

大学生化废为宝 果皮垃圾成精油

刘柳 报道 liuliu@sph.com.sg

免费“清道夫”零成本获取原料，让果皮垃圾华丽变身成为精油，也将蔬菜垃圾收集起来变成动物饲料，并供应给本地的动物园。

餐厅、果汁厂商丢弃的大量果皮垃圾变身成精油、多功能清洁剂和动物饲料，这个变废为宝的创意点子来自两名新加坡管理大学的毕业生李津国（27岁）和潘俊良（26岁）。

两人在大学期间参加“食物浪费”竞赛时发现，一个水果只有40%能榨出果汁，而其余的就直接丢掉了，十分可惜。

毕业后二人开始接触各大果汁生产商以及餐厅，试图建立起一个平台以解决食物浪费的问题。经过两年的努力，他们创办了公司uglygood，并在本地拥有一个实验室，利用废弃的果皮研发成精油产品，也通过与其他生产商的合作，生产出多功能的清洁产品。

公司每天会免费为厂商和餐厅收集数百公斤的果皮垃圾，李津国表示这其实是一种双赢选择。

“那些果汁厂商或者餐厅在处理垃圾时原本需缴纳垃圾费，而我们可以免费帮他们清理掉，同时也以接近零的成本获得了我们需要的原料。”



▲员工在实验室内利用废弃的果皮垃圾研发精油。（受访者提供）
►uglygood创办人李津国（左）和潘俊良。（受访者提供）

他认为这是一种可持续的运营模式，既降低了食物的浪费，也能为自己的公司产生效益。

他们同时还与本地的小型农场开展合作，将蔬菜垃圾收集起来变成动物饲料，供应给本地的动物园。

李津国透露，目前动物饲料方面的转换率为100%，即每天收集到的50至100公斤垃圾，可以全部转换成饲料，这也是公司盈利最多的产品。



料每天回收60吨橙皮

公司计划与本地橙汁贩卖机运营商合作，预计每天可以回收60吨橙子皮。

李津国坦言，从创业到现在逐步稳定，中间有很多挑战和困难：“尤其是受到过很多质疑，认为我们这个创意没有市场，没有客户，我们在研发产品的时候也做了很多次实验才找到合适的方式。”

李津国说，未来计划购买一个大型处理器，希望可以一天收集五次，可一次性处理更多果皮，提高生产效率。公司下来计划和本地橙汁贩卖机运营商Jooz合作，预计每天可以回收60吨橙子皮。