

金穎生技(1796)

# 法人說明會



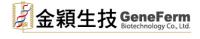
# 免責聲明Safe Harbor Notice

本次簡報與討論包含特定預測性的說明,而其內容有關於營運結果、財務狀況,以及對未來事件的預期。因為此等前瞻性說明是有關於未來事件,而且取決於未來發生時的環境因素,所以必然含有風險與不確定性。

本公司將不負擔公開更新或修改這些預測性的說明之義務,無論是出現新資訊、未來發生任何事件,或其他情況。實際結果可能與此等預測性說明推測的內容有重大差異。

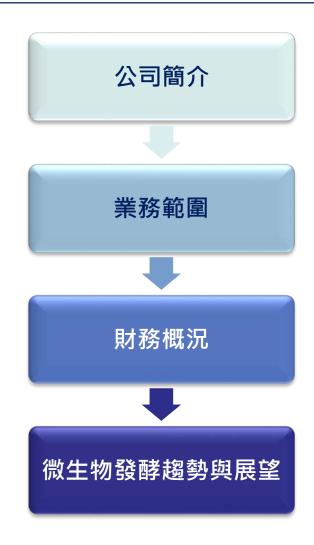
In these presentations and discussions, here are certain forward looking statements regarding the results of operation, financial condition and current expectation about future events. As forward-looking statements relate to events and depend on circumstances in the future, they involve risk and uncertainty.

We do not undertake any obligation to publicly revise or update any forward looking statements for availability of new information, future events or otherwise. Real result probably differ substantially from those expected in these forward-looking statements.





# **CONTENTS**



- 公司沿革
- 核心技術
- 生產製程
- 卓越事蹟

# 公司簡介

成立日期:1999年7月17日

**股本**:新台幣414,598仟元

董事長:張曉莉

員工人數:268人

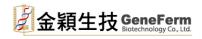
#### 生產基地

南科廠:台南市善化區大利二路3號

新營廠:台南市新營區新工路33號

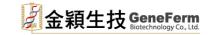
#### 主要業務

生技食品、品牌產品及專業發酵整合服務之研發、生產及銷售



# 公司沿革Company History





# 核心技術 Fermentation and Extraction Superiority



#### R & D 探索研究

- 微生物資料庫保存
- 功效性產品設計
- 天然物探索研究



#### 生長優化 Optimization

- 優勢化菌株篩選
- 培養基組成優化
- 生長參數最適化



#### 生產製造 Production

- 50噸級發酵規模量產
- 50噸級提取純化量產
- 全程完善品質監控系統



#### 製程開發 Process

- 階段培養製程轉換
- 發酵製程放大設計
- 提取純化製程設計

# 生產製程 High-Tech Production Process

標準化製程,提供高品質產品



菌種篩選技術



培養基組成最適化



階段發酵前培養



量產發酵



成品



嚴格品管



乾燥



純化過濾



固液分離

# 南科一廠-生物質發酵發酵量產設備及國際品質認證

發酵設備	規格
液態發酵槽	50- <b>55,000</b> 公升
固態發酵槽	1,500公升
培養基配製槽	15,000公升
培養基饋料槽	2,000-16,000公升
酸鹼、消泡槽	500公升

萃取濃縮設備	數量			
萃取槽		50,000公升		
萃取濃縮槽		200-15,000公升		
連續式真空濃縮槽(1噸/小時)				
固液分離設備				
碟式高速離心機		自動清洗隔膜式板框壓濾機 (Filtration area 36 m²/100 m²)		
立式刮刀卸料離心機	陶瓷膜過濾機組 (Filtration area 1	陶瓷膜過濾機組 (Filtration area 18 m²)		







ISO 22000

HACCP

ISO 9001

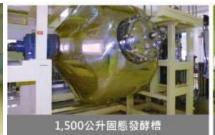




**USA FDA** 

HALAL

















# 南科一廠-生物質發酵發酵量產設備及國際品質認證

#### 純化過濾設備

細胞高壓破碎機(100Mpa, 2公噸/小時)

奈米濾設備(捲式膜) (Filtration area 160 m²)

超過濾設備(捲式膜)

(Filtration area  $65 \text{ m}^2/98 \text{ m}^2/160 \text{ m}^2$ )

低壓層析管柱

(300公升/600公升/1200公升/1800公升)

#### 乾燥設備

中型冷凍乾燥設備(450公升/批次)

大型冷凍乾燥設備(Max 2,000公斤/批次)

連續真空帶式乾燥機(乾燥效率50公斤/小時)

噴霧乾燥塔(100公升/小時)

流動床乾燥及造粒機(200公升)

雙錐迴轉式真空乾燥機(1,000 公升)

熱風乾燥箱







ISO 22000

**HACCP** 

ISO 9001





**USA FDA** 

HALAL











# 南科二廠-精準發酵 發酵量產設備及國際品質認證

發酵設備	規格
液態發酵槽	80-66,000公升
培養基配製槽	16,000公升
培養基饋料槽	1,500-18,000公升

萃取濃縮設備	規格
萃取槽	66,000公升
萃取濃縮槽	200-15,000公升

固液分離設備		
碟式高速離心機 自動清洗隔膜式板框壓濾機		
(間接式/連續式 排渣) (Filtration area 36 m²/100 m		

純化過濾設備		
超過濾設備(捲式膜) (Filtration area 160 m²)	低壓層析管柱 600公升	

乾燥設備		
冷凍乾燥設備	噴霧乾燥塔	
(2,000公斤/ 批次)	(300公升/小時)	



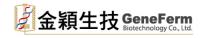


申請中



FSSC 22000

**KOSHER** 



# 新營廠-製劑包裝廠 Filling & Packing Facilities

符合保健營養食品GMP規範之充填包裝設備,

獨立中央空調系統;提供膠囊、粉劑及液體之充填、包裝等一站式服務











# 新營廠-製劑包裝廠 Licenses & Certificates

## 國際品質認證 高規格要求食品安全管理標準















ISO 22000

HACCP

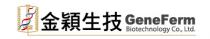
ISO 9001

**USA FDA** 

HALAL

TFDA 食品二級品管驗證

保健營養食品 GMP



# 專利肯定 創新研發 Innovation Patents

創新研發實力,世界級專利保證





中华民國泰利震書

ent times y

Mark 1980 10 (\$10,000 (\$10,000)

供泡歇

.....

PREMISURE.

\*\*\* LANCESCOUNT !























# 世界級發明大獎International Innovation & Invention Award

持續創新,創造市場新話題

NattoMena® (Vitamin K<sub>2</sub>)



LABCOT®益生菌



韓國WiC世界

創新發明獎

金牌獎

LaLaBling ® 酵解酵素



IIIC國際

雙效多醣體



日本東京創新天才 國際發明獎

金牌獎

37Labtico® 乳酸菌發酵物



GSH12X™ 雙源胜肽



37Labtico® 乳酸菌發酵物



IIIC國際 創新發明獎

金牌獎

創新發明獎

金牌獎

韓國WiC世界 創新發明獎

金牌獎

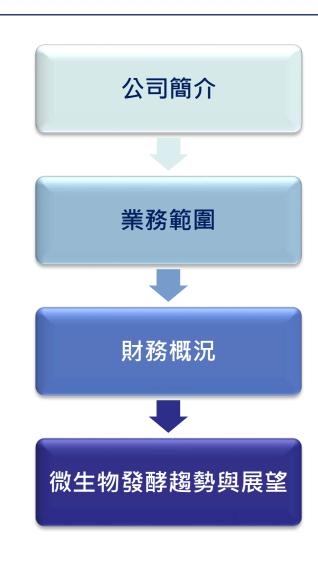
日本東京創新天才 國際發明獎

金牌獎

日本東京創新天才 國際發明獎 銀牌獎



# **CONTENTS**



- 發酵萃取代工
- 成品代工
- 原料產品
- 自有品牌商品

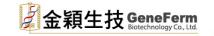
國際專業發酵 CDMO

保健食品原料

GeneFerm 自有品牌商品

OEM/ODM 功能性保健食品設計生產





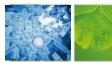
# 保健食品原料 Fermented Functional Food

#### 用 | 菇 蕈 |

- 牛樟芝 Antrodia cinnamomea mycelia
- Phellinus linteus mycelia
- 冬蟲夏草 Cordyceps
- 蝙蝠蛾擬青黴 Paecilomyces hepiali mycelia
- 中華被毛孢 Hirsutella sinensis mycelia
- 点 芝 Ganoderma lucidum mycelia
- 密環菌 Armillaria mellea mycelia
- 多醣體液 Polysaccharides (from complex mushrooms)
- 雲芝多醣 Polysaccharides (from *Trametes versicolo*r mycelia )
- 姬 松 茸 Agaricus blazei Murill mycelia

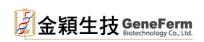
#### 物 發 酵 類

- 納豆激酶 Nattokinase
- 紅麴 Red yeast rice (Anka)
- NattoMena® (含維生素K<sub>2</sub>)
- 綜合果蔬酵素
- 37Labtico ® 酵解後生元液
- Lumino<sup>®</sup> 美白肽
- β -聚葡萄糖 (Aureobasidium pullulans)









# 保健食品原料 Fermented Functional Food

#### 專利LABCOT®乳酸菌系列

- 短雙歧桿菌 Bifidobacterium breve
- 兩歧雙歧桿菌 Bifidobacterium bifidum
- •乳雙歧桿菌 Bifidobacterium lactis
- 長雙歧桿菌 Bifidobacterium longum
- 乾酪乳桿菌 Lactobacilllus casei
- 嗜酸乳桿菌 Lactobacilllus acidophilus
- 副乾酪乳桿菌 Lactobacilllus paracasei
- 植物乳桿菌 Lactobacilllus plantarum
- •羅伊氏乳桿菌 Lactobacilllus reuteri
- 鼠李糖乳桿菌 Lactobacilllus rhamnosus
- 嗜熱鏈球菌 Streptococcus thermophiles
- 芽孢乳酸菌 Bacillus coagulan

#### 萃取純化類

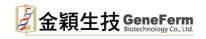
- GSH12X ™雙源胜肽
- 牛樟芝酒萃物 *Antrodia cinnamomea* mycelia liquid extract
- 靈芝萃取物 Ganoderma lucidum mycelia extract
- 猴頭菇萃取物 Hericium erinaceus Fruiting Body extract
- 舞茸萃取物 Grifola frondosa Fruiting Body extract





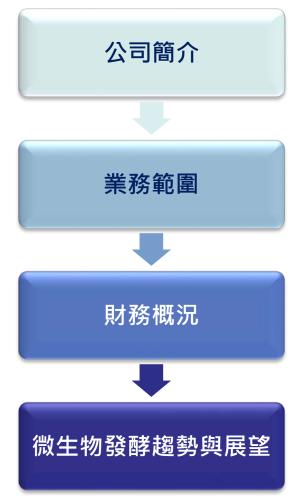






# 210.95 149.16

## **CONTENTS**



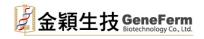
- 2022/2021第三季比較
- 2022/2021前三季比較
- 近五年營業收入

# 財務概況 2022 / 2021 第三季核閱數比較

項目/年度	Q3_2	022	Q3_2	021	YoY
營業收入	166,143	100%	133,910	100%	24%
營業毛利	57,955	35%	53,220	40%	9%
營業費用	(29,679)	-18%	(28,301)	-21%	5%
營業利益	28,276	17%	24,919	19%	13%
營業外淨收(支)	4,112	2%	(1,882)	-2%	318%
稅前淨利	32,388	19%	23,037	17%	41%
所得稅費用	(6,914)	-4%	(4,821)	-3%	43%
本期淨利	25,474	15%	18,216	14%	40%
每股盈餘	0.61		0.45		36%

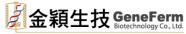
# 財務概況 2022 / 2021 前三季核閱數比較

項目/年度	Q1~Q3	_2022	Q1~Q3_	2021	YoY
營業收入	463,773	100%	368,727	100%	26%
營業毛利	171,296	37%	140,779	38%	22%
營業費用	(88,480)	-19%	(82,718)	-22%	7%
營業利益	82,816	18%	58,061	16%	43%
營業外淨收(支)	9,415	2%	(6,889)	-2%	237%
稅前淨利	92,231	20%	51,172	14%	80%
所得稅費用	(16,236)	-3%	(11,218)	-3%	45%
本期淨利	75,995	17%	39,954	11%	90%
每股盈餘	1.84		1.02		80%



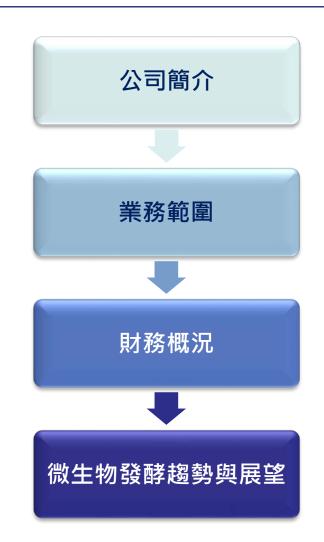
# 財務概況 最近五年營業收入、每股盈餘及股利政策



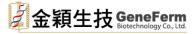


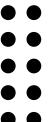


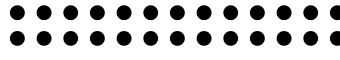
# **CONTENTS**



- 微生物發酵介紹
- 全球精準發酵市場







# 微生物發酵趨勢與展望

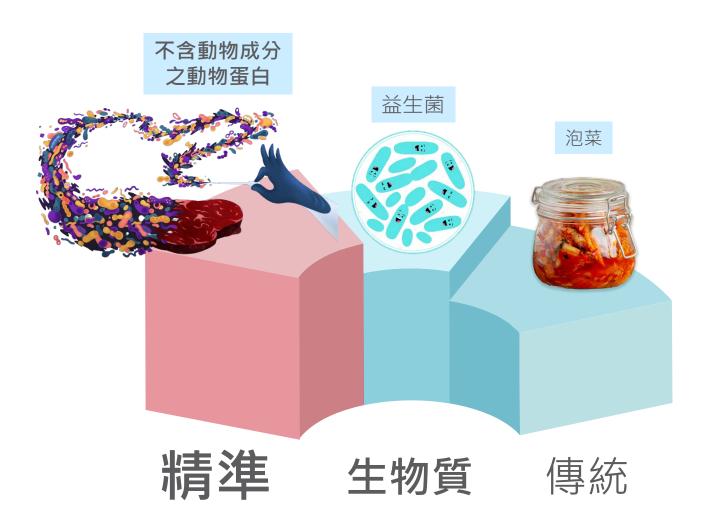
# 微生物發酵-擁有無限的可能



從遠古時代利用發酵 保存食物到現代利用 發酵產出替代蛋白

金穎生技 GeneFerm

# 微生物發酵-分類



● 傳統發酵 (Traditional)

使用天然來源的活性微生物作用於底物,使產品具有獨特的風味和營養特性,並改變質地。

● 生物質發酵 (Biomass)

利用受控微生物的快速生長,生產大量營養物質。發酵 末期將微生物細胞破碎,得到營養物如多醣體、腺苷、 SOD-like等。代表如益生菌、真菌蛋白。

● 精準發酵 (Precision)

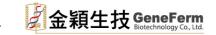
將微生物宿主作為「細胞工廠」,生產特定功能成分。 如Perfect Day的人造乳蛋白以及酶、風味劑、天然色 素和脂肪。

# 精準發酵-產品及應用多元化



# 從食物到嬰兒營養品、機能性原料(膠原蛋白)



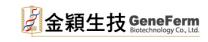


# 為什麼需要發酵?

聯合國糧農組織發佈研究報告指出,人類面臨**人口暴增(食物危機)、氣候變遷、資源枯竭等三**個危機夾擊,2050年全世界人口可能增加近百億。未來糧食產量的短缺幅度太大,人類必須在糧食上推動科技創新才能把缺口補起來



在2020年,透過植物肉、 真菌蛋白跟培養肉,發酵產業 正式加入替代蛋白市場



# 為什麼需要發酵?



永續發展

### 追求0碳排! 根據聯合國氣候變遷及糧農組織提供的數據顯示:

- **畜牧與相關農業的溫室氣體排放量**約佔總排放量的**25% 消耗70%淡水、40%土地**
- 糧食換肉率低>>吃肉不符經濟效益
- 90%魚類已過度捕撈

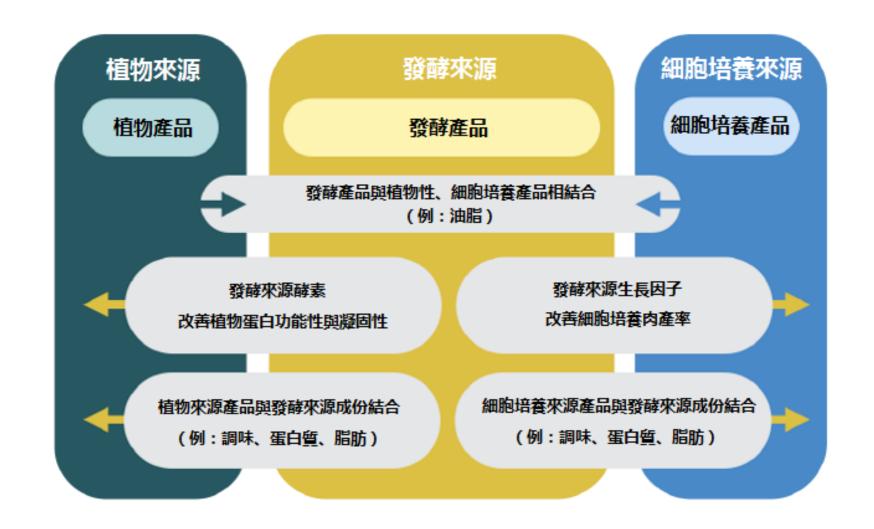


素食主義

#### 彈性素食人口越來越多

- 不只因為宗教因素吃素
- 減少食用動物性製品也是因為健康

# 替代蛋白-互相運用





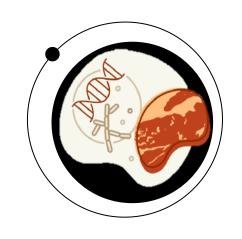


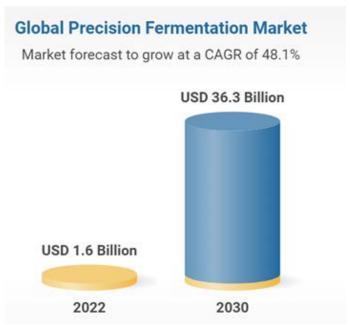
# 全球精準發酵市場

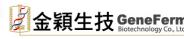




- 全球精準發酵市場規模到 2028 年預計將達到 118 億美元 以 41.5% 的年均複合成長率增長—Global Information
- 預測精準發酵市場在2030年全球市值來到363億美元、
  年均複合成長率48.1%—Research and markets



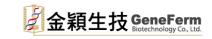




# 全球發酵(精準及生物質發酵)企業數量

類別	生物質發酵	精準發酵
肉	30	8
海鮮	13	4
蛋	5	7
乳製品	10	32
油脂	1	4
嬰兒營養	0	2
寵物食品	0	1
食品及其他添加物	39	14

參考來源: GFI company database



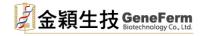




# Perfect Day

## 從酵母菌而來的牛奶

- 精準發酵產出酪蛋白&乳清蛋白
- 無抗生素/無乳糖/無膽固醇/無荷爾蒙
- GRAS認證
- 已在美國、香港上市





市場預測到2027年全球市值5.5億美元 年均複合成長率(CAGR)為22.7% 其中又以亞太地區需求量最大

# 母乳寡糖微生物發酵

Human milk oligosaccharide(HMO)

- 促進嬰兒生長大腦發育
- 建立腸道免疫力
- 調節平衡免疫系統

參考來源: Markets and Markets

# 問題與交流

Q&A

