

参观工业园 品喜旺美食

小记者走进“香喷喷”的喜旺

专刊记者 王伟凯



作为烟台人，你肯定知道喜旺肉食品，那美味的各类肉制品让人垂涎不已的同时，也让人不由好奇它们是怎样生产出来的。8月14日下午，本报小记者们到喜旺工业园进行参观，还没进门，就闻到熟悉的“喜旺”香味扑鼻而来。



参观喜旺工业园的小记者合影留念



在实时监控室看生产车间



解说员向小记者介绍检测仪器



小记者现场向解说员提问



小记者参观喜旺实验室

观看实时监控室 了解产品生产流程

8月14日下午2点，本报小记者冒着小雨来到了位于芝罘区新桥西路上的喜旺工业园，由于生产车间有着严格的卫生要求，喜旺公司也没有适合小记者的小号隔离服，解说员组织小记者们参观了生产车间实时监控室。小记者们通过观看监控视频，听着解说员讲解，了解了喜旺各项肉制品的生产流程和工艺。解说员告诉小记者们，整个生产车间有

162个监控点，几乎是无缝式覆盖了整个生产工作环境，小记者们听到后都十分惊奇，瞪起眼睛仔细看，不落下任何一个环节。

在解说员的解说下，监控室内的屏幕也在不断变换，原料车间、灌制车间、熏制车间、消毒车间、包装车间一个个地出现在小记者们眼前。“哇，好大的锅啊！这得放多少肉啊！”当屏幕上出现一

口中式卤煮设备——大锅时，小记者忍不住惊叫道，解说员这时介绍说，这个大锅有一人多高，能装入六七百斤原料。从屏幕上看到一块块生肉经过加工变成火腿肠、卤肉等美味的肉制品，然后被包装打码，流水线式的生产工艺让小记者们眼花缭乱的同时也勾起了小记者们肚中的馋虫，有的小记者不禁咽起了“口水”。

现场品尝喜旺食品 领略喜旺品牌文化

看着小记者们一双双渴望的眼睛，工作人员笑着说：“大家别心急，一会儿就可以品尝到美味的喜旺肉制品了。”参观完实时监控室后，工作人员带领小记者们来到会议室，并给小记者们准备了一碟精美的喜旺肉制品，让大家品尝。小记者们早已忍不住，纷纷低头闷声吃起来。“这是我平常最爱吃的脆脆肠，这是酱牛肉，还有火腿，真好吃！”小记者于德浩边吃边赞叹道。

在小记者们品尝喜旺美食时，会议室里开始播放喜旺食品有限公司的宣传片，让小记

者们详细了解了喜旺的发展历史、企业文化以及严格的安全食品生产模式等情况。小记者们认真观看并不时做笔记，看完宣传片后，小记者迫不及待地解解说员提问，“喜旺现在有多少家直营店？”“喜旺现在有多少员工？”“低温肉制品和高温肉制品怎么区别呢？”面对小记者们提出的问题，解说员都一一给出解答。

“喜旺这么好吃，这么有名，为什么只是在山东省内，不发展成全国品牌呢？为什么不开拓海外市场呢？”这时一名小

记者家长也忍不住问起了问题。解说员答复说，因为全国各地口味难调，所以目前喜旺的口味仍以鲁菜的口味为基准，而且喜旺领头人对于做好一个百年民族品牌有自己的高瞻远瞩，并不会盲目扩张，成为中国的代表性低温肉制品是需要时间和科学规划的。但在可持续发展之路上，喜旺从没有停下自己探索的脚步。2002年，喜旺与加拿大合作成立了siwin车间，共同开发出美澳菜火腿和煎煎乐肠，就是非常成功的范例。

参观国家实验室 了解喜旺研发实力

最让小记者们期待、也最让他们印象深刻的还是参观喜旺集团的科技研发大楼。解说员告诉小记者，在喜旺的科技研发大楼里的喜旺实验室获得了“国家认可实验室”、“国家猪肉加工技术研发分中心”等殊荣，喜旺产品的研发和检测都是在这里进行的。

随后，小记者们在解说员的带领下来到了二楼和三楼的实验室进行了参观。实验室里摆放的瓶瓶罐罐，以及各种各样的食品检验检测仪器吸引了小记者们的注意，有酸度

计、水分测定仪、电导率仪、电脑量热仪、酶标仪、生化培养箱等各种各样的先进仪器。解说员给小记者们详细讲解了这些仪器的在食品检测中的作用，并告诉小记者们这些仪器都很贵重，少则上万元，多则几百万元，引起小记者们一阵惊叹。

参观过程中，解说员向小记者们详细讲解了喜旺肉制品加工的一整套产品质量监控体系，并介绍说喜旺制定的产品质量标准在亚太地区受到普遍认可。参观过程中，小记者们不

断向解说员提出自己关心的问题，“这个仪器能检测什么？”“产品每天都要检测吗？”“一个产品要经过多少检测呢？”对待小记者们提出的每一个问题，解说员都耐心地一一解答。

探访结束后，小记者们对喜旺集团的产品有了更深入的认识。小记者蔡佳蓉兴奋地说：“喜旺的食品生产流程真干净卫生，我一直很爱吃。”“通过参观，我了解到喜旺非常重视食品的安全卫生，以后我们吃起来更放心了。”小记者黄梦琳高兴地说道。