把刺乳變黃金開創的乳物和影響。

安心生物科技有限公司 共同創辦人/洪嘉男

台灣每年過剩的牛奶 達到6萬噸 廢棄產值達到15.7億元 總碳排達6.6萬噸





乳業是國家的戰略產業

營養

全面

替代

性少

糧食

安全

產業

發展

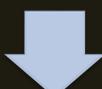
優化台灣乳業結構



發酵乳品加工技術



減少國外原 物料依賴



降低酪農生產風險



擴大乳加工 品銷售市場

全球乳酪市場已超過2500億美元,亞洲約佔39%,預計每年成長幅度+3.7%

台灣剩乳加工品比較圖

	保久乳	優格	優酪乳	乾式乳酪
保存期限	半年以上	兩周	三周	勝 一年以上
保存方式	常溫	冷藏	冷藏	<i>將</i>
用途	家庭	家庭	家庭	黎庭、烘焙原料、生技原料

約38億 約33億

市場規模 約25億 約5億

低

1.2

38

出口潛力

鈣質(mg)

蛋白質(g)

低

低

1.6

54

高 勝

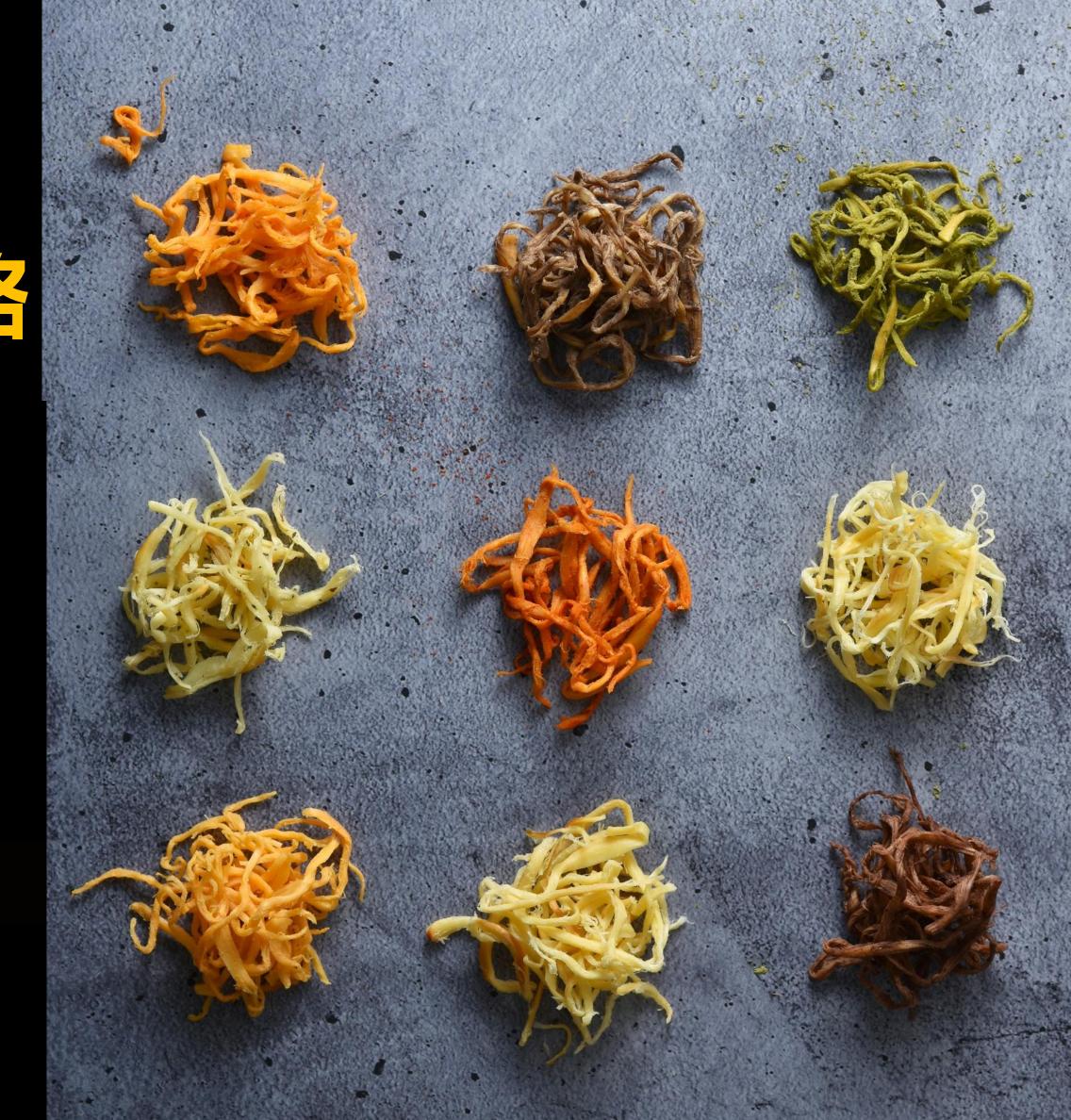
1.3

38

8.2 273

世界首創常溫乾式乳酪 從廢棄變商機 共可創造150億產值





市場規模分析

TAM 150億 **SAM** 75億 **SOM** 33億

TAM 100%剩乳使用

SAM 50%剩乳使用

SOM 22%剩乳使用 2028 Q1 歐美市場積極參展佈局

2027 Q4日、韓市場 技術授權

≈

2025 Q3 亞太市場積極參展佈局

≈

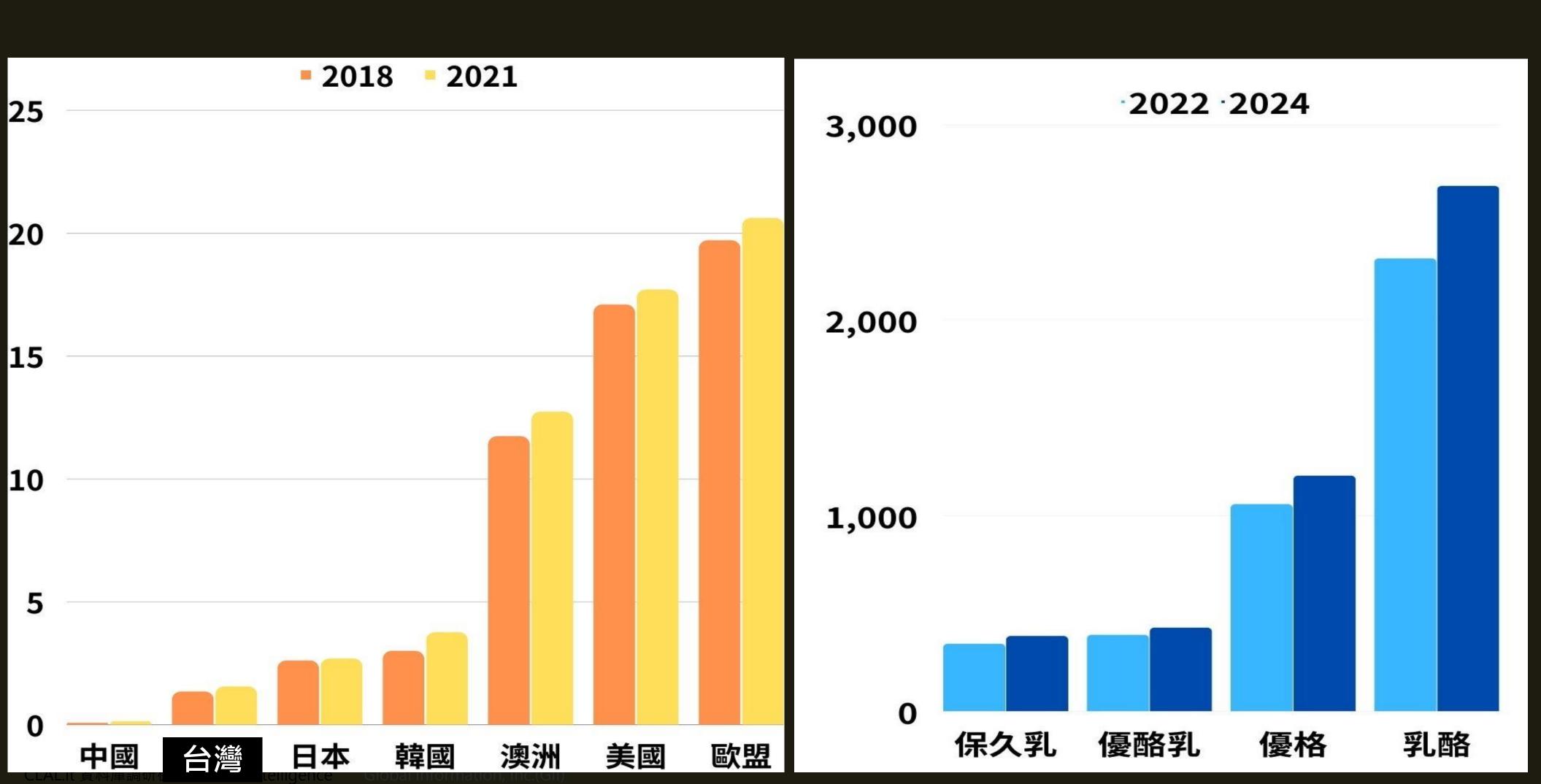
2025 Q1 自動化設備量產

≈

2024 Q4 申請製程專利 營業配方秘密保護

各國每人每年乳酪食用量(單位:公斤)

全球市場規模 (單位:億美元)





2022年全球零食報告

71%的消費者每天吃兩份零食

亞太地區更有64%的家庭每周用零食充當正餐

68%的消費者購買前會檢視營養標示

79%的消費者認為品嘗零食是一種社交行為

2023全球飲食熱潮與趨勢

關鍵趨勢一:

蛋白質持續發燒,追求方便即食

關鍵趨勢二:

休閒零食<mark>健康化,機能</mark>性添加成顯學

關鍵趨勢三:

在永續、環保、健康議題 助攻下, 在地農作物更受 重視



產品覆蓋全台13,000個通路











VERY VERY GOOD













EASYCARD CORP.





























THE BEAUTIFUL MARKET

























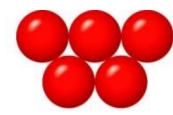


京站時尚廣場













◈ 松果購物





















































生技原料 市場規模 2300億

安心生物科技艺术学员的基础

乾式乳酪

市場規模
60億

烘焙原料 市場規模 600億

B to B 70%

B to C 30%

後生元 乳清飲料 市場規模 110億

伴手禮 市場 市場規模 5000億

西式餐飲原料

市場規模 700億

關鍵核心技術

本土性乳酪絲製程 及廢棄乳清發酵成 抗氧化功效之飲料 技術開發 SBIR/大葉大學

利用費氏丙酸桿菌開發本土農產特色風味乳酪 SBIR/大葉大學

縮短發酵熟成時間 乳酪製程自動化設 備開發 SBIR/中興大學

酪農業淨零碳排 產銷聯盟整合之 發展計畫 SBIR/逢甲大學

國產乳酪絲製程 升級轉型計畫 SBTR/嘉義大學



快速熟成技術 後生元乳清技術 乳酪製程自動化設備

牧場

乳品廠

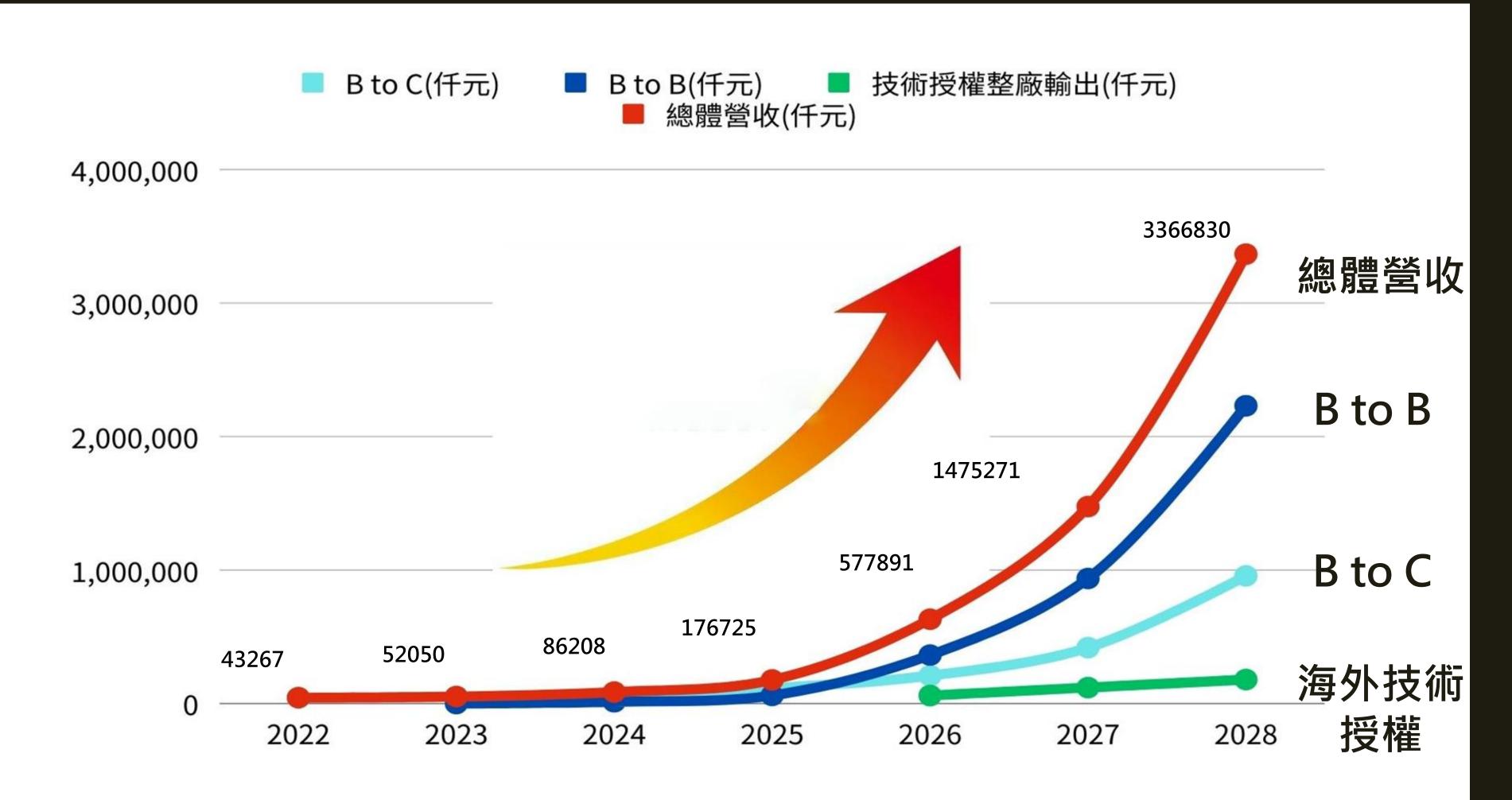
安心生技 乾式乳酪 供應鏈

乳酪半成品乳清半成品

智慧化設備半成品加工

乾式乳酪、原料乳清飲品、原料

公司營運成長目標線圖



Call to Action

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GENALS

預期效益-SDGs



乾式乳酪供應鏈

具備技術門檻

具備國際複製潛力

零廢棄零碳排