



近日,世界权威调研机构欧睿国际(Euromonitor International)发布了2023年全球磷虾油销售额的调研结果,来自青岛的逢时(青岛)海洋科技有限公司(简称“逢时科技”),获得“全球磷虾油销售额第一”的市场地位认证。这是逢时VIK品牌在5月份获得“中国磷虾油销量第一的国货品牌”之后,再次成为行业的引领者。这也是青岛坚持科技兴海,持续培育海洋新质生产力的又一成果。

全球卖磷虾油的,谁也卖不过这家

逢时科技喜获“全球磷虾油销售额第一”的市场地位认证 已启动“十百千万”布局

优品快讯

优品主题馆 迎来威海特色产品

青岛优品(奥帆中心)主题馆自7月初开馆运营以来,这里作为展示青岛品牌的最前沿,以“青岛优品”这一公共品牌为媒介,让更多人认识青岛,认识青岛品牌。而在推广青岛优品之外,本周青岛优品奥帆中心主题馆还将承担起推介山东优质产品的重任。本周五至周日,威海的特色产品将和大家见面。

威海是一座美丽的海滨城市,以其丰富的海洋资源和独特的地理位置,孕育了多种特色产品。共有国家地理标志证明商标65件,认定威海市“同线同标同质”企业71家。海鲜种类繁多且新鲜,如海参、鲍鱼、对虾、扇贝等海珍品,不仅是餐桌上的美味,也是馈赠亲友的佳品。威海海马是一种名贵中药材,滋补佳品,具有极高的药用价值和滋补功效。威海喜饼外皮金黄,口感酥软,常用于婚嫁、庆典等喜庆场合,寓意着甜蜜幸福和美满。威海是全国最大的西洋参生产基地,特别是文登区种植的西洋参,质量上乘,有补肺降火、养胃生津之功。丑梨个大形丑、皮薄核小、肉细味甜、软糯多汁、香浓耐贮、老少皆宜。文登花饽饽、金镶玉、葫芦雕刻等非物质文化遗产,深受消费者喜爱。

这其中威海海羿馨农业科技有限公司,作为一家专注于蒲公英生态化种植及产业化推广的企业,将为大家带来蒲公英产品,比如蒲公英茶,采用叶壮根肥的蒲公英嫩叶作为原料,经过洗净、烘干、切碎、烘焙、杀青、炒制等工艺精制而成,冲泡后色泽青绿、叶片卷曲,紧结挺实,茶汤清澈透亮、自然清香,茶叶底细嫩柔软、脉络清晰。

作为参展企业之一,威海银泽生物科技股份有限公司成立于2016年,主要从事海水鱼类的培育、孵化、养殖及销售,主要产品有绿鳍马面鲀、黑鱼、海马、河豚、石斑鱼等。周末展会现场他们将带来海马、河豚鱼等产品。来自文登市大德兴农庄农产品有限公司,下辖3个丹参种植示范园、多个种植基地、4个畜禽粪发酵车间、1个仔猪养殖场和1个有机农业生态园。公司收集昆仑山野黄精种源,适时采收,经泉水清洗、揉捻晾晒、日晒夜露、木柴给火、九蒸九晒而成。现场将给大家带来黄精脯以及番薯、花生、玉米等有机产品。威海福参生物科技有限公司是一家农业领域内集技术开发、服务、推广为一体的农业龙头企业,现场将为大家带来独特的丑梨产品。

除了充满特色的威海农产品,现场还将有特色民间技艺展示,尤其是葫芦烙画雕刻的图案选择与中国传统文化有关的图案,比如将寓意好的成语、故事、书法等多种元素结合,这些民间艺术作品会让市民及游客眼前一亮。本版撰稿 观海新闻/青岛早报记者 刘鹏



逢时健康旗舰店上周在金狮广场亮相。企业供图

小小磷虾造就大产业

南极磷虾,平均体长4厘米,体重仅有约2克,是南极海域里的特有水产品。这种看似毫不起眼的无脊椎浮游生物,却是世界上生物储备量最大的动物,达到惊人的10亿吨。南极磷虾本身蕴含着丰富的蛋白质、矿物质元素及多种不饱和脂肪酸,为人体提供良好的营养及保健。此外,南极磷虾还含有多种活性成分,如酶类、甲壳素和虾青素等,这些物质有利于南极磷虾高附加值产品的开发,极大地提高了对南极磷虾资源的综合利用率。然而,南极磷虾并不适合直接食用。这种海洋动物口中的美食,在人类味蕾的化学作用解码下,变得腥味十足。因此,人们更多的是把磷虾加工成磷虾油来食用。

逢时科技正是一家致力于南极磷虾系列海洋活性生物制品的综合开发与利用的青岛优品培育企业。这家成立于2018年的科技企业,用时不到6年,如今已经成为磷虾油“全球销量第一”。

科技创新发展新高度

成立六年来,逢时科技始终围绕“海洋科技,医学营养”的战略定位,不断深耕南极磷虾高值利用赛道,追求产品成分具有科学性、临床具有功效性和专业检测具有安全性。打造科技创新“护城河”,凭借对科技研发的深度投入与战略布局,逢时科技已逐步建立起一支跨学科、跨领域的研发团队,涵盖了药学、细胞生物学、食品科学与工程等多个专业,为公司持续创新和高质量发展提供了坚实的智力支持。

逢时科技的技术创新布局首先来自于自主研发,目前企业参与制定国家标准3项及团体标准8项,已获得34项知识产权,其中发明专利9项。

而青岛近几年来也在布局海洋科技产业,在海洋人才集聚、关键技术攻关、科技成果转化等方面发力。作为青岛企业的逢时科技自然也从中获益良多,公司与中国水产研究院黄海研究所、中国海洋大学为代表的海洋科研机构 and 高校“牵手”进行协同创新,其中南极磷虾高值利用与质量检测联合研发中心,正在深攻南极磷虾超前研发技术制高点。除了本土研发,逢时科技还涉足海外并购,以头部企业的资源虹吸力,整合全球前海洋技术。在“中国品牌日”活动期间,逢时科技在上海发布了中国首款维持血脂健康水平及增强免疫力的双功效磷虾油新品,不仅彰显了逢时科技在磷虾油领域的深厚实力,也进一步巩固了公司在行业内的领导地位。

坚守品质赢得大市场

对于磷虾油这类产品来说,研发只是产品的基础,真正要得到市场的认可,更需要对品质的严苛要求,“诚信为本的本意就是产品品质做到货真价实、物美价廉,而且用户体验卓越。”逢时科技创始人、董事长高以成说。

为此,逢时科技建设了生产过程透明、全程可溯的透明工厂,深入探索海洋磷脂Omega-3在细胞和分子层面的健康功效机理,率先突破了56%磷脂含量磷虾油制剂工艺难题,实现了生产工艺、技术水平全球领先。去年,在透明工厂生产出来的VIK品牌磷虾油,仅用20天时间就通过了248项国家兴奋剂检测研究中心的严格检测,成为中国国家帆船帆板队磷虾油用品,严格要求下生产的高品质产品,自然获得了市场的正向反馈,逢时科技磷虾油产品复购率达40%。

对品质的坚守与追求,是逢时科技能够持续领先行业、赢得市场认可的关键所在。目前,逢时科技紧跟国家“一带一路”倡议,产品已销往全球20个国家。以新观念塑造全球化发

展新模式,用高标准打造全球市场认可的高质量,深耕南极磷虾产业赛道,逢时科技让全球看到了引领产业发展的中国力量。

“全球第一”的市场地位不仅是逢时科技过去的成绩,更是启动2.0全球化布局的底气。活动现场,挪威权威抗衰老研究中心NO-Age、挪威Nutritionlab AS、新西兰联合制药Unipharm、德国HCP等伙伴共同助力逢时启动2.0全球化,为产业未来的发展注入新动能。其中,NO-Age是挪威具备世界一流水平的人类衰老研究中心,已与逢时科技旗下品牌达成合作,发布了极地深海胶原蛋白三肽,开启了高端抗衰老产品新纪元。坚持食同源的研发理念,NO-Age将继续与逢时科技合作,研发更多具有引领性的产品。

相关链接

逢时健康旗舰店 亮相金狮广场

上周,逢时科技在青岛又有新动作,旗下健康旗舰店001号在青岛金狮广场开门纳客。逢时VIK行业首款有助于维持血脂健康水平及增强免疫力双功效磷虾油预售产品,当天刚一推出便成为焦点。

近年来,逢时产品线上销量在行业中稳居头部的同时,也顺势布局线下业务。从2022年逢时001号专营店到2023年阜阳001号专卖店,再到2024年青岛金狮广场001号旗舰店,逢时科技以扎实的步伐,一步一步从线上走到线下,走到更多消费者身边,为用户创造良好体验感。新店开业的同时,逢时也开启“十百千万”计划,未来要建成十家旗舰店、百家专卖店、千家专营店、万家专柜店。逢时科技用专柜店、专营店、专卖店+旗舰店的“3+1”模式进行线下渠道布局,要在更大范围内,用更好的产品满足消费者的需求,提供“贴身”的健康管家服务。