

Industry 企業組/

產品線創新不停歇 老字號葡萄王穩居市佔龍頭

成 立於1969年的「葡萄王」，從食品廠、藥廠再轉型到生物科技公司，產品線上不斷添生力軍！其研發心臟-生物工程中心自1991年成立，陸續投入靈芝、乳酸菌等產品開發；1998年開始研發的樟芝產品，陸續榮獲國家生技醫療品質獎、SNQ國家品質標章、台北生技獎，今年葡萄王再以液態發酵方法量產樟芝菌絲體的創新技術榮獲第九屆國家新創獎。



• 噸級發酵槽液態發酵技術生產樟芝菌絲體。

| 獨創液體培養 50噸槽2週產量達600公斤 |

不同於一般野外採集、椴木栽培或太空包固態栽培，葡萄王將樟芝菌絲體培養時間從原本的60天甚至一年，大幅縮短到2週以內，是市面上最快速、省時省能的樟芝生產方法，不需砍伐台灣特有之保育樹種牛樟樹，也沒有太空包生產所可能的塑化劑殘留疑慮。此外，特殊冷凍乾燥技術使產品維持接近野生型態樟芝的深紅色，更強化了消費者的印象，在台灣12~15億的樟芝市場中，葡萄王估計就占了一半以上！

台上十分鐘，但台下卻得花千萬倍的力氣！樟芝王能夠成功在售價、成本上取得優勢，副總經理陳勁初說，這些都是從一次次失敗經驗慢慢累積know-how：「發酵槽內只要一個細菌跑進去，整槽菌絲通通報銷，研發團隊曾經連續壞了12槽，虧了數百萬！」陳勁初帶著團隊摸索許久，在無菌製程這個部份慢慢修改，目前使用最大的50噸級發酵槽，每批可以生產出600公斤的原料。廠內大大小小的發酵槽加起來，2011年總共發酵了1800槽，以200個工作天來算，一天至少要完成8槽的生產量！



• 液相串聯式質譜儀。



• 健康食品字號樟芝王菌絲體膠囊。



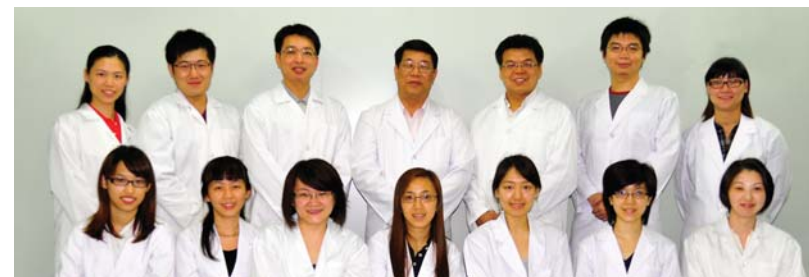
• 葡萄王液態發酵及冷凍乾燥技術可生產具高濃度功效成份之樟芝菌絲體，並使本品維持近野生樟芝之深紅棕色。

| 累積8項專利、30餘篇論文 科學數據為產品背書 |

雖然坊間早流傳樟芝抗癌的效果，市場上也有野生樟芝的買賣，不過有能力量產樟芝菌絲體做成保健食品，葡萄王是全國第一家！因此對於樟芝市場開發與知識累積，葡萄王跑在第一位！每年除了3%以上營業額投入，作為研發費用外，亦投資相當費用進行產學合作測試臨床效果，目前累積8項專利、28篇的SCI論文，其中在安全性試驗就有4篇，包括英文、繁體及簡體中文，以科學的數據為產品背書，期待透過這些科學實證，能夠順利開啟中國、東南亞市場。

| 老字號品牌轉新形象 開闢年輕族群 |

產品差異化、價格優勢是葡萄王能夠穩占市場的原因之一，而它的行銷及品牌策略同樣功不可沒。早期「康貝特-喝了再上」、「每粒十元有找-靈芝王」，透過媒體強力放送，消費者對於廣告詞都能琅琅上口，葡萄王善用明星商品母雞帶小雞，不僅成功拉抬新產品買氣，也持續奠定品牌在消費者心中的形象與信賴感。走過43年歲月，面對保健食品市場消費型態轉變，葡萄王預計在明年進行品牌再造，目標鎖定25-35歲消費族群，打造更年輕的葡萄王，為老招牌增添新風貌。



• 研發團隊葡萄王生物中心研發團隊陣容。

(• 文/生策會 吳芸汝專案副理 • 圖/葡萄王生技提供。)

