

传播正能量,谱写新篇章,祝愿《齐鲁晚报·今日烟台》越办越好。

——烟台市公安局徐忠



未来的时光携手一起走

本报推出多期特刊展现烟台之美,未来将奉献更多精品

本报记者 梁莹莹

随着发行量的不断增长,我们的精品意识也越来越强。我们希望以媒体责任、新闻力量来传播主流价值观,推动社会发展,提升社会责任,在众声喧哗中激浊扬清。



参与神十报道的采编人员与神十特刊合影。 本报记者 李泊静 摄

老有所养、病有所医、学有所教、住有所居,老百姓的生活幸福指数不断提升,体现了一座城市的真正内涵。烟台的变化日新月异,我们只能通过一张张新闻纸,来记录它的变化,体现它的美丽。

今年3月5日,宣传雷锋精神的第一人张峻在沈阳军区学雷锋座谈会上发言时,突发心脏病不幸去世。老人去世前一天,本报记者还曾与他电话连线,老人透露出想在烟台办个雷锋展览馆的心愿。为了完成老人的遗愿,本报与烟台市公安局边防支队经过一周紧张筹备,展馆正式亮相,这是责任的体现。

“新高度·新烟台”系列报道,通过航拍,从一个新的角度俯视烟台“长高、长大”的过程,反映出烟台城市建设发展变化,原来这座城市这样动人。

今年是烟台市的“工作落实年”,我们精心策划推出了“工作落实年·烟台冲锋号”系列报道,历时2个月,从城市建设、民生保障、发展规划等方面对烟台市的各项工作进行了梳理,让普通百姓也能深刻体会到我们身边发生的点滴变化。

神十飞天对烟台具有特殊意义,福山姑娘王亚平在“天宫”中讲授了一堂完美的太空课,这是中国人的骄傲,作为亚平故乡的人,我们备感自豪,带着这份感情,我们推出《乡送》、《乡望》、《乡念》等系列报道,表达了家乡亲人对她的祝福与关心。

在以后的日子里,《齐鲁晚报·今日烟台》会继续陪在您身边,用我们的笔尖和镜头,记录这座城市的点点滴滴以及人们生活的方方面面,继续奉献精品,传播正能量,相信下一段历程,我们会走得更加辉煌灿烂!



扩张日本水晶粉丝市场、食用蛋白进军欧、美、亚……

双塔食品再扩国际“版图”

本报记者 李园园

双塔食品以粉丝起家,作为粉丝行业的龙头企业,如今双塔食品已经形成了“粉丝生产加工-提取食用蛋白-分离提取膳食纤维-废水沼气发电-粉渣制取酒精-粉渣发展食用菌-沼液灌溉蔬菜”的产业链条。如今,在这条生产链上,又传出一个个可喜的消息,不仅要扩张日本水晶粉丝市场,而且食用蛋白越来越受国际市场认可,已进军欧、美、亚等多个国家,国际“版图”越扩越大。

质量过硬:

日本水晶粉丝市场将有“双塔”粉

双塔食品从当年一个亏损的粉丝厂,到如今的上市公司,粉丝热销日本、韩国等国家,与公司对粉丝产品质量的高标准要求离不开。如今双塔食品已与日本淀粉工业株式会社、日本住商食品株式会社签署战略合作协议,双塔食品将进一步扩张日本水晶粉丝市场。

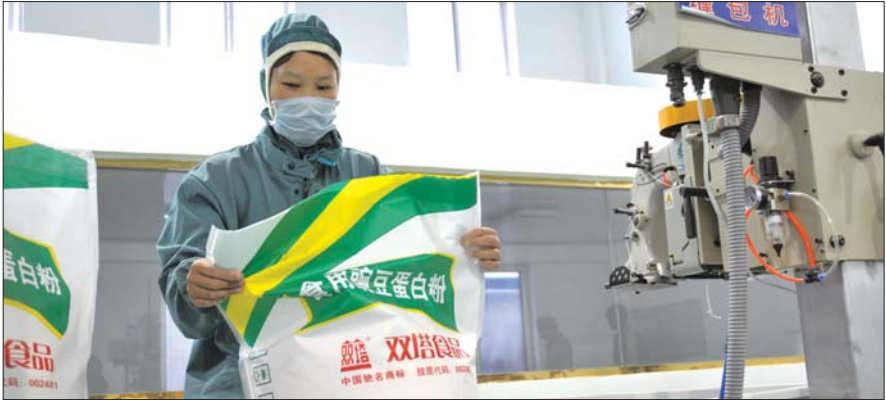
说起对粉丝质量的要求,从几年前发生在双塔食品一个真实的故事里可见一斑。当年公司质检人员在抽检正要发往日本的120箱粉丝时发现一根头发,董事长杨君敏闻讯立即赶到现场,召集40多名管理人员开会,他当场拿起剪刀“咔嚓咔嚓”把待发货的成品箱全部剪碎。当时,杨君敏举着那根头发告诉员工:“不要小看了这根头发,这不是一根普通的头发。它长在我们的头上是头发,但进入粉丝袋中,它就会变成一根绳索,束缚住企业的手脚,勒住企业的咽喉,使企业难以生存,使产品退出市场。”接着,他安排工人对120箱粉丝全部进行了检查返工。

为了能制作出上乘的粉丝,双塔食品在提高产品质量上下了不少功夫,公司自主研发的“乳酸杆菌剥离淀粉颗粒表面蛋白包膜生产改性

淀粉的研究与应用技术”,找到了最佳的浸泡时间、温度和PH数值等生产粉丝的必要条件,然后通过电脑统一控制,这样不但生产效率大大提高,而且由于新工艺从绿豆和豌豆中提炼淀粉的比例更高。淀粉质量达到一定的水准,出来的粉丝质量和色泽都有保障,因而不需要往里面添加任何添加剂。

当年,“龙口粉丝”不少生产企业被查出添加“吊白块”,双塔食品生产的粉丝是唯一不放任何添加剂的,因此在这次“粉丝危机”中,双塔牌龙口粉丝“一炮走红”,远销日本、韩国等国家。

如今,双塔食品与日本淀粉工业株式会社、日本住商食品株式会社签署战略合作协议,此举意欲双塔食品将进一步扩张日本水晶粉丝市场。据了解,水晶粉丝生产车间设备是引进日本的第三代生产线,达到淀粉自动计量、自动筛选、自动搅拌、自动挤压、自动烘干的目的,产品生产出来后全部返销到日本、美国等国家,原料以豌豆、马铃薯为主。若投产后,双塔食品将进一步巩固在国际市场上的领航者地位。



双塔食品食用蛋白已进军欧、美、亚等多国市场。 双塔食品供图

产业链拉伸:

一粒豆子打造出一条产业链

把豆子只做成粉丝,就太小看双塔食品这家上市公司了,精明的商家早已想出把这颗豆子吃干榨尽的办法,打造起一条一体化全产业链。在这条产业链上,除了粉丝外,高端食用蛋白成为公司一大亮点,还未诞生就被下了订单。如今食用蛋白国际“版图”不断扩大,产品供不应求。

据了解,双塔食品早已把一粒粒的豆子剖析得干干净净,打造起一条“粉丝生产加工-提取食用蛋白-分离提取膳食纤维-废水沼气发电-粉渣制取酒精-粉渣发展食用菌-沼液灌溉蔬菜”的产业链条,使得每一个环节都没有浪费,形成循环经济发展模式。

俗话说“是金子总会发光”,如今在这个产业链上,高

端食用蛋白犹如一颗金子般已闪闪发光。欧洲、美国、东亚、南亚、澳大利亚……双塔食品沿着制定的食用蛋白全球战略规划图强势出击,蛋白市场全面开花。

在双塔食品披露的中报中表示,将不断加大蛋白市场开拓力度,在巩固原有欧美传统市场基础上,加大对韩国、日本、澳大利亚以及国内等新兴市场的开发。

而双塔食品这一全球战略规划,也在沿着预想轨道迅速前进。今年以来,双塔食品组成专业调研团队对韩国、日本、东南亚等市场进行了详细深入调研,寻求大型保健品生产商,详细介绍豌豆蛋白与其它植物蛋白相比优良的品质。在走出去的同

时,邀请客户到公司实地考察。8月份以来,陆续有韩国客户到公司洽谈蛋白合作业务,对公司蛋白生产车间进行实地考察。如今,双塔食品蛋白产品已成功打开韩国市场,也标志着双塔食品蛋白全球化战略开始提速。

近日,双塔食品销售团队又参展了2013年印度食品配料展(Fi India),加大蛋白在东南亚市场推广,打开东南亚豌豆蛋白市场。在此次展会上,双塔食品与十多家客户达成合作意向。

双塔食品负责人称,下一步,公司将研发更高端的蛋白产品,涉足更广泛的蛋白研究,以满足不断增长的蛋白市场需求,让双塔食品蛋白产品在全球市场遍地开花。