

证券代码：603079

证券简称：圣达生物

浙江圣达生物药业股份有限公司  
投资者关系活动记录表

投资者关系活 动类别	投资者调研
参与单位名称 及人员姓名	宽潭资本 周天羽 宽潭资本 戎勉 圆信永丰基金 李阳 国泰海通证券 周志鹏
时间	2025 年 7 月 18 日（13:30-16:30）
公司接待人员 姓名	总经理 周斌 董事会秘书 朱怡萱
投资者关系活 动主要内容介 绍	<p><b>一、公司情况介绍</b></p> <p>公司于近期发布 2025 年半年度业绩预增公告，公告显示，公司预计 2025 年上半年实现盈利，且净利润与上年同期相比上升 50%以上。报告期内，公司通过持续推进精细化管理与技术升级，提升运营效率并实现成本优化。同时，公司深化差异化竞争战略，加大对生物保鲜剂及功能配料产品的市场拓展力度，推动该业务板块实现增长。</p> <p><b>二、投资者问答概要</b></p> <p><b>1、食品保质类产品的市场发展如何？</b></p> <p>答：从行业发展趋势来看，公司食品保质品类产品作为食品添加剂的重要分支，目前整体处于稳定增长阶段。这一增长主要受益于全球食品产业升级、消费者健康意识提升以及新兴市场消费能力提升等多重因素驱动，带动了生物保鲜剂及功能配料需求的增加，同时推动食品生产企业更加注重产品保质方案。公司食品保质板块所处行业的上行将对公司经营情况起到一定支撑作用。</p>

	<p><b>2、功能配料产品除了防腐功能外，还具有哪些其他应用价值？</b></p> <p>答：食品保鲜及功能配料产品在食品工业中的应用已从单一的防腐保鲜发展为多功能的综合解决方案，主要包括护色、增稠、稳定、抗氧化等应用方向。随着食品加工工艺升级和消费需求多元化，公司通过技术创新，丰富产品矩阵，为下游客户提供更安全、更高效的复合型产品方案。</p> <p><b>3、食品保质板块的新产品开发周期是怎样的？</b></p> <p>答：食品保质板块的新产品开发周期相对较长，由于产品直接关系到食品安全，审批要求也比较高，头部企业在研发投入、研发人才、先进设备等方面具有比较强的优势，能够系统性地开展技术储备和梯度研发。公司有完善的研发和创新体系，产品落地的产业化复制成本较低，这也是行业领先企业保持竞争优势的关键。</p> <p><b>4、公司食品板块的出口业务增长情况如何？</b></p> <p>答：目前公司主要食品保鲜剂产品（包括乳酸链球菌素、纳他霉素、聚赖氨酸盐酸盐等）在海外市场保持稳健增长态势。从市场结构来看，国内市场需求增长相对更快，这主要受益于食品添加相关标准的提升和消费升级，海外市场增速相对平稳。未来公司也将通过深化国际认证、拓展新兴市场等方式，进一步提升全球市场份额。</p> <p><b>5、公司食品板块未来增长的主要动力有哪些？</b></p> <p>答：首先是公司产能持续释放和工艺优化，规模效应将进一步显现，生产成本进一步降低，性价比优势将更加凸显；其次，终端消费者对食品安全的认知度持续提升，推动下游食品企业加速配方升级。公司也在通过研发创新不断拓展产品在新兴食品领域的应用场景，为业务发展提供持续动力。</p> <p><b>6、公司定增募投项目的具体情况如何？</b></p> <p>答：公司本次定增募投项目为年产 20,000 吨 D-异抗坏</p>
--	--

血酸及其钠盐，该产品作为一种高效、安全的食品抗氧化剂，广泛应用于肉制品、乳制品等领域。项目属于公司食品保鲜业务领域的扩产计划，目前募集资金已到位，公司此前已使用自有资金进行前期投入，目前正加快项目建设，以进一步丰富公司食品保鲜剂产品矩阵，增强公司整体的市场竞争力。

**7、公司未来的扩产规划是怎样的？**

答：公司根据行业市场情况进行有序扩产，基于对行业未来三到五年的发展趋势进行研判，目前正在进行 D-异抗坏血酸及其钠盐的产线建设。未来公司将重点优化现有产线、提升生产效率，在食品保质领域根据行业和市场情况适度扩充产能，确保产能投放与市场需求相匹配，同时公司也将持续强化产品质量管控，保持灵活应变的扩产节奏。

**8、针对部分化学防腐剂使用范围调整的情况，公司是否提供生物保鲜替代方案？**

答：公司前瞻性布局生物保鲜技术领域，目前已有包括乳酸链球菌素、纳他霉素、聚赖氨酸盐酸盐等多种天然生物保鲜剂产品，并根据客户具体需求，提供从生物保鲜剂单品到复合配方的定制化解决方案。目前，生物保鲜剂主要应用于肉制品、乳制品、饮料及方便食品等行业，公司也将持续关注食品相关政策的动态，通过技术创新不断优化生物保鲜方案。

**9、公司在合成生物学技术方面有哪些布局？**

答：公司重视合成生物学技术的战略价值，合成生物学是公司重点的战略发展方向之一。目前公司正在推进相关技术应用，逐步构建完善菌株构建、高通量筛选、检测、发酵平台，通过体系化的技术布局，高效实现从菌种选育到工业化生产的流程开发，在技术研究、产品开发、产业化生产等方面持续为公司提供支持，提升生物发酵类产品的研发效率和产业化水平。

	<p><b>10、AI 和智能化在公司生产过程的应用有哪些？</b></p> <p>答：公司正在推进智能化改造。在生产端，通过自动化设备实现关键工艺节点的智能监控和自动优化，确保产品质量稳定。在研发环节，公司也在深化 AI 在技术开发与优化过程中的应用，持续提升研发创新能力、研发效率和成果转化率。</p>
--	---