

破解低温加工关键技术

国家农产品研发中心落户喜旺

本报烟台9月8日讯(记者 鞠平 通讯员 王珮羽) 近日,省科技厅下达2010年度科技攻关计划项目:由喜旺食品有限公司承担的“肉制品加工关键技术与产业化示范”名列其中——这是喜旺公司又一次承担省部级以上重点科研课题。

据了解,在去年,肉制品行业第一家国家重点实验室——“国家农产品加工技术研发中心”正式落户喜旺。此外,喜旺还先后承担了国家“十一五”科技支撑计划重大项目、国家星火计划、农业部948项目等国家科技项目。这一切,源自喜旺食品自身的优秀品质。而这一品质

的体现,与破解低温肉制品生产瓶颈密不可分。

在肉制品行业,按加工及杀菌温度的不同,分为高温和低温肉制品两大类。高温肉制品的特点是保质期长,但加工过程中的高温处理,会使肉制品的营养损失,口味变差;低温肉制品则弥补了这一缺憾,但对原料肉、工艺、技术水平、环境卫生的要求也更为严苛。

目前,低温肉制品在我国还处在初级阶段。这是挑战,也是机遇。喜旺食品率先引进了尖端生产设备和加工工艺,起步之初就将全部产品定位在低温肉制品上,每年投入巨资,与高校和科研机构

合作,抢占“研发中心”的制高点。喜旺食品早已完成全冷链系统,做到了将鲜肉控制在全冷链的系统下,采取瞬间高温杀菌的技术,最大限度地保留了产品的营养成分。

这一关键技术的突破,让喜旺食品一跃成为国内为数不多的能够自主掌握低温肉制品全套技术和工艺的食品企业。喜旺的研发成果,缩短了我国肉制品与国际领先水平的差距,成为国家推动行业发展的主要力量,并产生了重大的经济效益和良好的社会影响。通过高科技手段专门为市民提供健康食品——这点,只要走进喜旺便能清晰地感受到。

环卫向市场化迈进

莱山9条道路包给企业清扫

本报烟台9月8日讯(记者 苗华茂 通讯员 春庆 丽华 广荣) 烟台环卫部门首次将部分道路清扫保洁权交由企业负责,环卫公共事业向市场化进程又迈进了一步。8日,莱山区的三家保洁公司通过竞标,成功获得了莱山区山海南路等9条道路的保洁权。今后,环卫部门负责检查,卫生不达标企业将很难领到足额“工钱”。

莱山区市容环境管理处处长初从晓介绍,此次招标的道路全部是莱山区新建的城市道路,按照惯例,城市道路在修建工程竣工后一般都移交当地环卫部门负责保洁。但是,此次莱山区在与中标企业签订的作业合同中规定,该区环卫部门今后不再具体从事以上9条道路的清扫作业,而是专门负责对中标企业的保洁质量进行检查考核,根据考核评分按月向作业公司拨付道路保洁费用。

“一直以来,环卫部门既当‘裁判员’又当‘运动员’,扮演着双重角色,今后这种运作模式将会逐步取消。”莱山区建设管理局负责人告诉记者,以前自己的职工既负责清扫,又负责检查,管理难度很大,时间长了,制定的一些考核办法就会流于形式。市场化运作后,环卫部门只负责检查考核,如果卫生不达标,将扣减责任企业的分值,企业就不能领到足额的清扫费用。此种模式下,道路保洁质量肯定将会比现在有明显的提高。

采访中记者在中标企业签订的合同中看到,合同不仅对作业质量标准作了详细规定,还专门制定了维护环卫工人劳动权益的条款。其中,中标的保洁公司招录员工,工人工资不得低于最低工资标准,并且必须为员工缴纳各项社会保险。

停车也分单双号

停车场也有“单双号”,8日,在烟台市创进广场停车场,记者看到“今日单号”的指示牌,由于车多位少,该停车场实行汽车尾号单双号停车。据海信物业管理公司朱经理介绍,实行单号或双号停车,只针对在此工作人员的车辆。

本报记者 钟建军 摄

