

喜旺:专注低温肉制品18年

破解低温加工关键技术,打造低温肉制品的世界名牌

从西方发达国家的肉制品发展历程看,肉制品都经历了从高温向低温的发展趋势。据相关调查报告显示,中国的肉类发展目前已经出现了这种趋势,随着人们生活水平的不断提高,营养健康的低温肉食品正成为都市人们的选择,新的消费群体已经悄然兴起,未来低温肉制品将是消费的大趋势,喜旺18年来坚持做低温肉制品。

全冷链系统 充分保留营养

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于初级阶段。这是挑战,也是机遇。喜旺18年来坚持做低温肉制品,喜旺食品全部是低温肉制品。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。而喜旺目前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,最大限度地保留了产品的营养成分。

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。集团研发中心被认定为“国家农产品加工技术研发专业猪肉领域分中心”、“国家认定企业技术中心”。喜旺,不仅仅是山东省第一个获得国家无公害产品标志的熟肉企业,也是山东省第一家加入世界肉类组织的企业。



传统民间配方,打造产品独特口味

如何做到让消费者吃放心又健康的肉食品,喜旺公司有三大“绝招”:一是在制作过程中用先进的脂肪萃取工艺,将脂肪最大限度地分解出来,使产品香而不腻;二是在加工过程中配以20多种名贵中草药,调口味,增营养;三是与世界著名肉类科研机构合作,吸取国外先进技术,改造传统工艺,中西结合融会贯通。目前,喜旺食品分中式、西式两大系列,共600多个品种,兼顾到不同层次、不同年龄、不同口味的消费群体。

以喜旺的酱卤类肉制品为例,喜旺作为全国最大的传统酱卤类肉制品生产企业,实现工业化、连续化、标准化生产体系。多年来,公司围绕传统酱卤肉制品工业化生产技术、食品质量和食品营养保健等方面进行积极探索,将产品研发的重点放在营养保健上,充分挖掘了中国传统的民间独特配方,把传统中医药膳理论与发达国家食品营养科学配方相结合,结合西式先进生产工艺,利用20多种食用的中草药调制出陈香老汤煨制而成,同时在产品中加入了

大豆蛋白、牛奶、蜂蜜等天然营养成分及蔬菜、水果等食用纤维素,使产品营养价值丰富,口味独特,香沁人脾,无论外观、品味以及内在品质都实现了新的飞跃。

“像人体必需的氨基酸、维生素等等微量元素,都是我们抽检的指标和依据,以保证喜旺肉制品的营养健康。”工作人员介绍,对居民膳食结构若指掌是喜旺科技人员的必备功课。在走廊墙上,醒目的居民膳食金字塔结构图彰显喜旺以人为本的理念。

相关链接

低温肉制品 对比高温肉制品

低温肉制品是指使肉制品处于较低温度(0-4℃)环境下抑制微生物生长。低温肉制品最大限度地保留了原料肉的风味物质和营养成分,防止传统肉制品加工下可避免的成份流失;肉质鲜嫩,口感良好,无肉类煮熟后固有的“渣”感;肉类蛋白变性适度,易于人体消化和吸收,营养利用率高;食用便捷,家庭可贮存备用;需冷藏存放和冷链销售,即产品要在0-6℃下冷藏。

高温肉制品是经过121摄氏度高温蒸煮的包装肉制品。由于高温蒸煮使袋内肉制品消毒彻底,所以在常温下有较长的保质期,缺点为一般有点罐头味。另外,由于高温制作,也使产品中的一部分营养成分降低。因此,常常可以看到高温肉制品的配料中常常加入了更多的调味料如香辛料、水解植物蛋白、味精来强化口感目前西方国家以低温肉制品为主,由于国人的消费习惯及先入为主的影响,目前国内还是以高温肉制品为主,但低温肉制品是肉制品消费的潮流。因低温肉制品要求极为严格,最大限度的保证了肉制品的营养和风味,所以低温肉制品价格相对较高。



喜旺连锁店遍布全省各地。

让学校真正变成孩子的“家”

——淄川特教中心家校共育工作侧记

在孩子的教育中,家长和学校之间似乎总有一道摸不着的“围墙”,让家校共育在孩子的成长中成为泡影。但在淄川区特教中心家校,这已不再是难题。该中心通过家教讲堂、家长助教、家长互助等形式,逐渐打破家校之间的“围墙”,让家长与学校成为平等的合作者,形成教育合力,让学校真正变成了孩子的“家”。

本报记者 刘晓 通讯员 韩苗

家长助教——家校互通的“连心站”

“真棒,接下来请把蓝色的积木找出来,看谁找得又对又快。”多功能训练室里,一位“特邀教师”正在用一些大小相同、形状一样、颜色不同的积木对三个孩子进行集体训练,这位“特邀教师”不是别人,正是家长助教团的成员之一,八年级学生李品山的妈妈。

学校发现,像李品山的妈妈这样的家长在多年求医、康复过程中积累了丰富的康复训练经验,他们本身就是教育康复的行家里手。把他们组织起来,深度的参与学校的教学管理,无疑会形成更大的教育合力。于是,学校聘请了4位有着康复、手工制作经验的家长教师,组成了“家长助教团”,其目的

是促使家校双方凝聚合力,共同教育好学生。实践证明,这一举措为教师、家长、学生打造了共同成长的平台,筑成了家校互通的立交桥。

“老师们太不容易了,助教的这段时间我深有感触。”助教家长肖金凤说道,“今后,我一定会全力支持,配合学校的工作,齐心协力教育好孩子。”

此外,学校还发动家长成立了班级“卫生服务队”,在完全自愿的条件下,家长们每天下午放学后轮流协助学校的工作,齐心协力教育好孩子。



报告会现场。 闫肃 摄

家教讲堂——家长成长的“加油站”

“我们不能选择自己的境遇,但我们可以选择遇到不同境遇的态度……”日前,由学校针对家长举办的“为孩子一生的生活和幸福奠基”报告会正在进行。讲座由济南大学教育与心理科学学院王本法教授饱含真情的事例和充满深情的讲述深深地感染着在座的家长,有的甚至流下了泪水。

为帮助家长获取更多正能量,提高科学育子水平,学校聘请教育、医疗、心理等方面的专家及优秀家长代表定期开展“家教讲堂”系列的家庭教育讲座,由专业人员根据

家长实际,组织团体辅导。家长们集聚在一起,相互帮助,相互学习,为孩子的健康成长打造舒适的氛围。

“听了专家的报告后,我的心情突然间明朗许多,思想上的包袱减轻不少,决心要用爱与智慧来维系婚姻,教育孩子,给家庭一个快乐的源泉,让孩子健康的成长。”五年级学生新新的妈妈说。

通过这样不同的报告会的形式,家长们开始逐渐关注孩子的成长,关注学校的教育和发展,也重新燃起了对未来的希望。这也为家校共育打下了良好的情感基础。

家长互助——爱心传递的“接力站”

在淄川区特教中心,丰富多彩的家校活动早已成为一种常态,家长群体俨然成为学校教育过程中一支重要力量。淄川区特教中心为有需要的家长提供相互支持的平台,成立“家长互助组”,来缓解家长在孩子生活、教育方面的问题。“面对孩子的一些问题,我们会陷入正常家庭理解不了的无助,在‘家长互助组’,大家更愿意敞开心扉,一起分享经验,相互鼓励支持,因为我们都是‘同病相怜’的人。”刘绪云深有感触的说。

经过几年探索实践,“家长互助组”不仅成为家长之间相互抱团取暖的“抱团”,还成为传递爱心的“接力站”。李彤、肖金凤、刘绪云等家长结交了不少热心公益的朋友,在她们的感召下,红叶红爱心家园先后捐赠衣物300余件;SM(淄博)有限公司捐赠1万元用于购买音乐康复器材;淄博孝乡爱心公益联盟联合博山西寨全羊、济南腾龙假期旅游公司和爱心人士靖尊,多次组织孩子们免费旅游。越来越多的家长真正成了学校的主人。

“随着家校工作的不断完善,家长们参与各项活动的积极性和主动性越来越高。一所学校,就应打破固有的壁垒,挖掘潜在的资源,聚合各方力量,为孩子们成长搭建丰富的资源平台。”学校主要负责人如是说。



济南大学教授王本法做报告。 闫肃 摄