

王世煌校友 馬修嚴選 一碗好優格的執著



【王世煌小檔案】

學歷：化工系90G

現職：馬修嚴選創辦人

好生活，來自於每一步嚴格實踐的總和，
嚴選，是你實踐品味的第一步；
每一個選擇，都對自己負責，
每一次消費，都是投了你自己想要的未來一票，
對象不只是品牌，也是你自己。

《Mathew馬修》

化工系90G王世煌校友曾任統一旗下知名品牌AB優酪乳的研發，因有感於國內食品含有過多添加物，於2010年創立「馬修嚴選」，專賣無添加的頂級優格，並與在地有機果農合作推出天然果漿，碰撞出各種酸甜又美味的健康滋味。經過創業一路上的風風雨雨，馬修嚴選的通路持續擴大中，包括連鎖超市與量販店專區，市場規模較9年前已成長了10倍。

「馬修嚴選」的主打商品「FCF優格」，是許多人認識這個品牌的起點。F = Fresh milk代表乾淨無污染的鮮乳；C = Culture代表兼具美味與機能的四株乳酸菌；F = Fermentation代表低溫、長時間的發酵技術。專業的「菌種選擇」與「發酵技術」，是優格口感風味與品質穩定的最大關鍵，王世煌以20多年來持續專研不同菌種的共生組合的寶貴經驗，經過反覆研究、實驗與評析，找到最適宜的發酵溫度。在長時間、低溫發

酵製作的優格不僅組織細嫩、乳香醇厚，清爽不酸澀，風味近於日系優格，成為了無法被複製的獨家美味。

優格的營養價值在於每100公克的優格裡，含有100億隻乳酸菌，這些乳酸菌將鮮乳發酵後，將其中的營養素轉為有利於身體吸收的小分子，包括五大營養素醣類、蛋白質、脂肪、礦物質與維生素。

「乳糖」經過乳酸菌發酵後，大約3~4成的乳糖會轉化成乳酸，不會造成乳糖不耐症。「脂肪」經過乳酸菌發酵後，會比鮮乳中的分子更細膩。而「蛋白質」經過乳酸菌發酵後，PH值下降，蛋白質會從球狀蛋白轉為鏈狀蛋白，甚至分解成為胜肽或胺基酸，更好消化吸收。「鈣質」方面，經過乳酸菌發酵後，中性鈣質會被轉為酸性鈣質，但鈣質含量相同，加上優格本身所富含的胜肽，鈣質將更好被吸收。總和以上四大因素，讓優格除了迷人的口感與風味外，更具有好吸收的營養成分，被視為現代人重要的健康食品之一。

