

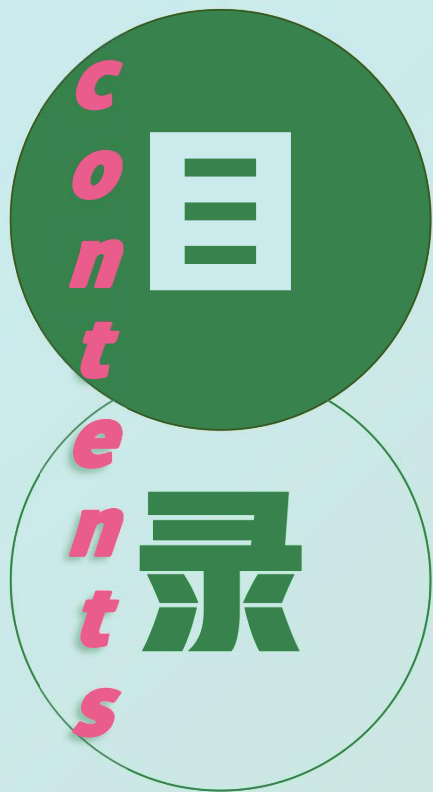


罗

新时代

无糖领导者





01

项目背景

02

项目介绍

03

项目营销

04

项目团队



项

目

背

景

罗汉果甜苷

“是甜，不是糖”

甜度高

甜度为蔗糖的300倍
在价甜比方面有
绝对的优势

辅助降血糖

促进胰岛素合成
降低麦芽糖酶活性
抑制餐后血糖升高



热量低

常见的蔗糖热量为
3.84kcal/g
罗汉果甜苷热量为
0.0168/g
是蔗糖的1/50。

抗氧化

清除过量的自由基
增加基质金属蛋白酶表达

项目背景

传统甜味剂

传统人工甜味剂是一类人工合成或半合成的有机化合物，大部分人工甜味剂几乎不被人体转化。

害处：有致癌风险可能引起剧烈的腹泻。

合格的食品添加剂对人体虽然没有坏处，但是，长期过量摄入亦会对人的身体健康造成一定损害。



口味不纯

受甜味来源、生产工艺等差异的影响，不同甜味剂呈现不同的甜味特征。特别是高倍甜味剂，常伴有不良后味。



缺乏生物学活性

人工甜味剂是由人工合成的有机化合物，相较于从植物中提取的甜味剂，缺乏生物学活性。



存在安全风险

美国医学会专家指出：经常食用含阿斯巴甜的食品会诱发老年痴呆症、帕金森病及其他脑神经病变症状。



阿斯巴甜





产品对比

	传统甜味剂 (以三氯蔗糖为例)	人工甜味剂 (以阿斯巴甜为例)	甜罗96% 罗汉果甜苷
售 价	556元/kg	260元/kg	800元/kg
甜 度	400	160-220	300-563
热 量	3.84kcal/g	4.19kcal/g	0.0168kcal/g
摄入负担	过量食用 易改变机体内 胰岛素及血糖水平	大量食用容易导致 消化不良 增高血液中的甘油三酯 导致动脉硬化	技术创新 天然提取 无升糖压力

助力乡村振兴 共建共享、全民健康



2020年12月28日至29日，中央农村工作会议在北京举行。中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平出席会议并发表重要讲话。



技术培训

加强农民农业生产技术和
管理能力培训，促进
管理现代化。

品质提升

坚持农业科技自立自强；
推动品种培优、品质提
升和标准化生产。

科技创新

新一轮农业科技革命
正在孕育大的突破。

品牌打造

推进农业供给侧结构性
改革，推动品牌打造。

运

营

模

式



源头

1

传授种植知识给农户
并收购农户种植的罗汉果

提取

2

项目团队以技术入股的方式
与企业共同研发
提取高纯度罗汉果甜苷

产品

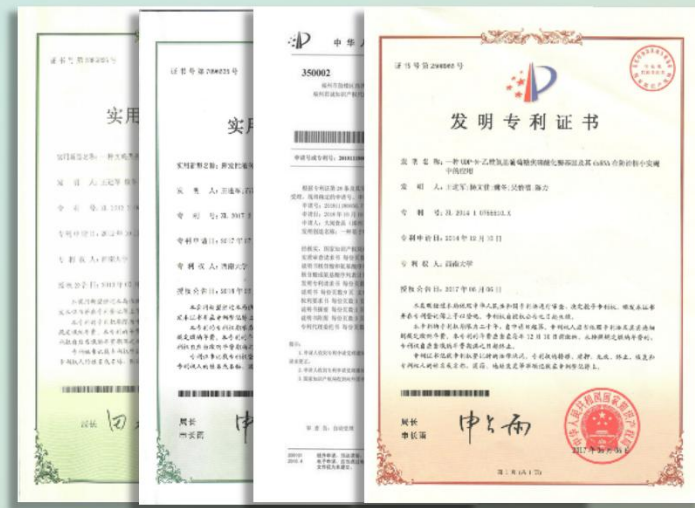
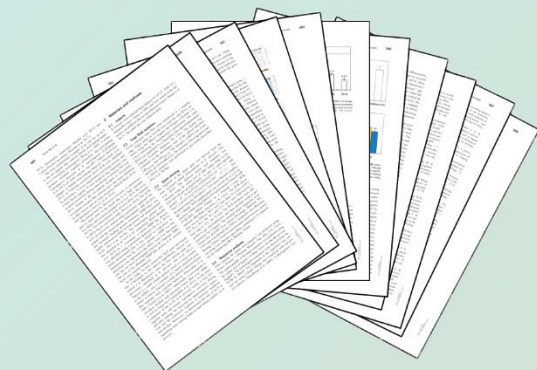
3

将罗汉果甜苷作为产品进行销售
或作为原料进行下游供给

技
术
助
农



在指导种植方面 指导农民**科学、高效**种植罗汉果 真正实现**助农、扶农和富农**

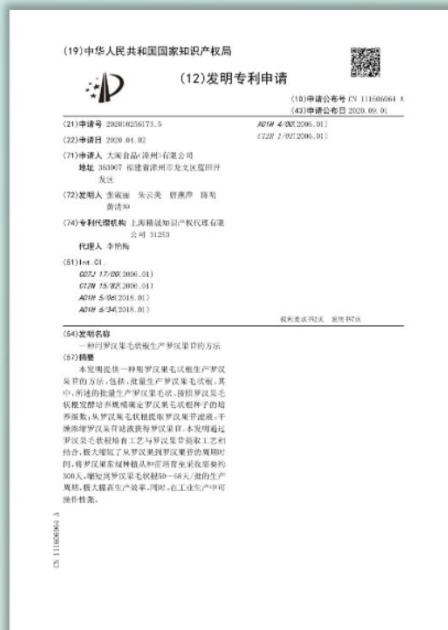
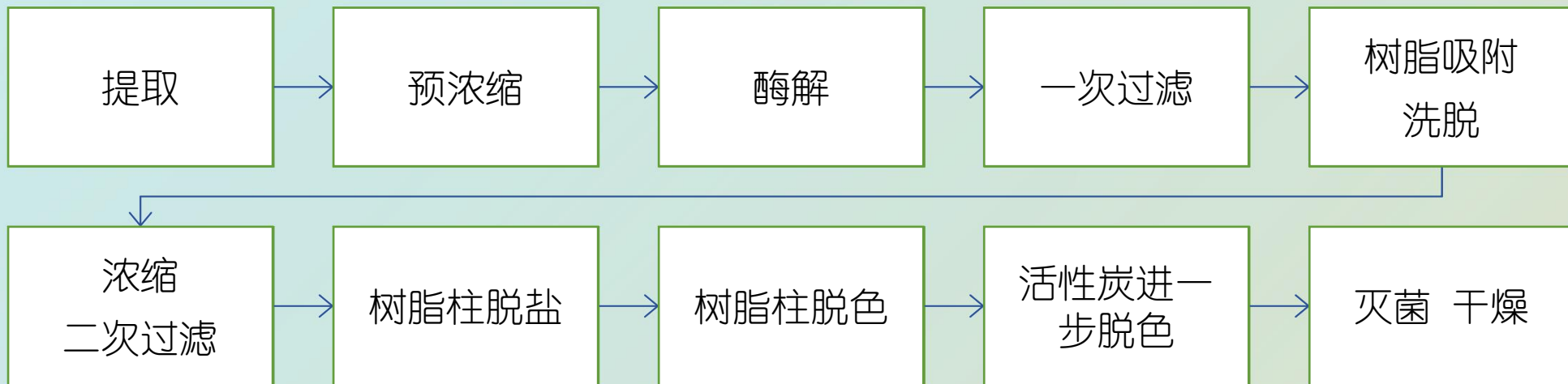


采用抗性治理、新型防控技术靶标、
RNA杀虫剂、行为控制剂等相关技术
高效种植罗汉果

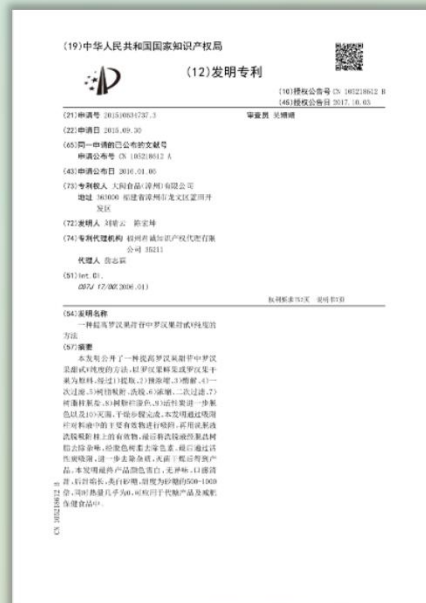
减少罗汉果在种植过程中的**病害**
提升种植综合经济效益



在提取方面



罗汉果毛状根提取
极大缩短
生产罗汉果苷
周期时间
300天
↓
50~68天



产β-D葡萄糖苷酶酵母菌
修饰C罗汉果甜苷
提高整体甜度

产
品
市
场

在产品市场方面

收购并鲜销罗汉果



将罗汉果甜苷作为
最终产品直接销售

两大 市场



鲜果



个体经营户

需求企业:

多麦(福建)食品有限公司

福建省慧谷食品有限公司

漳州慧舜食品有限公司

漳州市焙客烘焙职业培训学校

安徽佳福莱食品有限公司等



甜苷



需求企业

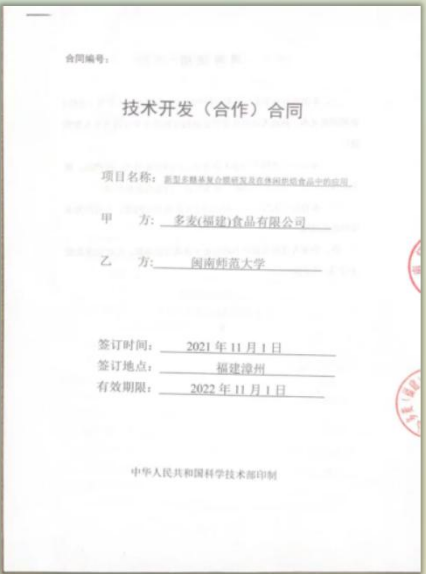
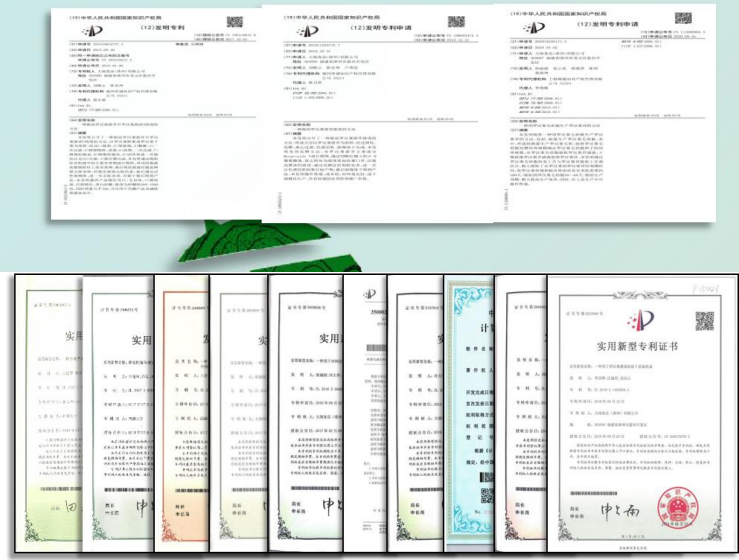
项目介绍

产品特点与优势

专利技术支撑与企业合作研发

与多麦(福建)食品有限公司合作
使用微胶囊包埋技术、Pickering
乳液凝胶技术等专利技术

研发独立产品：
“甜罗南瓜起司椰蓉软包”



项
目
介
绍

“甜罗南瓜起司椰蓉软包”

微胶囊包埋技术/Pickering乳液凝胶技术

与多麦(福建)食品有限公司 合作研发

生产配方到包装设计

本团队拥有 自主知识产权

产品减糖25%，
不含反式脂肪酸，
不添加色素，
不添加防腐剂。



财

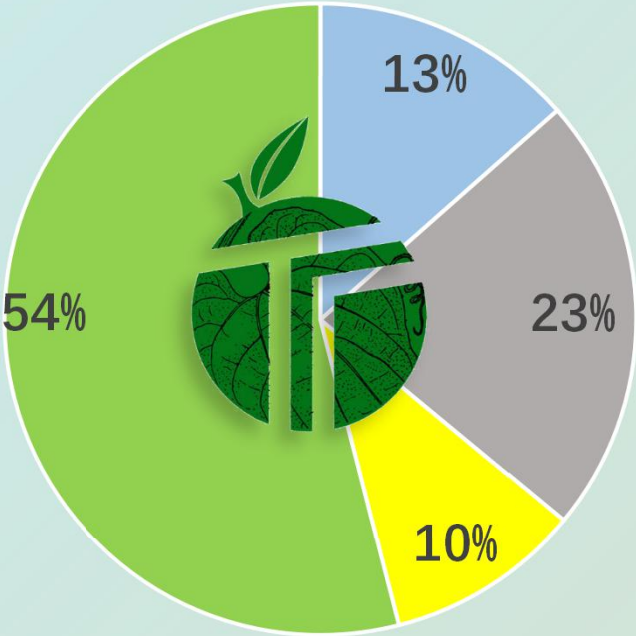
务

预

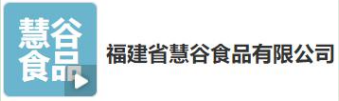
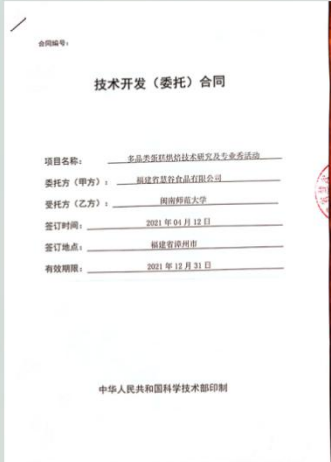
测

在财务预测方面

融资计划



- 第一轮种子轮
- 第二轮风险轮A
- 第三轮风险轮B
- 项目团队



BRUTTO® BRUTTO®



技术合同信息			
【合同编号】	HT-2024-01-0001		
【项目名称】	福建省慧谷食品有限公司委托开发项目		
【委托方名称】	福建省慧谷食品有限公司	【受托方名称】	多麦（福建）食品有限公司
【委托方地址】	福建省福州市鼓楼区	【受托方地址】	福建省厦门市思明区
【委托方联系人】	张经理	【受托方联系人】	李经理
【委托方电话】	13905911234	【受托方电话】	13905911234
【委托方邮箱】	zhang@huiyu.com	【受托方邮箱】	li@duomai.com
【受托方名称】	多麦（福建）食品有限公司	【受托方地址】	福建省厦门市思明区
【受托方联系人】	李经理	【受托方电话】	13905911234
【受托方邮箱】	li@duomai.com	【受托方地址】	福建省厦门市思明区
【合同期限】	自合同签订之日起至项目验收合格之日止		
【合同费用】	人民币壹拾万元整（¥100,000.00）		
【付款方式】	合同签订后支付50%，项目验收合格后支付50%		
【违约责任】	任何一方违反本合同约定，应承担违约责任，赔偿对方损失		
【争议解决】	本合同项下争议，由双方协商解决；协商不成，提交甲方所在地法院诉讼		
【合同生效】	本合同自双方签字盖章之日起生效		
【合同份数】	本合同一式两份，双方各执一份		
【合同附件】	本合同附件包括：项目需求书、技术方案、验收报告等		
【合同签署】	本合同由双方代表签字盖章后生效		



技术合作协议

财

务

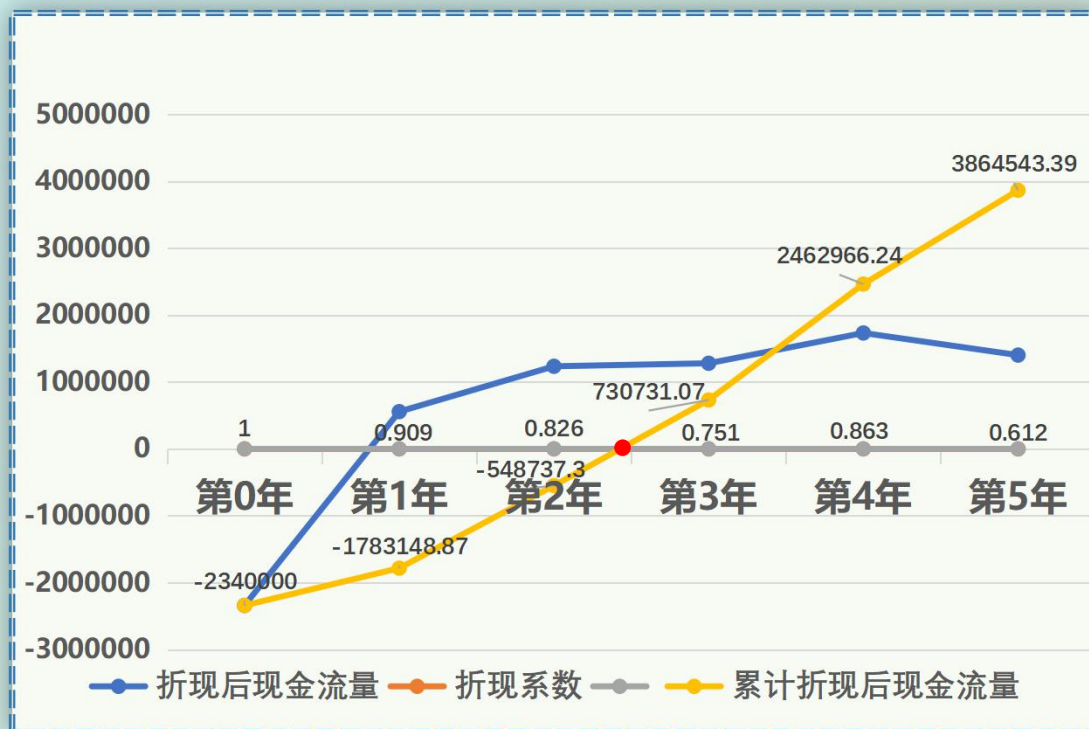
预

测

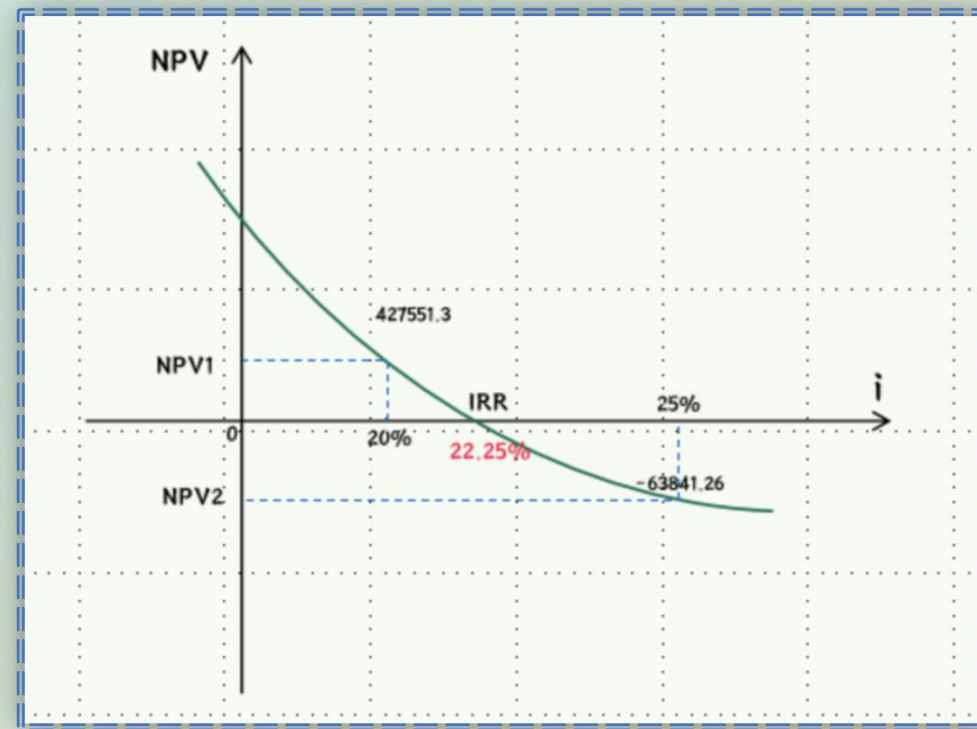


在财务预测方面

投资回收期



内涵报酬率



预计本项目五年内的净现值大于0
内涵报酬率较高

发
展
规
划

发展进程总规划



在项目实践方面 采用双孵化基地模式



构建村内孵化基地为主体

校内村内双孵化基地相互促进的发展格局

根据不同孵化基地的环境差异，种植效果，为技术研究提供支持
完善产业融合的罗汉果全产业链开发



项目团队

OUR TEAM



丁一 执行董事

财务管理专业

有丰富的创业经验和较强的领导力。总体负责甜罗项目相关工作的开展



吴荷滢 设计经理

艺术设计专业

负责项目整体宣传外包设计，LOGO设计以及项目IP形象设计。



魏成 设计经理

艺术设计专业

负责组建项目的设计组，指导和协调工作，全面管理甜罗设计全过程工作。



卓思音 设计经理

艺术设计专业

对当下的流行元素把握得当，能够抓住消费者的眼球，当前负责甜罗的外包装设计工作。



廖恩泽 财务经理

财务管理专业

有扎实的专业知识基础。负责项目的财务状况管理及内部控制。

项目顾问

OUR TEAM



魏冬

农业昆虫与害虫防治专业博士，比利时根特大学博士后，副教授。主要研究昆虫生理与分子生物学研究，主要涉及入侵害虫生殖生理及行为调控、分子免疫等



赵祎武

大闽食品（漳州）有限公司
研发中心研发协理
福建省漳州市高层次人才



薛山

闽南师范大学生物科学与技术学院
院长助理、副教授
福建农林大学与大闽集团联培博士后
福建省科技特派员团队负责人



曾绍校

福建农林大学食品科学学院
教授、副院长
2014年福建省“特支计划”
青年拔尖创新人才



邱艺超

福建（多麦）食品有限公司
董事长
食品品牌“尚好麦”“布鲁托”
创始人



郑惠元

共青团福建省龙海市市委副书记
龙海慧谷创业空间有限公司
总经理
福建省人社厅入库创业导师



黄秋平

福建省卡尔顿食品有限公司
董事长
多麦（福建）食品有限公司
副董事长



李变花

闽南师范大学商学院教授
创新创业创造学院副院长
区域经济研究所所长
漳州财政绩效管理研究中心主任



甜罗

让世界品尝来
自福建的天然
“无糖甜”

