



食品界的生力軍 金利食安科技股份有限公司

公司簡介

金利食安科技股份有限公司係金利祐興集團為進軍食品加工業而新成立的轉投資事業。金利祐興集團成立於1965年，旗下工廠及營業據點分布於台灣、大陸、歐洲與美國等地，主要從事電子產品表面外觀加工製造之業務。因看好台灣新興技術應用商機所成立的金利食安科技，係國內第一家以「HPP超高壓非熱食品加工技術」為主的食品及生技產業之專業加工廠，除提供專業抑菌代工服務外，更進一步與國內外食品研究機構及相關業者結合，提供各項創新服務以持續提升消費者食品安全及協助客戶開拓海外市場。

超高壓非熱加工，保留食材原有新鮮風味

隨著經濟的發展，現代的飲食文化越來越注重食品安全與健康。目前國內食品業界多數仍採用「熱殺菌」為主的滅菌方式以迅速滅絕食材中各種病菌，但相對的也影響了食材中所含的油脂及蛋白質。除口感改變，多數對人體有益的不耐熱營養元素，也因此遭到破壞。「HPP超高壓非熱食品加工技術」是通過美國食品及藥物管理局 (FDA) 及美國農業部

(USDA) 認證的滅菌方式，在不超過55℃的溫度環境下達到殺菌效果。透過此項處理技術能讓所有對於熱敏感的食品，可保留食材原有風味及其營養價值。

金利食安科技表示，食品之所以腐壞無外乎是受到微生物的污染及酵素過度作用所導致，因此只要可以將微生物滅絕並降低酵素作用速度，輔以4℃的冷藏保管環境，便可有效延長商品的賞味期限。另近年來相當流行的生食海鮮、牛排與西式沙拉等飲食，其食材潛在著感染微生物及病菌的風險，而超高壓常溫滅菌加工技術則扮演控管食材中病菌及微生物機制之重要角色，可成為守護國人飲食安全的另一道屏障。



深耕台灣，期許成為超高壓加工技術運用的領導者

近年來國內外爆發的幾起重大食品安全事件，突顯全球對於食品安全預防與把關的重要性，也帶動了相關商機。台灣向來以美食王國著稱，亦擁有完整的產業供應鏈，金利食安科技希望透過導入超高壓長溫滅菌加工技術為台灣食品產業盡一份心力，為國人的食品安全提供多一層保障。

金利食安科技已於2011年9月通過加工出口區屏東園區投資申請，並正式進駐。新廠區佔地10,000平方公尺，第一期設置350 L 600Mpa HPP超高壓非熱滅菌食品加工設備，並配置4℃冷藏及零下35℃冷凍保管庫以確保代工客戶商品的品質，預計2012年第一季完工啟用。另於2012年第三季展開第二期工程，除持續增設HPP二號以滿足更多客戶需求外，亦將導入其他高壓領域的設備來執行發酵、萃取與純化的製程運用，藉以切入保健、美容等相關領域以尋求多元發展。金利食安科技表示，此次響應政府鼓勵台商回台投

資深耕，將善用台灣美食王國的優勢及研發資源，並秉持以往的研發創新及即時回應的精神，跟隨著客戶的腳步，再一次邁向全世界。

