



初衷&由来

保持初心

榴莲的香气已传承半世纪，祖孙三代传承守护马来西亚水果之王 - 榴莲。公司涵盖一站式的服务：从种植，批发，加工厂到出口。

以心为引

采用冷冻技术，争取在最短的时间内把树熟的榴莲处理好并保留它的原汁原味，让世界各地的饕客随时随地都能品尝到马来西亚最新鲜的榴莲。

心系传承

冷冻榴莲的概念起源于第二代掌门人黄国兴。当时，每逢过年过节，亲朋好友常常造访，但恰逢非榴莲季节，因而无法品尝到新鲜榴莲，令人颇感遗憾。

尽管黄文楷和黄文煌兄弟俩在外学习的是机械工程专业，但为了帮助父亲实现冷冻榴莲的心愿，他们毅然归来，跟随父亲学习。兄弟俩不负重托，成功引进了冷冻技术。不仅如此，并将上一代的经验与机械工程专业相结合，为榴莲事业带来了更为系统化的管理，全面提升了公司的技术实力与运营能力。

我们的使命

透过最新的冷冻技术，解决了季节性问题将最鲜美，最原汁原味的榴莲带给世界各地的饕客们。让榴莲爱好者随时随地都能品尝到马来西亚最鲜的榴莲。

我们的愿景

成为全球冷冻榴莲行业的领军者，通过创新的冷冻技术和可持续的经营模式，打造一个无国界的榴莲世界，让每个人都能体验到最纯正的榴莲风味，并推动全球榴莲市场的增长与发展。

让世界各地的饕客随时随地
都能品尝到马来西亚的味道

+6017 - 734 5604
goldenfreshdurian001@gmail.com
Lot1919, Parit Sangit, Mukim Lubok Semerah
83600, Johor Malaysia.



我们的故事

GOLDEN FRESH DURIAN SDN BHD

于2016年成立，为 HOCK LAM HENG GROUP 旗下的榴莲冷冻加工厂。HOCK LAM HENG GROUP 迄今为止已有半个世纪之久。

公司第一代掌门人，黄建材于上个世纪六十年代开始种植蔬菜水果，开始了家族的榴莲之路。

到了第二代掌门人，黄国兴和郑雅妹夫妇为了打破气候和地势局限，将种植转型为批发，把家族产品推向了全马及新加坡市场。

而到了第三代，黄文楷和黄文煌兄弟俩将传统行业与现代科技相结合，推动家族事业走向国际化。目前，文楷负责鲜果市场，种植管理跟批发贸易。文煌则负责加工厂运营管理以及海外出口贸易。兄弟俩的合作与配合大大提升了家族事业的效能与发展。

我们未来的使命
以及愿景

三代传承的行业

第一代掌门人-黄建材 (Ng Kian Chai)

追溯公司创办人，黄家祖父-黄建材先生。上个世纪六十年代，黄建材专注于种植本地蔬菜和水果。那个年代，科技尚未普及，农业依赖的还是传统的耕作方式。他感慨，种植业是“靠天吃饭”的行业，气候的变化和不稳定性往往直接影响着农作物的生长，进而影响收入的稳定性。榴莲的种植更为挑战，从种子发芽到果实成熟需要5到7年不等的时间，需要极大的毅力和耐力。



第二代掌门人 黄国兴 (Ng Kok Heng) 郑雅妹 (Tee Ah Hiok)

随着黄建材年事渐高，儿子与媳妇承接了家族事业的责任。黄国兴与郑雅妹并没有仅仅满足于延续父辈的种植业。他们看到了更广阔的市场空间，决心将家族产品推向更大的销售平台。夫妻俩开始转变经营模式，打破传统单一的种植方式，开始涉足批发与买卖。其中他们建立了稳定的供应链框架，供应商扩展至全国各地，包括南马，劳勿，檳城，霹靂等榴莲盛产的地区并将产品批发到新马各地。



第三代掌门人 黄文楷 (Ng Boon Khai) 黄文煌 (Ng Boon Huang)

如今到了第三代掌门人-黄文楷与黄文煌，他们不仅继承了父辈的梦想，还结合自身的专业背景和现代化理念，将榴莲事业从种植，批发延伸到冷冻加工。通过科技的创新和系统化管理，将榴莲从传统农产品转型冷冻产品，并借此开拓更广阔的国际市场。兄弟俩皆为机械工程师毕业，然而毕业后并没有马上投入家族生意。父亲希望兄弟俩先到其他领域学习，累积更多的企业系统管理，种植技术等多方面的经验。

目前，哥哥黄文楷负责鲜果市场，种植管理跟批发贸易，确保榴莲的质量跟供应的稳定性。

弟弟黄文煌则结合自己的机械工程背景，对榴莲加工厂设备跟技术进行优化管理，提高生产线的效率以及开拓海外业务。



工厂的设施配备



扩展后的工厂设施现代化，生产线全面升级，大幅提升了生产效率。工厂布局区分清晰，从原料接收，处理到存储，每个环节都经过精心设计与优化。

目前，工厂配备了4个仓库，总存储容量可达500吨榴莲，并配备了各类先进设备，充分满足大规模生产需求。

仓库采用分类管理和现代化的仓储系统，严格遵循“先进先出”原则，确保货物批次管理精准无误，有效保障产品的质量与新鲜度。



我们的服务



鲜果榴莲

树上自然成熟，瓜熟蒂落

新鲜榴莲，我们坚持让榴莲在树上自然成熟，充分吸收养分，直至成熟后自然脱落，确保每一颗果实都达到最佳品质。



冷冻带壳榴莲

氮气急速冷冻，保存天然风味

采用最新的氮气冷冻技术，整颗榴莲会被放入零下-110° C的氮气冷冻机中90分钟进行急速冷冻。这种低温处理不仅能迅速锁住新鲜，还能有效的保存其天然风味和营养成分。



冷冻果肉

机械化脱壳，核心温度测试

采用机器脱壳及开果，不仅确保了果肉的卫生标准还提高了开果的速度及效率。核心温度测试确保榴莲果肉都能保持最佳的新鲜度。



冷冻果泥

甜度检测，二次品质把控

经过筛选的果泥通过精密甜度检测仪器严格把控，确保甜度符合标准。同时实施二次质检，确保果肉纯净无杂质，为市场提供高品质的果泥产品。

