



食安山东 特别行动
主办:省食安办 齐鲁晚报
有奖举报电话: 96706

读者踊跃报名 参观团扩容

“食安山东——走进食品企业”活动启动消息见报后,当天就有数十名读者通过热线96706报名,本报确定10人参加活动。
23日中午,参观团乘坐的大巴还没到位,就已有两名读者等在了出发地点。“报名时稍晚了一会儿,没接到确认通知,但我们真是想参加这次活动。”在和参观企业沟通之后,参观团决定临时扩容,吸纳了这两位热心读者。



消费者代表参观景芝酒传统酿制工艺。

你喝的这瓶酒 哪片地的高粱酿的?

景芝酒业质量控制体系一路追到“高粱地”

文/本报记者 张颀 片/本报记者 戴伟

“真没想到,一滴白酒里面还藏着这么多学问。”24日,本报组织的“食安山东——走进企业体验食品安全”活动团队来到首站体验企业——山东景芝酒业股份有限公司。30名社会各界代表参观了整个酿酒过程后,无不对规模化的生产工艺所震撼,对白酒质量安全心里也有了底。

如何让消费者喝得明白?

追溯体系追求精准性,对产地、粮源、酿酒每个环节都明确责任。

为了让消费者喝得明白安全,景芝酒业早就开展了酒类流通电子追溯系统试点工作,这样的酿酒企业在全国仅有茅台、五粮液、张裕、景芝等6家。这套追溯系统旨在利用电子信息技术手段,实时掌握产品从生产、仓储、物流到销售等各环节的流通信息,形成全程可追踪信息链。
“那这样说来,我喝的这瓶白酒,都能追溯出是哪片高粱酿造出来的。”消费者代表刘宗尧说。

“我们在逐步提高追溯系统的精准性,争取让消费者对每一个环节都放心。”一位工程师介绍,景芝从2011年开始建立质量追溯控制体系,实现关键环节控制,对产地、粮源、酿酒每个过程、每个环节都明确责任。以高粱为例,景芝的酿酒高粱基本来自山东、内蒙古和东北的签约产地,目前进货批次能实现追溯,随着技术不断升级,粮源的追溯也将更加细化。

如何保持白酒传统口感?

通过仪器分析酒的香味成分,确定500多种香型,使传统工艺通过标准化控制。

四层楼高的酿酒厂房里整齐地排列着各种酿酒机械:自动搅拌机代替了人工翻料,专用管道和传送带正在输送着酿酒物料……数千平方米的厂房,见不到几个工人。
“酿酒师傅都去控制室了。”消费者代表张洪生从参观通道的展板上了解到,这个酿酒产业园从配料输送、蒸酒蒸粮到摊晾、粮糟堆积,都实现了自动化控制和清洁生产,保证了食品安全。
“现代化技术好是好,但传统工艺所形成的那种口感还能传承下去吗?”张洪生提出了这样一个问题。
“这两杯酒对比一下,您

就心里有数了。”工作人员拿出两只装满酒的试饮杯。
“这不是一个味吗?”喝过的人都表示尝不出什么差别。工作人员解释说,这套现代化的生产技术还原了传统酿酒的全部环节,酒的口味却没有什麼变化,刚才消费者品尝的就是在传统工艺和现代技术两种方式生产出的酒,在口感上没什么不同。
工作人员介绍,其实在技术升级过程中,大部分传统工艺环节都得到了标准化控制,比如通过现代仪器对酒的香味成分进行分析,已确定的香型有500多种,这将大大稳定产品质量。



参观团成员品尝景芝白酒。

没放一粒芝麻,创出芝麻香

生产这样的“神奇味道”仿佛走钢丝——容器不一样,窖池不一样,粮食不一样,曲也不一样,存放不一样,调酒师也不一样。操作稍不当,就成四不像。

品尝过芝麻香型白酒的人,都对口齿间淡淡的芝麻香味留下深刻印象。“是不是酒里加了芝麻,要不怎么那么香?”参观团里的消费者迫不及待提出这个问题。
景芝酒业股份有限公司总经理助理曹天河说:“一品景芝芝麻香酿造的原料是小麦和高粱,没有一粒芝麻。”
为了这个神奇的味道,景芝人奋斗了50多年。1957年,芝麻香白酒在景芝酒厂被发现。中

国的白酒主要有11种香型,其中酱香、浓香等香型都经过千百年工艺沉淀,芝麻香算是后起之秀。曹天河介绍,景芝人将老祖宗留下的酱香、浓香、清香三种工艺交叉融合,形成独特的工艺。容器不一样,窖池不一样,粮食不一样,曲也不一样,存放不一样,调酒师也不一样。种种独特因素造成了独特的景芝芝麻香。
掌握生产这种香型的复杂工艺仿佛走钢丝,

需要高度的精敏和良好的平衡,不能有一丝差错。“操作稍有不当,或者成为酱香、清香、浓香的一种,甚至成为四不像。”曹天河说。
酿酒专家说,芝麻香型白酒是以芝麻香为主体,兼有浓、清、酱三种香型之所长,故有“一品三味”之美誉。是中国“十一大香型”中最年轻的一个成员,同时也是酿造技术难度最大,酿造条件要求最高,对环境要求最严格的一个香型。

○花絮

一只酒杯传来传去,“酒头”好香!

“哇,这酒真香!”在景芝酒传统酿造技艺所里,酿酒师傅刚从储液桶里接了一小杯酒头,参观团里的几位好酒分子就被其浓郁香气吸引了过去。
据介绍,粮食通过酒曲发酵后,蒸馏初期截留下的酒头大约有70度,含

有较多的白酒香味物质。由于里面的微量成分复杂,口感与瓶装酒并不一样,要经过调香等处理环节才能灌装上市。
“不到酒厂,绝对见不到味道这么浓郁的酒头。”读者王在明深吸了一口酒头散发出的气味,脸上便有些微微泛红。“味道这

么香,喝起来口感肯定也错不了。”王在明捧着装着酒头的不锈钢酒杯,不禁抿了一小口。大家一看他一副陶醉的样子,也都忍不住诱惑,纷纷尝起了新鲜的酒头。一只酒杯在众人手里传来传去,看来好酒当前,大家也顾不上风度了。

*ST黄海变身

化工装备制造商

本报济南6月26日讯(记者 马绍栋) 作为山东板块老资格ST公司*ST黄海一波三折的重组之路终于迎来一线转机。26日公司公告称,公司实际控制人中国化工集团收到国资委关于公司重组方案的批复,公司拟将所持全部资产及负债出售给中车集团或其指定的第三方,并将以每股4.28元价格向化工科学院发行1.4亿股,购买其持有的天华院有限公司100%股权。至此*ST黄海将放弃亏损多年的轮胎业务,转型化工装备制造商。
虽然背靠央企中车汽修集团,但受橡胶行情及轮胎市场波动影响,*ST黄海从2007年上半年就开始“披星戴帽”,漫长重组路更是挫折连连。
记者了解到,天华院是化工科学院100%控股公司,主要从事大型石油化工机械装备的研发设计制造及售后服务。此次重组完成后,*ST黄海将变身成为化工装备制造商,不但可以放弃陷入困境的轮胎业务,同时也解决了困扰公司多年的与中国化工集团轮胎业务同业竞争问题。

食用油等风险监测

66批次出问题

本报济南6月26日讯(记者 廖雯颖) 26日,省质监局通报今年以来我省食品抽检结果,对植物油、葡萄酒和酱油等开展的1230次风险监测中查出问题产品66批次,已全部组织相关市局进行处置。
此外,食品安全隐患排查方面,省质监局将青岛平度、烟台蓬莱等食品添加剂集中生产加工区域列为重点排查地区。截至目前,全省质监系统共排查重点企业6034家次,食品生产加工小作坊1600余家次,发现214件隐患信息,均已跟踪整改。

12年来美首超中国

成FDI最青睐国家

本报讯 北京时间6月26日下午消息,咨询公司科尼尔对全球302家公司高管的最新年度调查显示,美国超过中国成为外商直接投资(FDI)最青睐的国家,为2002年来首次。
在本年度科尼尔外商直接投资信心指数排名中,中国以微弱劣势居第二,巴西和加拿大分别为第三和第四名,去年名列第二的印度则跌至第五。
科尼尔名誉董事长Paul Laudicina表示,部分投资者“从根本上再次发现了美国(的吸引力)”。Laudicina指出,美国经济发展尽管步履蹒跚,但好过欧洲;中国的吸引力因工资上涨和人口迅速老化而微降,但仍然对外国投资者具有巨大吸引力;巴西的外商直接投资则受益于主办2014年世界杯和2016年奥运会。
科尼尔自1998年开始进行外商直接投资信心指数年度调查,前四年美国居首,2002-2012年则中国稳居第一。
(综合)



齐鲁晚报 李岩侠品牌工作室策划

**讲品牌故事 悟成功背后
探产业路径 育品牌经济**

品牌企业QQ群: 283169672 主持人:李岩侠 18678859550
邮箱: qjwblyx@qq.com