

一棵普通的农家白菜,经过腌制、拌料等多道工序后变成泡菜,漂洋过海成了韩国人餐桌上的美食。与韩国隔海相望的青岛,凭借地缘、技术、产品等优势,多年来一直是韩国泡菜市场的重要供应来源。据了解,青岛有20多家规模以上泡菜生产企业,年出口韩国泡菜20多万吨,约占全国输韩泡菜出口量的70%,而平度市又是青岛泡菜主产区,连日来,记者探访平度市泡菜生产企业、白菜产区,了解青岛泡菜如何抢占韩国餐桌。

文/片 宋祖锋 青岛报道

## 卫生、风味高标准 生产线上产出好泡菜

2月26日,记者来到位于青岛平度市经济开发区内的一家泡菜生产企业——青岛农一食品有限公司。更换雨鞋、穿上工作服、佩戴好帽子、口罩,经过消毒、风淋等严格的流程后,记者来到企业泡菜生产车间内,只见车间内一派繁忙景象,工人们正紧张有序地进行着泡菜生产的各项工序。生产厂长刘云峰介绍,他们始终将食品安全与卫生放在首位,进入生产车间前,所有员工必须经过严格的消毒程序,确保个人卫生符合高标准,以防止任何可能的污染。

从农家小菜到国际餐桌,记者在企业生产车间里见证了一棵白菜的“逆袭之路”。白菜从田间地头收购后,首先,工人会去除白菜外层的坏叶和根部,确保只留下健康、干净的部分,白菜处理好后会进入到腌制程序。记者看到,在腌渍车间内,一个个特制的金属容器中盛满了正在腌制的白菜。“白菜经过20个小时腌制后,还要进行4次清洗。”刘云峰说,多次清洗的目的是去除白菜内的泥土等异物和表层盐分,确保白菜的清洁和口感。清洗干净的白菜,通过自动化系统传输到沥水车间,在这里,清洗后的白菜还要经过6个小时的控水。

经过沥水后,白菜进入“逆袭之路”最重要的一环——抹酱,抹酱不仅决定了泡菜的最终风味,还直接影响其口感和保存时间。记者看到,生产线上工人戴着手套在每一片白菜叶上均匀地涂抹上特制酱料,他们手法娴熟,动作流畅,确保每一片菜叶都能充分吸收调味,白菜抹好酱料后再经过称重,只有达到标准才能进行包装。“抹酱全凭经验,最终确保抹酱率达到26%±1的标准。”刘云峰解释,抹酱工人都是具备多年工作经验的熟练工,他们操作起来全凭手感,确保涂抹的酱料占整个白菜重量的26%。如果酱料涂抹多了,制作出来的泡菜口感咸辣,反之,就会有生白菜味,口感大打折扣。

至此,白菜就完成了到泡菜的蝶变。从原料筛选到成品包装,泡菜每一个生产环节都经过精细化管理,泡菜包装好后,每一箱还要经过X光机的全身“体检”。“如果经过检测,泡菜内有异物,机器就会发出声光报警。”刘云峰说,经过严谨的操作流程后,生产好的泡菜走出国门,端上海外消费市场的餐桌。

## 激烈竞争中不断壮大 年出口韩国泡菜20多万吨

“韩国市场对泡菜的需求非常旺盛,尤其是对高品质、健康化泡菜的需求逐年增加。我们看中了这块蛋糕,并希望通过持续创新和品质提升,进一步扩大市场份额。”青岛农一食品有限公司董事长、总经理金哲雄说。近年来,他们公司泡菜出口韩国量持续增长,成为韩国泡菜市场的重要供应商。2024年出口量同比增长30%,预计2025年还将继续保

记者探访泡菜生产企业、白菜产区,寻找年出口20多万吨的答案

# 青岛泡菜如何抢占韩国餐桌

【微纪录】



扫码看视频



抹酱不仅决定了泡菜的最终风味,还直接影响其口感和保存时间。

持两位数增长。

在青岛众多供应韩国市场的泡菜企业中,这只是一个代表。据统计,青岛有20多家规模以上泡菜生产企业,年出口韩国泡菜20多万吨,货值十多亿元,约占全国输韩泡菜出口量的70%。

青岛泡菜企业为何能占据韩国泡菜市场如此大的进口份额?对于深耕韩国泡菜市场20多年的金哲雄而言,他见证了青岛泡菜初入韩国,到如今占据重要市场份额的全过程。得益于青岛得天独厚的地理优势和底蕴深厚的食品加工经验,早在20多年前,金哲雄就开始向韩国出口泡菜。当时,韩国市场对进口泡菜的需求刚刚起步,而青岛泡菜凭借地缘优势和成本竞争力,逐渐打开了海外市场。

“韩国消费群体对泡菜的口味要求非常高,市场竞争也非常激烈。”金哲雄回忆,要赢得韩国客户的青睐,必须在口味和品质上不断改进。为此,企业成立专门的研发团队,针对韩国消费者的口味偏好进行产品调整。

提起泡菜,大多数人可能只会想到传统的白菜泡菜。但在青岛农一食品有限公司的产品陈列室,记者看到,除了白菜泡菜,萝卜泡菜、櫻菜泡菜、葱泡菜、芥菜泡菜等创新产品让人眼前一亮,这些产品包装方便快捷,口味独特,更好地满足了韩国市场的多元化需求。

通过工艺改进和产品出新,金哲雄逐渐赢得韩国客户的信赖,许多韩国大型商超和餐饮企业纷纷与他建立长期合作关系,订单纷至沓来。“今年我们韩国客户的订单已经排到了4月初,企业正全力投入生产以满足市场需求。”

## 好水、好土、好白菜 优质原料助力产品胜出

泡菜的美味不仅取决于精湛的工艺,更离不开优质的原材料。

作为青岛蔬菜之乡的平度市仁兆镇,凭借优越的地理自然条件,正逐渐发展成为全国知名的泡菜原料种植基地。2月25日,在青岛沽河果蔬专业合作社内,偌大的冷库内整齐码放着包装好的白菜,一包包白菜通过叉车装入冷链运输车后,第一时间运送到泡菜生产企业,确保每一棵白菜的新鲜度。“我们合作社与周边农户签订了长期合作协议,从源头上加强对于白菜的生产把控。同时,我们还为农户提供优质的种子和种植技术,保证白菜的品质。”合作社负责人张利远说,当地出产的白菜,品质优良,成为青岛众多泡菜生产企业的首选原料。

好水好土才能出好菜。优越的水土自然条件,是平度仁兆镇出产高品质蔬菜的密钥。仁兆镇紧邻大沽河,清澈的河水富含多种矿物质和微量元素,为仁兆镇的农业生产提供了优质的水源,使得仁兆镇生产的白菜具有独特的品质。另外,仁兆镇的土壤属于典型的砂质土壤,富含丰富的矿物质和有机质,为白菜的生长提供了充足的养分。仁兆镇的气候条件也十分适宜蔬菜的生长。这里四季分明,光照充足,昼夜温差较大,有利于蔬菜中养分的积累。“在这样的气候条件下,仁兆镇生产的白菜不仅个头大、产量高,而且品质优良。”张利远介绍。

记者从仁兆镇政府了解到,仁兆镇蔬菜种植面积10.5万亩,年总产量62万吨,蔬菜和加工产品出口到日本、韩国、东南亚等十几个国家和地区,占整个青岛市蔬菜出口的三分之一,成为青岛市蔬菜出口的重要基地。

## 近水楼台、物流给力 优质泡菜不断积累优势

仁兆镇资源丰富,当地泡菜企业依托“近水楼台先得月”的优势纷纷抢占市场先机。

青岛翔龙食品有限公司是位于平度市仁兆镇的一家专业生产泡菜20多年的企业,最近几天,企业负责人徐悦东正陪着国外客户参观考察。“仁兆镇的地理优势,为仁兆镇泡菜的出口提供了极大的便利。”徐悦东介绍,以海运为例,从仁兆镇出口的泡菜产品,能够通过附近的港口迅速运往韩国、日本等国家,大大缩短了运输时间,降低了物流成本。这种高效的运输通道,使得仁兆镇的泡菜能够以最新鲜的状态抵达国际市场,满足消费者对品质的需求。

“仁兆泡菜之所以能走出国门,端上国际餐桌,除了区位优势,还得益于企业严格的选材和精益求精的管理。”平度市仁兆镇政府相关负责人介绍。目前,仁兆泡菜已成功进入韩国、日本、东南亚等国家和地区,并逐步向欧美市场拓展。企业通过参加国际食品展会、开展跨境电商合作等方式,进一步扩大了仁兆泡菜的国际影响力。

仁兆镇泡菜产业的蓬勃发展,也离不开平度市、仁兆镇两级政府在优化营商环境方面做出的努力。记者了解到,平度市、仁兆镇两级政府出台了一系列优惠政策,鼓励泡菜企业的发展,降低了企业的生产成本,提高了企业的盈利能力。政府大力支持泡菜企业的技术研发、品牌建设和市场拓展等方面,为企业的发展提供了有力支撑。

此外,政府部门还积极推动泡菜企业与科研机构、青岛农业大学等高校的合作,促进产学研结合。组织泡菜企业参加各类科技成果转化活动,为企业引进先进的技术和设备提供了平台。通过产学研结合,泡菜企业的技术水平和创新能力得到了显著提高,产品的质量和竞争力也得到了提升。有了政策和科技的保驾护航,企业发展乘势而上。目前,仁兆镇的7家泡菜企业年总产值达1.5亿元。

## 企业搭上智能化列车 绿色化生产水平越来越高

近年来,随着全球食品工业向绿色化、智能化方向快速发展,平度泡菜企业紧跟时代潮流,大力推动工艺创新和绿色智能化发展。

“我们始终将工艺创新作为产业发展的核心动力。”金哲雄介绍。通过引入先进技术、优化生产流程、提升资源利用效率,企业正逐步实现从传统制造向绿色智能制造的转型升级,为平度泡菜产业的高质量发展注入新动能。在企业生产车间内,刚刚引进的速冻隧道技术仅用20分钟就能完成泡菜的快速冷冻,大幅提高了生产效率和产品品质。

在绿色发展理念指导下,平度泡菜企业正加快推进生产自动化和智能化进程。通过引入智能化生产线和机器人技术,企业实现了从原料清洗、切割、发酵到包装的全流程自动化生产,大幅提高了生产效率,降低了人工成本。

在青岛农一食品有限公司的生产线末端,两台码垛机器人正在快速精准地将一箱箱泡菜整齐堆放,“机器人1小时能码垛10吨泡菜,是人工的十几倍。”工作人员介绍,码垛机器人的应用不仅大幅提升生产效率,还进一步降低人工成本和操作误差。此外,他们还采用了智能传感器和物联网技术,实时监控生产过程中的温度、湿度和发酵状态,确保每一批产品的质量稳定。同时,通过大数据分析和人工智能算法,企业能够优化生产参数,减少资源浪费,进一步提升生产的绿色化水平。

当泡菜和乡村旅游碰撞,会擦出怎样的火花?在平度市仁兆镇,到了蔬菜收获时节,蔬菜采摘、农事体验、农家乐等乡村旅游项目每天都在上演。当地积极推动泡菜产业与乡村旅游的融合发展,打造绿色生态旅游品牌,依托丰富的蔬菜种质资源和优美的自然环境,打造独具特色的农旅体验项目,不仅促进了泡菜产业的发展,也带动了乡村旅游的繁荣,实现了经济、社会和环境的协调发展。