



永大食品生技不斷轉型升級

建構從製造、研發到品牌的創新經營

從飲料經銷轉進創業，一頭栽進 100% 純天然冷凍果汁製造的永大食品蔡耀輝，20 多年來秉持讓消費者吃得安心、健康的理念，一路從果汁原汁製造、研發，建立起年銷 1,000 噸的果汁王國，如今進一步投入技術與產品創新，把廢果皮變綠金，推進企業朝品牌之路邁進。



永大食品生技股份有限公司

類別 食品製造 成立時間 2005 年 負責人 蔡耀輝
 主要業務 果汁、飲料原料製造、代工研發、OEM 各項產品。
 創新研發天然洗潔劑、精油、果醬等新品，並以自有品牌銷售。
 員工人數 約 63 人 進駐育成中心 國立屏東科技大學創新育成中心

盛產 檸檬的南台灣，每年採收季節一到，多達 1,900 公頃的檸檬產地，一車又一車採摘下來的檸檬，都被集中被送往同一個地方，即位於屏東縣的永大食品，在這裡，數以萬計的檸檬會被加工成 100% 純天然檸檬原汁，然後再配送到位於世界各國的現製飲料店，成為人們口中解渴的飲品。

年銷售 1,000 噸果汁原汁 南台灣之最

永大食品生技董事長蔡耀輝年輕時曾經從事濃縮飲料業務工作，某一次到工廠看到濃縮飲料的製作過程，驚覺原來一直以來所銷售的產品，都參加許多添加物，對於自己賣這樣的產品給消費者，甚至還經常拿給自己的小孩飲用，於是決定投入創業，並於 2000 年創立永大食品，跨入販售泡沫茶飲市場，專營 100% 純天然果汁、飲料原料製作，獲獎後，在 103 年 10 月份更名為「永大食品生技股份有限公司」。

「那時我回到家鄉屏東，思考著應該從甚麼產品著手。」蔡耀輝指出，屏東是台灣檸檬最重要的產地之一，基於原料取得容易且台灣檸檬風味又遠優於其他國家產地，因此決定從製作冷凍檸檬原汁開始，之後在檸檬原汁做出成績之後，陸續開發金桔、百香果、柳橙、鳳梨、紅葡萄柚等一系列冷凍原汁產品。

「冷凍原汁比合成濃縮原汁價格昂貴，再加上

沒有添加防腐劑保存較不容易，因此一開始市場接受度很低。」蔡耀輝回憶，為擴展市場，每天挨家挨戶到泡沫飲料店推銷產品，把健康飲品的概念帶給客戶，並且教導客戶保存方法，才慢慢打開市場。

在蔡耀輝的堅持與努力之下，永大食品生技的業績逐漸擴大，到了 2007 年，包括金桔、檸檬原汁、柳丁原汁在內的銷售量，突破 200 噸。為求進一步突破，2008 年永大食品從 OEM 跨入 ODM，透過公司自有研發部門，為客戶量身定製研發新品，每年研發上市 10 餘種商品，許多都受到市場廣泛的歡迎。

例如永大食品生技於 2009 年以洋菜創新開發的寒天晶球，贏得國內外市場的喜愛，呈現供不應求的現象。蔡耀輝記得，當時市場上爆出粉圓添加大量防腐劑，因此永大食品基於為消費者追求健康的理想，研發出純天然且健康的寒天晶球，沒想到一上市就造成搶購風潮。

憑藉著提供市場天然、健康與原味的產品，永大食品生技在 OEM、ODM 市場不斷擴大，不僅國內各大連鎖茶飲體系及餐廳、五星級飯店都是其客戶，近年來更成功將市場拓展至中國大陸及東南亞等國，每年使用超過 3,000 噸鮮果，出產原汁超過 1,000 噸，在南台灣同業中，名列前茅。

廢果皮變綠金 轉進品牌

在 OEM、ODM 打下亮眼成績之後，永大食品生技並不以此自滿，持續往前邁進尋求更多的創新，



◀ 永大食品生技是傳統製造業創新轉型成功案例，以台灣原產優良農特產品之加工並進行多種天然產品研發，進行多角化經營。

並且開始品牌經營之路。蔡耀輝拿出過去幾年來公司最新研發生產的創新產品，從檸檬多功能清潔液、檸檬精油、天然果醬各種類型產品都有，而這些創新產品都是在加入屏東科技大學創新育成中心之後，陸續開發出來的。

「永大食品生技一年使用 3,000 噸鮮果，榨出 1,000 噸原汁，剩下的 2,000 噸果皮，如果沒有被善加利用，就只是廢棄物，如果能夠從中萃取出有用的精華，果皮就會變成綠金。」蔡耀輝說，基於物盡其用的環保概念，永大食品生技近年來全

力投入研發資源，力圖從果皮中找出可用的成分與物質。

要把廢果皮變成綠金，對於永大食品生技這樣一家中小企業而言，技術門檻很高，為有所突破，蔡耀輝決定加入屏東科技大學創新育成中心，開啟永大食品生技新一階段的創新之路。2012 年育成中心推薦永大食品生技引進中草藥、特用作物及生技專業技術，提昇永大食品生技多元化產品的研發能量，以及輔導永大食品進行柑橘類果皮再利用開發，並協助其取得屏東縣政府辦理的

「地方產業創新研發推動計畫」（在地型 SBIR）。

除此之外，2013 年屏東科技大學育成中心更為永大食品生技引介屏東科技大學教授王鐘和，雙方透過產學合作計畫投入「榨汁後檸檬皮產製優質有機液肥之研發」，創新研發出「檸檬有機液肥發酵技術」，進而成功開發出檸檬有機肥料，目前該產品已經在申請肥料證程序之中，一旦取得證件，就可推出上市。

蔡耀輝說，針對「榨汁後檸檬皮產製優質有機液肥之研發」，育成中心同時也協助永大食品生技取得經濟部技術處的 2013 年與 2014 年「學界協助中小企業科技關懷計畫」，以及 2013 年經濟部中小企業處「創新服務憑證補助計畫」，為公司的創新研發之路，帶來資金與技術上的協助，這對永大食品生技在開創多元化產品之路上，挹注良多。

計，這些對永大食品的團隊來說全都是難題。

面對蔡耀輝的各種問題，育成中心善用其目前正在推動的「1 級 × 2 級 × 3 級」的 6 級產業概念，為永大食品生技找到各種問題的解決方案。屏東科技大學研究發展處研發長苗志銘指出，在市場現況與價格制定的問題上，育成中心推介屏東科技大學研究生為永大食品生技進行市場調查與分析；在產品包裝方面，透過育成中心訓練的學生實習經理人至永大實習，提供永大行銷策略的創意點子，成功協助永大製作行銷文宣；而在健康產品的形象推廣上，育成中心連續 3 年協助永大食品生技參加台北生技大展，向消費者推介該公司產品的天然與環保特性。

在產品銷售上，育成中心更協助永大食品生技將黑糖薑母茶、桔醬、梅醬與 100% 檸檬清潔酵素上架於國立屏東科技大學員生消費合作社，並且媒合屏東科技大學另一家育成培育企業四海食品原料公司，將永大食品的產品上架於四海食品的門市中，增加銷售通路。

展望未來，剛進入屏東科技大學 EMBA 就讀的蔡耀輝指出，未來永大將進一步擴大與檸檬生產地的農民合作，採取契作方式發展有機檸檬，讓永大食品的產品更健康、天然與環保，為地球貢獻一己之心力之外，也讓永大出品的任何產品，都能讓消費者吃的更安心、用的更健康。

育成觀點 國立屏東科技大學創新育成中心

主動、積極 不斷轉型升級再躍升



國立屏東科技大學
研究發展處研發長
苗志銘

「永大食品生技董事長蔡耀輝一直以追求環保與永續經營的理念，為企業創造更多的可能性。」國立屏東科技大學研究發展處研發長苗志銘強調，永大食品生技對環境保護的理想，除體現在該公司堅持生產 100% 天然果汁之外，並且也透過與上游農民洽談契作有機農作物的合約，實現永大食品對環境、地球的友善態度，而這也是永大食品不斷成長茁壯的關鍵之一。

另一方面，蔡耀輝董事長的主動、積極態度，更是促使永大食品生技不斷精進躍升，一路從傳統食品加工業轉型到研發與品牌之路上。相信，未來在蔡董事長的帶領之下，永大食品生技將持續擴大經營規模、創造更好的營運，成為台灣食品產業的新尖兵。

國立屏東科技大學創新育成中心 | 國立屏東科技大學研究發展處定位為產學合作的資源整合中心，轄屏東科技大學食品科技、水質檢驗、掃描式電子顯微鏡、環境科技、林產加工、水產養殖科技...在內的 15 個技術服務中心，推動國內外學術研究發展及建教合作，促進產學技術開發與落實科技整合，提供中小企業由創意扎根落實、效率生產到行銷通路布建的完整輔導資源。

育成中心 提供全方位行銷策略輔導

在成功創新出多種產品之後，永大食品生技接著要面臨的則是產品銷售的問題，「一直以來永大食品生技做的都是 B2B 業務，現在要直接面對消費者，對於行銷與通路的布局，真是苦思無門。」蔡耀輝手裡拿著永大食品生技新創的產品說，我們創新的產品很好、很健康，但是要怎麼讓消費者知道並相信，還有價格應該怎麼制定、包裝要如何設

永大食品生技一年使用 3,000 噸鮮果，榨出 1,000 噸原汁，剩下的 2,000 噸果皮，如果沒有被善加利用，就只是廢棄物，如果能夠從中萃取出有用的精華，果皮就會變成綠金。

永大食品生技董事長 蔡耀輝

