


社會創新組織揭露格式

社會創新組織於會計年度終了，董事會（理事會）應填寫社會創新組織揭露格式，並提請董監事會（理監事會）核備並於股東會（會員大會）提請承認。

一、組織基本資料

| | | | | |
|-----------|---|------------|------------------------|---|
| 組織名稱 | 愛莉兒食品生技有限公司 | | |  |
| 營業登記日期 | 2020-05-15 | | | |
| 組織種類 | 公司 獨資 合夥 有限合夥 部落公法人 社團法人 財團法人 合作社 儲蓄互助社 農會 漁會 農田水利會 大專院校 其他 | | | |
| 負責人 | 黃品翰 | | | |
| 聯絡電話 | 072382899 | 電子信箱 Email | eriel.gelato@gmail.com | |
| 聯絡手機 | 0981957276 | 統一編號 | 83738552 | |
| 資本額 | 1,100,000 | | | |
| 組織登記/聯絡地址 | 高雄市新興區南華橫二路 65 號 | | | |

二、聯合國永續發展目標、社會使命與營運模式

(一) 貴單位符合之聯合國永續發展目標(至多 3 項，請勾選)

- | | | |
|----------|-----------|-----------|
| (1)終結貧窮 | (7)永續能源 | (13)氣候對策 |
| (2)終結飢餓 | (8)良好工作 | (14)海洋生態 |
| (3)健全生活 | (9)工業創新 | (15)陸域生態 |
| (4)優質教育 | (10)促進平等 | (16)和平正義 |
| (5)性別平權 | (11)永續城鄉 | (17)夥伴關係 |
| (6)潔淨水源 | (12)產消責任 | |

(二) 社會使命

南台灣的高雄是養殖漁業的重鎮，養殖的金目鱸與珍珠石斑是外銷的大宗，同時因應市場加工需求，會產生魚皮、鱗廢棄物，而我們的專利技術就是將其魚廢萃取出兩種膠原蛋白，達到利用率 90% 以上，符合未來社會走向循環經濟的趨勢；有了循環經濟的步驟後，更需要帶動加值效應及市場商機，因此我們結合海洋生技及廚藝專業，藉由檢驗分析及實作修改，共同研發出膠原蛋白於食品上的應用，其目的不僅是添加，更是以專利魚膠原的天然萃取方式及比動物性膠質更好的黏度，取代相關化學的食品添加物等，從源頭的專利膠原特性加值於產品上，我們研發出的冰淇淋即是取代乳化劑、安定劑，使產品友善族群，並且供魚素者及無紅血海鮮飲食多一種的選擇，而後續研發的小籠包則是取代豬皮凍、雞湯粉，口感更加清爽，達到相同功能並有機能性的膠原蛋白補充，因為我們的兩項產品屬性極不同，更證明產品有更廣的發展性及研發價值，並賦予一、二級產業在循環經濟後能有加值效益的產業六級化，達到市場上的循環，包括水產帶動農產、地方創生的合作、產品具量產的潛力，甚至是延伸大陸東南沿海及東南亞國家的養殖漁業加工後的循環利用價值。

(三) 營運模式

(一) 創造「水產加工廢棄物」的飲食循環經濟

在水產加工過程中所衍生的副產物，部分可再製成飼料、肥料等，但大多數利用度低，容易形成資源浪費，也對環境造成負擔，於是本團隊運用「加工副產物再利用」的技術，將水產廢棄物再製，萃取其中膠原蛋白，並將二次副產物再應用製成「魚膠原冰淇淋」。本團隊訪視南部各大合法登記加工廠，發現全台灣光是合格登記的加工廠就有 161 間，每年會產生約 27 萬公噸的水產廢棄物，無法隨意丟棄的同時需要請人來清運，清運過程所產生的費用都是公司成本，若能廢棄物再利用，不僅幫助產線，也幫助台灣的漁民，甚至也是對消費者做產品加值。

(二) 107 年深耕海洋特色研究計畫合作經驗

2018 年，蔡美玲教授指導團隊，共同參與了深耕海洋特色研究計畫，這是高雄科技大學迎接三校合併以來，共三個系跨校區進行研究計畫，我們積極參與校內增值化、創意發想、產業化、Maker 等專題及競賽，議題更包含了海洋資源再利用及水產增值應用；因此在創意思考中，我們想把循環經濟的概念注入於新型態的飲食，能夠零廢棄、友善環境、友善族群。

(三) 魚膠原冰淇淋的研發

「冰淇淋的最佳保存溫度是負十到十二度 C，人體的平均體溫三十五度 C，吃一口冰，等於口腔內會有五十度的半沸騰狀態，比溫泉還要燙！」用科學角度解析冰淇淋在人體產生的物理反應或化學變化，更加期待食材混搭在舌尖上的微妙碰撞。坊間許多冰淇淋皆以化學成分高、熱量太高讓人因此卻步，而本團隊研發的冰淇淋以低脂、低糖的歐式手作為主，更加入海洋生技下研發的可食性魚膠原，富含膠原蛋白，取代種種的化學膠質，更能符合現代人的飲食要求。

(四) 魚膠原冰淇淋的應用

本團隊後續與大樹的金鑽鳳梨、旗山里港高屏溪畔的香蕉成為合作夥伴，更特別與 USR 計畫(大學社會責任)的多所大學合作，目前有朝陽科技大學推廣的雲林有機黑豆、義守大學的原民紅藜以及客家產業經濟研究中心推廣的屏東可可聚落，並推出了義式法式不同基底口味試賣，義式冰淇淋的優點在於能夠做出上百種風味，適合帶動各項農產品，將大學社會責任與社企模式結合，達成相輔相成的效果。

此外團隊成員駱宇晨在法國廚藝學院研修的時候發現，許多法國菜為了增添色澤和口感，而加入了吉利丁(gelatin)，俗稱明膠，是黏稠劑的一種，由動物骨皮混製而成，除了穆斯林抗拒外，料源不明確更是一大隱憂，因此使用本團隊研發製成的魚膠原取代吉利丁，即可應用於更多料理上，並且推廣到新南向國家甚至全球。

三、營運現況、年度成果與社會影響力呈現

(一)現況與年度成果

2024 智慧城市展 國發會展區
2023TiC100 社會創新家 創業擘劃獎
2022 國發會地方創生提案競賽 第二名
2022 桃園創天下 新創組第一名
2022 千里馬新創 永續綠能組 優選
第二屆資誠會計企業 CSR 暨創生團隊提案競賽
2021-22Meet Taipei 創業嘉年華-高雄市新創代表
2021-24Meet South 大南方新創展
第一屆資誠會計企業 CSR 暨創生團隊提案競賽

(二)社會影響力呈現

循環經濟

本團隊將收購食品加工廠處理的金目鱸、珍珠石斑、虱目魚等魚種之魚鱗，並藉由高科大水產食品科學系所提供之技術指導，運用生物科技萃取出可食性魚鱗與富含膠原蛋白之水解膠原液，進一步開發產品提供社會大眾，達到循環經濟的模式，符合聯合國永續發展目標(SDGs)第 14 項：保育及永續利用海洋和海洋資源，以促進可持續發展。

2、友善食材

友善環境食材(Eco Friendly Food)，產品原料選用當季水果及小農自產果醬，可幫助多項 USR 計畫的社區農作，並取代酒精萃取香料，友善穆斯林；更往友善環境包裝(Eco Friendly Packing)，從思考到設計去邁進。

3、海洋生技

跨校區及跨國執行的海洋深耕計畫，議題包含了海洋資源再利用及水產增值應用，現階段更完成了全使用零廢棄，讓水產資源永續發展。

4、產業共生

以社會企業的角度，產品攜手多個地方社區，並配合觀光活動、地方創生等活動，將水產品賦有膠原蛋白等健康營養服務給地方長者。

5、新型態飲食

近年來新興飲食型態崛起，例如：阿根廷素食(Argentina Vegetarian)－僅能食用無紅血海鮮、魚素主義(Pescetarianism)－只能食用以魚為主的海鮮等，魚膠原冰淇淋更讓全球新型態飲食者多一種選擇。

從地方創生創造地區「循環體驗經濟」

我們團隊的核心是將一、二級產業下產生的水產廢棄物，進行循環再利用的加值，所以不僅是「魚水產品的商品化」，而是要發揚社會企業的精神，將美味回饋至社區，善用漁村、農村社區觀光活動，培力社區規劃「魚膠原冰淇淋快閃店」，創造獨特的「循環經濟，口感體驗」；當產品融入大眾普遍生活消費型態，且具一定社會影響力時，可有效利用其影響力進而達到回饋社會、教育人群。

環境議題教育：

大力推動責源環保，締造綠色產線，且提升食品的企業形象，進而帶動環保意識的崛起，讓大眾成為地球環境保育的推手。

食安教導：

可藉由本產品推動之形象宗旨『吃的到、看的到』，環保無毒的概念，喚醒消費者對營養標示的重要性，可對標示不清等商品或黑心廠商達到抵制作用，與消費者共同締造友善的消費市場，以消費者自主為中心，擴展更多的友善市場。

人才培育

以企業形象為號召，招募對產能保育抱有熱忱的青年，以共同的目標組成友善的推廣團體，至各地交流，學習不同經驗，使計畫得以不同形式在社會間延續，與大學部、高職端、兒童結合，更參與高中職國際教育，循環經濟屬於全球化議題，將其知識與想法帶進校園，注入新契機尋找新種子，為下一代賦予全新的使命，共造美好生活。

四、財務資訊

財務資訊包含以下項目：

營利事業：盈餘預計投入社會使命 20%；接受政府補助占全年總營收 10%。

五、其他相關文件或證明

相關文件或證明，如經主管機關認可或依第三方標準之認證，社會創新組織亦得於揭露格式範本中揭露。