

虎年迎春归，金水城香油有“年味”

虎年春节临近，1月25日一大早，在山东润政食品股份有限公司金水城香油厂区内，总经理钱坤鹤刚检查完生产线，就在客户催货的电话声中，带领公司员工开始了一天的忙碌。此时，车间里108盘南山红矿石石磨不停运转，厂区北边的紫藤花园、百福山雪后更显妩媚……作为市级非物质文化遗产的金水城小磨香油石磨加工工艺在这里正勾勒出一道靓丽的传统技艺工业文化风景线。

齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 国晓宁

“水代法”提取小磨香油 被评为“市级非物质文化遗产”

钱坤鹤介绍，小磨香油的历史在我国是非常久远的，早在三国时就有文字记载，金水城石磨香油加工工艺从战乱年代一直延续至今，一代代传承下来，被后人视为瑰宝。金水城小磨香油石磨加工工艺被评为“市级非物质文化遗产”，它是按照传统的小驴拉磨的原理，用“水代法”提取小磨香油。生产工艺为优选当季春芝麻为原料，通过水洗，完全清除优选芝麻中的灰尘和异物。再通过烘干设备，去除芝麻中的过量水分。整个磨制过程采用低温，低压，不破坏香油中的芳香物质及功能性营养成分，并且会使香油保留最原始的纯香，使芝麻返璞归真。磨好的酱汁兑入一定比例的开水，不断搅拌，水逐步渗入到酱汁中与非油物质结合。经过物理作用后，油脂被代替出来，这就是最传统的“水代法”提油技艺。经过自然沉淀、过滤、化验、灌装就生产出了金水城小磨香油。

钱坤鹤介绍，只有自己吃着放心，才能让广大消费者吃着放心。公司的香油质量是经得过检验的，山东润政食品股份有限公司和第三方检测机构建立了长期合作关系，不仅检测香油质量，而且会检测与生产有关的每一个环节，包括原材料。并且公司还设置了化验室，为百姓食品安全保驾护航。

严把原料选择和工艺程序关 为消费者健康保驾护航

钱坤鹤介绍，公司目前是中国石磨最



多的小磨香油生产企业，一共108盘石磨，是聊城市现代化农业的重点龙头企业。目前山东润政食品股份有限公司的销售网络已覆盖全国诸多县市区，公司产品主要热销山东、河北、京、津、内蒙、东北、江、浙、沪等地。在各电商网络销售渠道同步



销售。在研磨分油车间，记者看到，108盘刻有“水浒英雄名字”的石磨，轮流作业转动的景象颇为壮观。两三名技术工人将盛放芝麻的漏斗依次拖到磨盘上方，经过石磨转动和低温碾磨，芝麻变成油浆。

钱坤鹤表示，金水城的产品从原料选择到工艺程序上，生产环节一丝不苟，绝不偷工减料。做产品就是做人品，要坚守诚信、怀抱善心、拥抱责任，为每一位消费者的健康保驾护航。

带动村民就业增收致富 助力乡村振兴

记者在车间内看到，工人们正在紧张忙碌，“工作和收入都比较稳定，公司会定期给我们做培训，在这里获得感挺多。”在包装车间工作的张女士这段时间虽然忙碌，但却充满幸福感。如今，占地40多亩的山东润政食品股份有限公司拥有40多名员工，大部分由周边村子的老百姓组成。

谈起未来的规划，钱坤鹤期待通过企业发展给地方和国家创造更多的价值，带动村民就业，让员工实现财富自由。金水城香油作为聊城市非物质文化遗产项目，在继承传统香油制作工作的同时，又结合现代科技，对生产线进行了升级改造提升，既确保了金水城香油油质的传统美味，又大大提高了产量和效率。展望未来，山东润政食品股份有限公司一直以来以“质量求生存，以信誉求发展”公司八大战区的规划，标志着公司脱胎换骨的管理变革，更加彰显了公司勇于向更高业绩挑战的魄力和决心。让更加安全、健康、新鲜的优质食品走进更多的消费者家庭。



扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑：李璇 组版：李璇



寅定未来

贞元车轮祝全市人民新年快乐

中国轻量化车轮第一品牌
中国商用车零配件知名品牌
国家高新技术企业 山东专特精新企业
山东省瞪羚企业

