



### 企业简介

武城东顺斋食品有限公司,位于中国武城辣椒城。2006年12月顺利通过了ISO9001:2000国际质量管理体系认证,公司依托当地丰富的辣椒资源,先后开发东顺斋牌香辣酥、辣椒酱等,2008年通过了调味料的生产许可证,2009年通过了蔬菜干制品的生产认证。三年前,推出辣椒鸡饲料和辣椒蛋,于2013年量产并通过农村合作社自主散养辣椒鸡。



用辣椒作为饲料原料,成为尚玉强的新生意经。 王金强 摄

# “辣椒大王”的鸡蛋经

本报记者 王金强

让鸡也  
吃上辣椒

在武城县武城镇尚庄散养鸡基地内,这些鸡吃的都是尚玉强“私人订制”的专用饲料。这种红色的饲料,实际上是辣椒加工后的辣椒籽等废料。

让鸡吃辣椒,并非突发奇想而为之,而是无心插柳而成。

不过,在喜欢琢磨的尚玉强眼里,让鸡吃上辣椒却成为他企业转型升级的突破口。

2003年,还在武城县从事辣椒收购的尚玉强,看到父亲经常在加工完辣椒后将辣椒籽收集起来,喂给家中散养的鸡吃。心里便琢磨:鸡吃了辣椒

会有什么反应?

事实上,尚玉强的细心,换来了重大发现——吃辣椒的鸡生出的鸡蛋,蛋黄又红又鲜艳,而且鸡蛋吃起来更有韧劲,口感更好。更重要的是,经过一段时间比较,尚玉强发现吃辣椒的鸡不轻易得病。常年从事辣

椒收购、加工的尚玉强凭常识分析认为,辣椒具有杀菌、营养、驱寒等功能,含有丰富的维生素C,有抗氧化的功效。

辣椒的这些功能,在鸡身上能否体现呢?经过咨询畜牧专家和自己查询相关资料,得到的答案是肯定的!

辣椒蛋  
大受欢迎

紧接着,尚玉强将家中散养鸡的规模扩大至300只,并将鸡蛋拿出来让村民试吃,没想到换来的结果是——十里八乡的村民,哪家有个孕妇或者老人生病了,都愿意吃他家的这种鸡蛋。

一传十传百,尚玉强的辣椒蛋在附近小有名气,他决定将辣椒蛋做成规模。辣椒籽对于尚庄的辣椒城来说,只是很不起眼的废料,如果把这些

加工完辣椒的废料收集起来,做成辣椒成分的鸡饲料,岂不是一举两得?

不过,说起来容易做起来却有很多细节需要改进。尽管用辣椒粕喂鸡有意想不到的收获,但要以此为基础搞一款辣椒饲料,需要不厌其烦地实验。

从刚开始全部用辣椒饲料喂鸡,到后来慢慢添加辣椒粕和玉米饲料结合,再到后来控制到一定的比例,并申请专

利。经过多年的摸索,尚玉强终于将饲料配方调配好,而且试吃过的鸡蛋黄颜色明显改善呈橘红色,产蛋量也有所提升,蛋壳颜色加深且不易破损。

在拿到专利并申请了辣椒蛋营养成分检测后,尚玉强开始着手将这款鸡蛋往外推——1枚鸡蛋卖到2元钱,通过微信等工具在网上试推,目前他已经接到上海、青岛、济南等地多份订单。

安全基础  
不断创新

在尚玉强注册的微信里,他自称“辣椒大王”。“我并非去跟人家拼产量,而是把辣椒的附加值开发出来。”尚玉强说,他每年收购的辣椒有几千吨,从2005年起,他就开发了香辣酥、酒鬼花生、麻辣脆花生、辣椒圈、辣椒丝、辣椒碎、油辣子、牛肉豆豉等几十种产品,辣椒蛋只是一种新的尝试。

目前,尚玉强的辣椒鸡饲料可供每日10万只鸡食用,每

天产辣椒蛋3万枚左右。“我们已经跟专业的养殖户合作,要把辣椒蛋搞成产业。”尚玉强说,手握无添加剂辣椒饲料,有专业散养鸡养殖户的合作,有辣椒蛋的市场认可度,是他继续唱鸡蛋经的信心前提。

以辣椒蛋为原料,尚玉强还打算开发一款当归煮鸡蛋的成熟产品,以辣椒蛋为原料,配以当归炖鸡的老汤,专门供注重养生的女士实用。同时,以辣

椒鸡为原料的辣椒扒鸡也是他未来将要开发的产品。

“畜牧业也需要不停地创新,不停地通过推新产品提高产品附加值。”尚玉强说,现在大家都在提食品安全,食品安全那是必须的前提,但是食品安全把控好了,不见得产品就一定卖座,更多的是在安全的基础上,不停地创新,满足多层次的人群需求,才能把传统产业做得更红火。

## 齐鲁晚报暑期“2014海滨军营”召集令

领略山海风情 体验军旅生活 结交各地朋友 增彩假期生活  
6天5夜军营封闭训练 24小时军事化管理 职业军官培训

报名费:4600元/人

团购优惠价:5人及以上组团报名,每人获赠2015年全年齐鲁晚报一份

夏令营时间:6天5夜 地点:威海环翠区民兵训练基地

开营时间:一期7月7日-12日,二期7月14日-19日,三期7月21日-26日,四期7月28日-8.2,五期8.11-8.16,六期8.18-8.23。每期限额100人。

招生对象:8-16周岁,身体健康。

报名费用包括:往返威海卧铺车票,夏令营活动培训费用,军事训练费,6天5夜住宿费及三餐费,栖霞口神雕山野生动物园门票及来往车费,军训服装1套,荣誉证书,保险费用等。

自备物品:个人换洗衣物、洗漱用品、杯子。

报名地址:经济技术开发区董子文化街齐鲁晚报德州记者站

报名咨询电话:0534-2696683 18805346587