



凭质量叫响国际市场 领军行业发展 喜旺荣获肉制品单项冠军

喜旺参与制修订《酱卤肉制品》等多项国家、行业标准

山东省是肉制品生产强省，而喜旺在省内酱卤肉制品领域一直发挥着领头雁作用，多年来专注酱卤肉制品的研发，做到了把这一行做精、做强，研发实力得到整个行业的认同。

“基于在肉类行业的先进管理经验，喜旺多次被国家相关部门确立为国家、行业法规标准的制修订单位”，喜旺集团研发中心主任张建梅介绍。自2009年起，喜旺先后参与了国家《酱卤肉制品》《中式香肠》《低温肉制品质量安全要求》等20多项国家、行业标准的编写、修订工作，成为肉制品生产加工标准主导企业。凭借在酱卤肉制品领域积累的丰富经验，喜旺研发出很多口味独特、行业影响力深远的产品，比如《酱卤传奇》礼盒，深受消费者欢迎。

喜旺领军行业发展,实现酱卤产品突破创新

传统酱卤肉制品有着几千年的历史,但如何保证品质稳定,生产过程实现工业化、信息化、自动化一直是困扰行业的难题,国家鼓励企业探索技术革新。

作为酱卤肉制品的领头企业,喜旺紧跟行业发展趋势,与中国肉类食品综合研究中心、中国农业大学、南京农业大学等高校及科研机构,共同针对传统酱卤肉制品进行探索革新,先后承担了国家“十一五”“十二五”“十

近日,山东省工业和信息化厅发布了山东省制造业单项冠军企业名单,我省喜旺集团凭借“酱卤烧烤猪肉制品”荣登单项冠军榜。

本次评比经限定性条件论证审核、行业论证、专家终审和网上公示等程序,评选出一批行业龙头企业,旨在引导企业专注细分产品领域的创新,突破关键领域短板,推动全省制造业高质量发展。

据悉,喜旺集团在传统酱卤肉制品领域一直处于领军地位,参与制定《酱卤肉制品》《中式香肠》等20多项国家、行业标准,拥有直营连锁店近2000家,中式传统产品远销加拿大、日本、美国、西班牙等国家。



喜旺科研人员在开展检测工作。



喜旺参与《酱卤肉制品》等国家、行业标准的制修订。

三五”重大科研课题、国家科技部星火计划、农业农村部948项目等国家科技项目,突破多项行业技术难题,获授权国家专利130余项,在稳定产品品质方面贡献突出,推动了整个行业的升级换代,得到了同行业认可,故“酱卤烧烤猪肉制品”荣登本次单项冠军榜。

喜旺质量叫响国际市场,向世界展示中国企业实力

随着经济的快速发展,中国企业走向世界舞台,传统饮食文化得到越来越多国家的喜爱与认可。

2005年,喜旺在北美成立海外科研中心,是中国首家走出国门建厂的肉制品企业。该中心拥有来自北美、欧洲等世界各国的顶尖食品科学家,重点进行食品营养的研究。喜旺在把传统酱卤风味推广到世界的同时,将这些国际先进的肉制品加工技术引入国内,比如“低温高压灭菌技术”“天然香料”“0添加”“植物天然蛋白”等新技术,已经源源不断地转化到喜旺国内的生产加工上,推动国内肉制品行业的升级换代。2018年,凭借技术创新和严格的品质管理,喜旺独揽加拿大肉类行业领军奖,是该奖项设立以来首个获奖的中国企业,引得国际食品行业的轰动。

荣登单项冠军榜,是对喜旺深耕酱卤肉制品领域、不断技术革新的充分认可。未来,喜旺将继续以“为人类更健康的生活”为使命,研制更健康、更营养、更美味的食品,向世界推广中国饮食文化,提高中国品牌的国际影响力! (通讯员 贺冠敏)

这里蔬菜长得咋样,上海市场时时看得见 大棚“上网”与远方市场互动,这个村是兰陵打造长三角“菜篮子”的缩影



文/片 齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 姜曼 公绪成 通讯员 冯磊

蔬菜基地建设物联网 买菜时能看到生产过程

在兰陵县向城镇徐皇路村,绿底白字的“上海市蔬菜外延基地”牌子格外显眼。“这块牌牌,可是我们与上海实现互利共赢的见证。”向城镇徐皇路村党支部书记徐振东高兴地说,有这块“护身符”,蔬菜产销有保障。比如,当兰陵县特别是徐皇路村蔬菜滞销时,上海市有关部门有义务帮助销售并吸纳滞销的蔬菜;反之,当上海市蔬菜短缺时,徐皇路村要优先保证上海市蔬菜供应。像这样的“上海市蔬菜外延基地”在兰陵县还有很多。

徐皇路村有近500人在长三角地区从事蔬菜销售行业,徐振东之前也在上海经商,10年前作为“归雁人才”,回到家乡担任村支部书记。他联合村民组建注册了兰陵县佰盟专业种植合作社(以下简称佰盟种植专业合作社)和“佰盟”牌商标,现有社员430人,合作社通过“统一流程土地、统一规划建设、统一管理运营、统一品牌销售”的模式,规划建设了占地300亩的佰盟蔬菜产业园,建有大小温室棚1320余个,年销售蔬菜2000万斤,成为兰陵县高标准蔬菜示范园区,形成“农户+基地+合作社+产销+配送”为一体的现代化营销模式,先后与法国埃顿酒店、美国通用、上海虹桥机场、浦东机场等多家大型企业和超市签订蔬菜订单。

“哪里有蔬菜市场,哪里就有苍山蔬菜。”兰陵县打造优质农产品基地建设蔬菜产业强县的经验做法,入选打造乡村振兴齐鲁样板产业振兴典型案例,其中向城镇徐皇路村是兰陵县高质量打造长三角地区农产品供应基地的缩影。



徐皇路村党支部书记徐振东向种植户传授种植技术。

徐皇路村只是兰陵县高质量打造长三角地区农产品供应基地的一个缩影,外延蔬菜生产基地还建设了物联网,通过物联网,外延基地蔬菜生产与上海市蔬菜销售实现视频实时联通:市民在长三角的蔬菜市场,随时能看到兰陵大棚内蔬菜生产的过程,买到放心菜。大屏幕上实时播放的数据不仅能够协助商户采购,更可以帮助兰陵的合作社适时调整品种以及种植规模。

蔬菜集约化育苗 建优质农产品基地

像徐皇路村的专业种植合作社,在兰陵县还有多个。8月25日,在临沂市兰

陵县鸿强蔬菜产销专业合作社的温室大棚内,智能物联网数据显示器系统正通过温室智能控制器,实时调节显示棚内的空气温度、湿度、光照强度及CO₂浓度……智能化的管理系统,让在“摇篮”中的蔬菜苗们茁壮成长。

鸿强蔬菜合作社核心基地占地面积320亩的种苗工场,是集蔬菜种、苗繁育、推广、新型棚体建造、新技术、新材料的应用与推广、农业技术培训、蔬菜种植、加工、销售为一体的综合性服务机构。合作社理事长郭军介绍,依托合作社优势,将那些零散的农户组织起来,给予先进的技术指导,让国家惠农、惠农的好政策真正惠及到每个农民的身上。

合作社还建立了成熟的社会化服务

体系,配有12名技术员常年活跃在田间地头,在全县80%的蔬菜主产区,设立村级技术服务站站长,指导技术员上门指导。

经过11年的发展,鸿强蔬菜合作社现已发展为鲁南苏北规模最大的现代化育苗工厂,年综合育苗能力可达1.8亿株以上,服务土地面积6万多亩,入社社员5000余户,年产值达到8000万。

编制品牌战略规划 做实长三角“菜篮子”

兰陵县利用蔬菜这张名片,突破“人、钱、地、技术、销路”等制约因素,出台打造长三角“菜篮子”工作方案,促进兰陵蔬菜在品类、品牌、品种、品质、品相上的全面改良提升,产运销各环节全面标准化。

兰陵新天地食品有限公司试水脱水蔬菜,从事新鲜蔬菜的冷冻与脱水、烘干处理。兰陵新天地食品有限公司顾问董恩贞介绍,公司生产的生菜、苦瓜等脱水蔬菜都进入长三角地区高端餐厅等场所,柠檬干、青橘干、胡萝卜、地瓜干、西兰花、青麦粉等走入一线城市的各大商超,深受市场的好评。

“下一步,向城镇将根据长三角地区市场品类需求和供应标准,持续推进蔬菜品牌、品种、品类、品质、品相改良工程,发展数字农业、智慧农业、文旅农业,主动融入‘双循环’发展格局,全力拓展乡村振兴发展空间,推动高质量发展。”向城镇党委副书记、镇长张坤说。

兰陵县还与浙江大学合作,编制“苍山蔬菜”品牌战略规划,培植形成“苍山蔬菜”区域公用品牌,“苍山大蒜”“苍山牛蒡”“苍山辣椒”3个国家地理标志认证品牌,放大了120万亩蔬菜产业基础优势,打造出优质农产品基地,成为长三角地区的“菜篮子”。