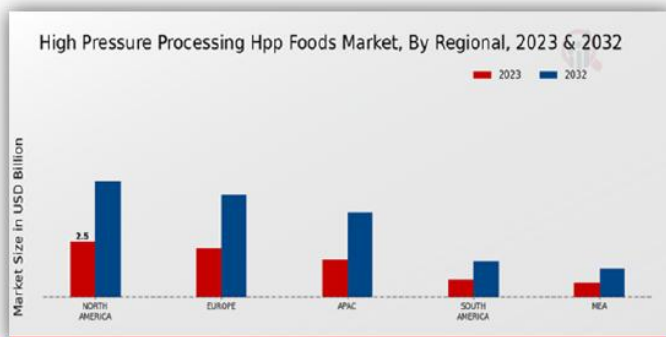
項目	2020 年	2021 年	2022 年	2023 年	2024 年 1~2 月
果蔬汁	6,500	6,167	6,234	6,772	1,046
年增率	-1.06	-5.12	1.10	8.62	10.69
碳酸飲料	5,526	5,310	5,559	5,781	894
年增率	6.94	-3.91	4.69	4.01	8.26
礦泉水	3,212	3,107	3,258	3,474	527
年增率	-1.01	-3.25	4.84	6.65	10.66
運動飲料	2,998	3,167	3,513	3,622	371
年增率	8.67	5.66	10.90	3.11	17.35
咖啡飲料	5,646	5,573	5,634	5,559	860
年增率	1.18	-1.30	1.10	-1.34	-2.32
茶類飲料	21,409	21,315	22,450	24,170	3,658
年增率	4.33	-0.44	5.32	7.66	14.50
其他非酒精飲料	14,353	15,473	15,690	15,648	2,081
年增率	10.03	7.81	1.40	-0.27	3.48

注：「其他非酒精飲料」係指包裝飲用水（不含礦泉水及碳酸飲料水類）、茶類飲料、罐頭飲料、添加維生素飲料、麥芽茶、冬瓜茶、菊花茶、醋飲料等。

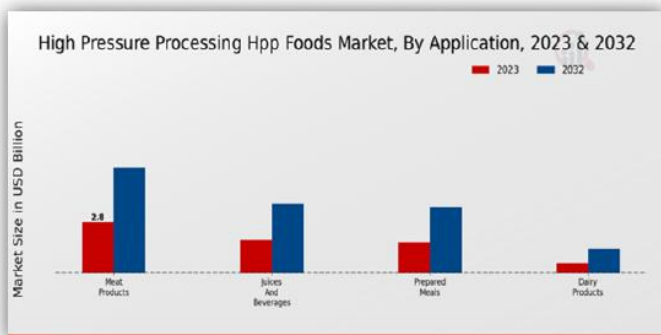
資料來源：經濟部統計處工業生產統計調查資料，台灣經濟研究院產經資料庫整理，2024 年 04 月。

全球HPP產品市場未來

全球



Market research future (2024.12)



Market research future (2024.12)

肉類：2023年估值28億美元，2032年將增至58億美元，占主要市場份額。

即食食品：需求不斷上升，2023年估值17億美元，2032年達到36億美元。

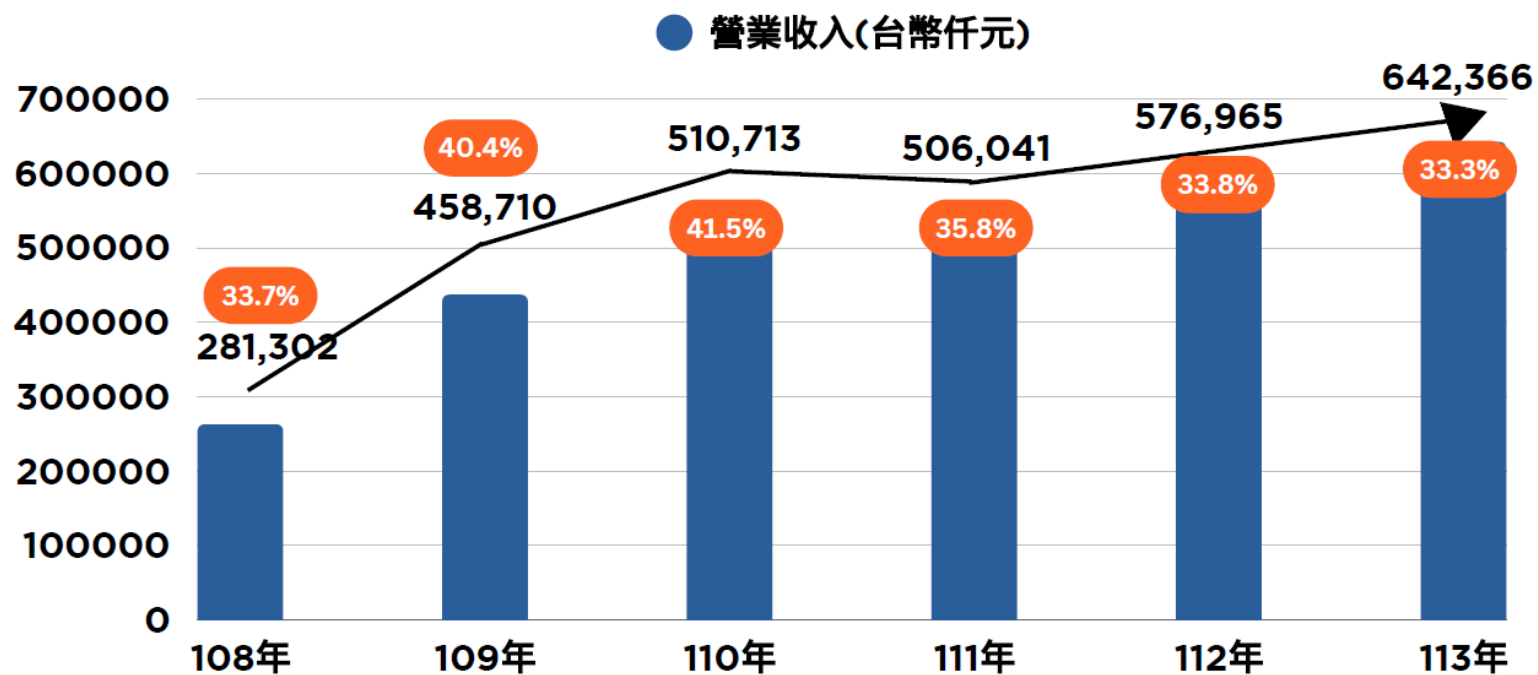
乳製品：2032年估值達13億美元。

HPP技術在歐美的應用，已全面滲透多個食品領域，其中冷壓蔬果汁、即食食品和健康食品領域的應用率高。

隨著市場對食品安全和健康需求的提升，未來國內成長潛力巨大。

(三)營運表現

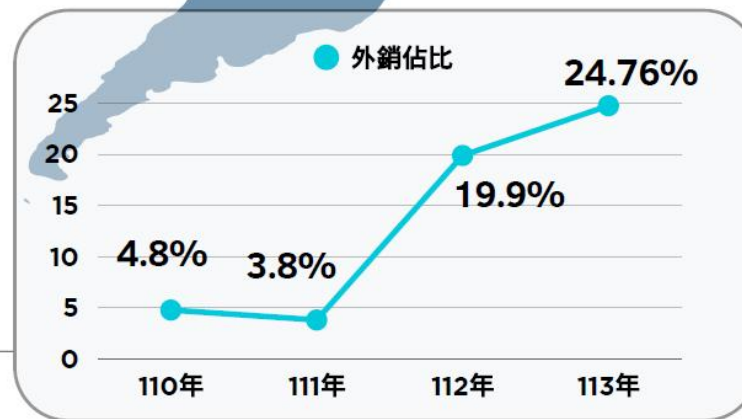
金利食安營收業績&毛利



營運表現

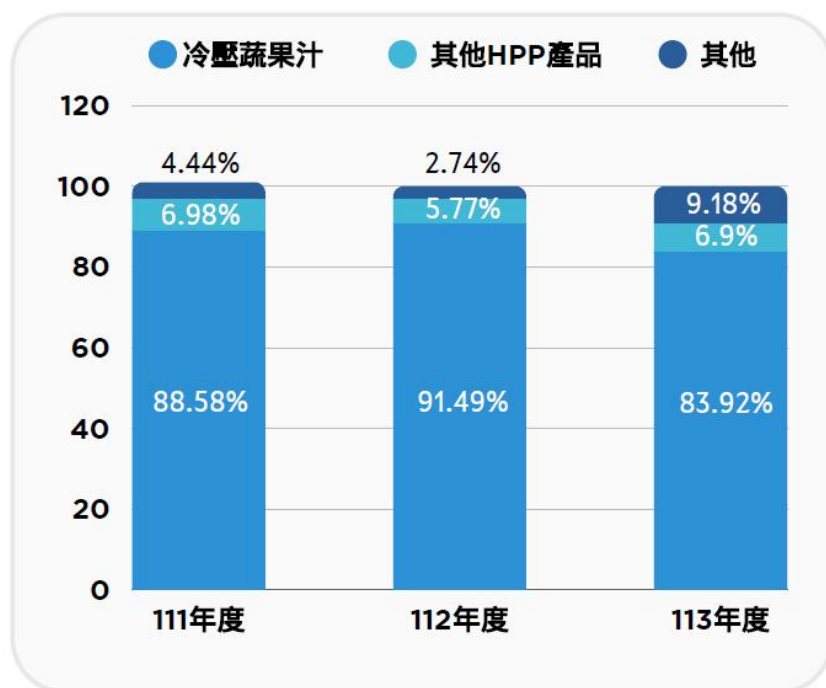
註:108年度及109年度為自結合併數。

外銷現況/占比



營運表現

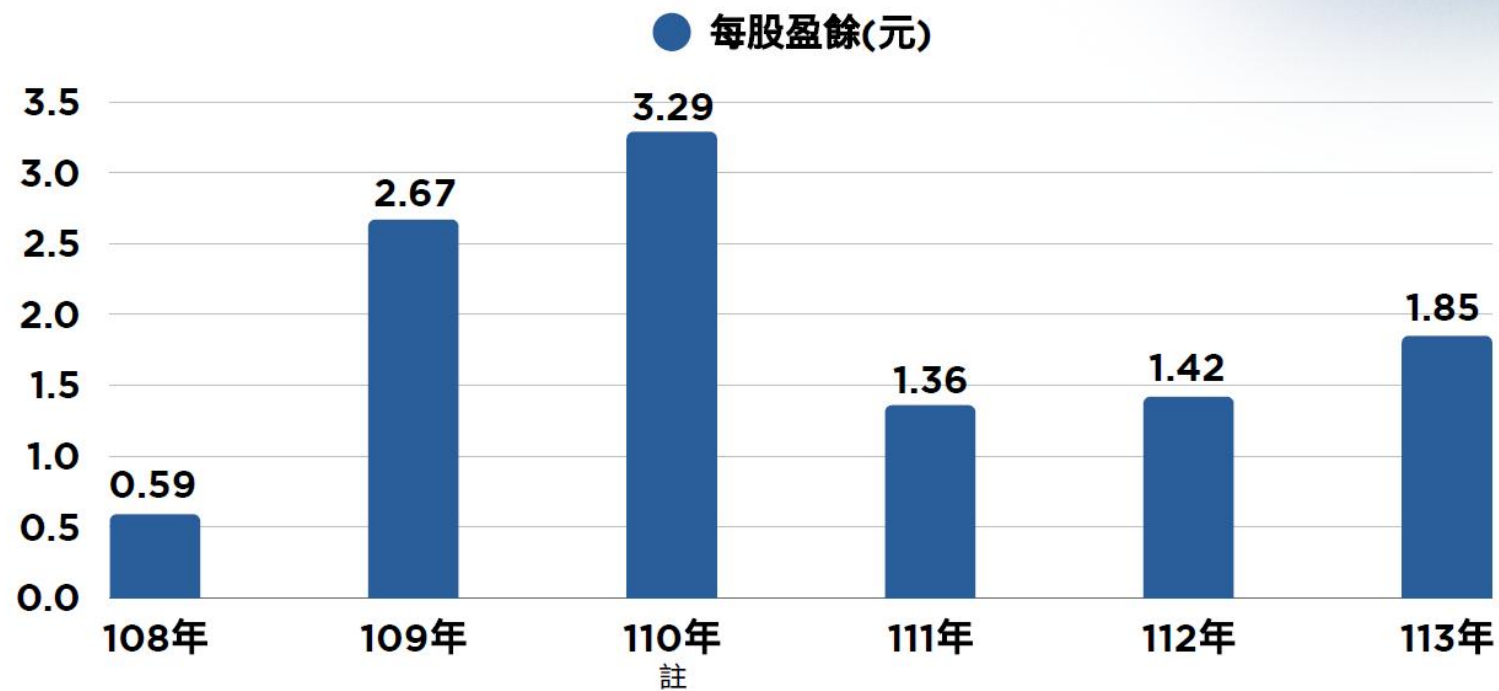
近兩年度的產品別營收



單位：台幣仟元

營業收入	111年度	112年度	113年度
冷壓蔬果汁	448,280	527,894	539,072
其他HPP產品	35,304	33,269	44,294
其他	22,457	15,802	59,000
合計	506,041	576,965	642,366

金利食安每股盈餘



營運表現

註：110年所得稅利益影響數為每股0.76元

(四)未來展望

短期策略概述

1

冷壓蔬果汁之
自有品牌「純在」
銷售擴張

海外銷售通路佈局
國內連鎖通路上架
大型商業配送電商佈局
連鎖餐飲/酒店/咖啡品牌佈局



2

機能性飲品之
自有品牌「品純萃」
領先地位穩固

醫療/銀髮院所講座
醫師/營養師專業背書
銀髮族展覽深耕
實體通路拓展



銀髮友善食品
Eatender

未來展望

適口性

膳食纖維

蛋白質

不需咀嚼

營養均衡

功效認證



短期策略概述

3

產品線
擴展與創新

水果淋醬持續開發
烤肉/火鍋/輕食沾醬開發
餐飲使用RTC/RTE開發
Cb Lab冷萃茶飲/咖啡開發
進口品牌代理經營

4

ODM製造
訂單擴增

國內外手搖茶飲佈局
航空餐飲擴大佈局
大型餐飲集團客製化飲品



未來展望



進口品牌代理經營夥伴



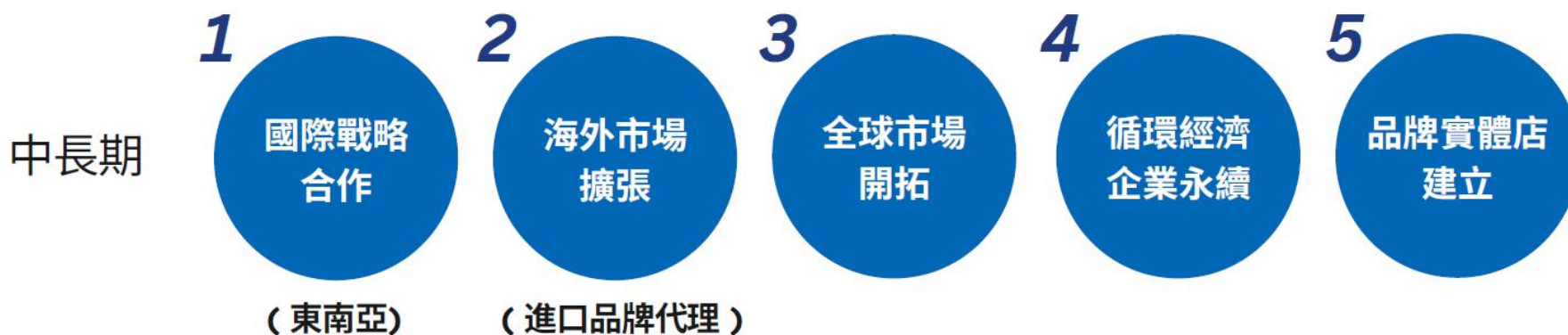
Açaí Bowl

佈局全球無添加市場：
攜手無添加食品夥伴，引領超級食物新趨勢

未來展望

中長期策略

深刻影響國人飲食模式，致力於改善每一家庭的飲食習慣，
使其擁有HPP技術製作的無添加食品是本公司的願景，也是我們致力於實現的長期目標。



未來展望



未來展望

品牌實體店建立

 **純在餐桌**
Natural Benefits Table

讓健康有感，讓理念落地！

打造無添加飲食的實體體驗場域
讓健康成為生活日常

(五)永續發展

引領台灣包裝創新： 打造全台首款冷鏈紙提把，實踐ESG減碳未來



榮獲食品界奧斯卡殊榮『食創獎』
ESG 包裝技術創新獎一星評鑑



Food Innovation Award

食創獎

以行動實踐社會公益，打造有溫度的企業價值



社會公益 | 2024/10/27

「從台北起跑，飛向世界」提供所有賽程選手新鮮冷壓蔬果汁



社會公益 | 2024/10/26

支持在地、為屏東加油：為全民運動選手獻上賽後最佳的能量後援



社會公益 | 2024/10/12

華航星光夜跑結合純在冷壓蔬果汁與音樂打造璀璨星光派對



社會公益 | 2023/10/13

美麗攜手，幫助終結乳癌！支持雅詩蘭黛集團粉紅絲帶乳癌防治宣傳



社會公益 | 2019/08/18

守護下一代的餐桌：金利食安響應家樂福食物轉型計畫，推動永續...



社會公益 | 2024/10/12

贊助國中小學營養師日，推廣在地蔬果食農教育扎根飲食觀



社會公益 | 2024/04/12

響應ECOCO循環經濟以點數兌換方案的公益商家



社會公益 | 2023/11/23

金利食安捐贈MOTIONNEX聯網機器人 提升消防救災安全性



社會公益 | 2023/02/13

單純實在盃青少年圍棋公開賽贊助學童進行益智賽事



社會公益 | 2022/05/31

向抗疫醫護致敬送健康冷壓果汁為醫療國家隊補充能量！

永續發展

吃出健康價值感! 永續飲食未來式

股票代號

KFS 金利食安科技 7743 感謝有您一起參與!

