

喜旺：专注低温肉制品18年

破解低温加工关键技术，打造低温肉制品的世界名牌

从西方发达国家的肉制品发展历程看，肉制品都经历了从高温向低温的发展趋势。据相关调查报告显示，中国的肉类发展目前已经出现了这种趋势，随着人们生活水平的不断提高，营养健康的低温肉食品正成为都市人们的选择，新的消费群体已经悄然兴起，未来低温肉制品将是消费的大趋势，喜旺18年来坚持做低温肉制品。

全冷链系统 充分保留营养

在肉制品行业，按加工及杀菌温度的不同，分为高温和低温肉制品两大类。高温肉制品的特点是保质期长，但加工过程中的高温处理，会使肉制品的营养损失，口味变差；低温肉制品则弥补了这一缺憾，但对原料肉、工艺、技术水平、环境卫生的要求也更为严苛。

目前，低温肉制品在我国还处在初级阶段。这是挑战，也是机遇。喜旺18年来坚持做低温肉制品，喜旺食品全部是低温肉制品。率先引进了尖端生产设备和加工工艺，起步之初就将全部产品定位在低温肉制品上，每年投入巨资，与高校和科研机构合作，抢占“研发中心”的制高点。而喜旺目前早已完成全冷链系统，做到了将鲜肉控制在全冷链的系统下，最大限度保留了产品的营养成分。

技术的突破，让喜旺食品一跃成为国内为数不多的、能够自主掌握低温肉制品全套技术和工艺的食品企业，集团研发中心被认定为“国家农产品加工技术研发专业猪肉领域分中心”、“国家认定企业技术中心”。喜旺，不仅仅是山东省第一个获得国家无公害产品标志的熟肉企业，也是山东省第一家加入世界肉类组织的企业。



传统民间配方，打造产品独特口味

如何做到让消费者吃放心又健康的肉食品，喜旺公司有三大“绝招”：一是在制作过程中用先进的脂肪萃取工艺，将脂肪最大限度地分解出来，使产品香而不腻；二是在加工过程中配以20多种名贵中草药，调口味，增营养；三是与世界著名肉类科研机构合作，吸取国外先进技术，改造传统工艺，中西结合融会贯通。目前，喜旺食品分中式、西式两大系列，共600多个品种，兼顾到不同层次、不同年龄、不同口味的消费群体。

以喜旺的酱卤类肉制品为例，喜旺作为全国最大的传统酱卤类肉制品生产企业，实现工业化、连续化、标准化生产体系。多年来，公司围绕传统酱卤肉制品工业化生产技术、食品质量和食品营养保健等方面进行积极探索，将产品研发的重点放在营养保健上，充分挖掘了中国传统的民间独特配方，把传统中医药膳理论与发达国家食品营养科学配方相结合，结合西式先进生产工艺，利用20多种食用的中草药调制出陈香老汤煨制而成，同时在产品中加入了

大豆蛋白、牛奶、蜂蜜等天然营养品及蔬菜、水果等食用纤维素，使产品营养价值丰富，口味独特，香沁入脾，无论外观、品味以及内在品质都实现了新的飞跃。

“像人体必需的氨基酸、维生素等等微量元素，都是我们抽检的指标和依据，以保证喜旺肉制品的营养健康。”工作人员介绍，对居民膳食结构了若指掌是喜旺科技人员的必备功课。在走廊墙上，醒目的居民膳食金字塔结构图彰显着喜旺以人为本的理念。

相关链接

低温肉制品 对比高温肉制品

低温肉制品是指使肉制品处于较低温度(0-4℃)环境下抑制微生物生长。低温肉制品最大限度地保留了原料肉的风味物质和营养成分，防止传统肉制品加工下可避免的成份流失；肉质鲜嫩，口感良好，无肉类煮熟后固有的“渣”感；肉类蛋白变性适度，易于人体消化和吸收，营养利用率高；食用便捷，家庭可贮存备用；需冷藏存放和冷链销售，即产品要在0-6℃下冷藏。

高温肉制品是经过121摄氏度高温蒸煮的包装肉制产品。由于高温蒸煮使袋内肉制品消毒彻底，所以在常温下有较长的保质期，缺点为一般有点罐头味。另外，由于高温制作，也使产品中的一部分营养成分降低。因此，常常可以看到高温肉制品的配料中常常加入了更多的调味料如香辛料、水解植物蛋白、味精来强化口感。目前西方国家以低温肉制品为主，由于国人的消费习惯及先入为主的影



喜旺连锁店遍布全省各地。

正宗日照绿茶红茶低价直销

☐绿茶每斤仅70元，红茶每斤仅150元；周五、周六、周日抢购，数量有限

☐地址：本报编辑部 电话：6120599(张店)，13506446299(淄川)

国庆回家，拿什么走亲访友呢？应广大读者要求，本报将再次推出前段时间销售火爆的保真正宗日照绿茶，还有正宗的日照红茶，保证正宗，保证正品，厂家直销，让利消费者。自己喝实惠，走亲访友倍有面子，赶快来买吧。

本周五、周六、周日开始抢购。购买电话：6120599

相关链接

如何辨别 “日照绿”？

首先取干绿茶少许，放入白瓷杯，加入热水冲泡。等待一会儿，待茶水冷却。然后倒掉茶水，观察茶具。加了色素的茶叶，冲泡后茶具上端就会出现一个明显的色素圈，或绿或红，以绿色居多。没有添加色素的绿茶则不会出现这种颜色的茶圈。好的日照绿茶如春茶头采则几乎没有茶渍，甚至冲泡过夜也不会变色。品质稍微差一点的日照绿茶会出现一圈茶渍，但其颜色为褐色。

至于部分茶商以南方茶冒充日照绿茶。从外形上看很难分清，就需要入口品尝了。日照绿茶冲泡后特点为：香气高、滋味浓、耐冲泡、口感清醇、鲜活清香，有浓郁的板栗香、豌豆鲜味。而南方绿茶则是：青草香味，冲泡时间也比较短。

另外，日照绿茶耐冲泡。假茶当中还存在着另一种形式，即掺茶。掺茶就是真假相掺，这种茶消费者辨别起来比较难。

温馨提示

购买地点：张店人民西路16号齐鲁晚报淄博记者站(招商银行西邻，领航教育二楼西)
咨询电话：0533-6120599

香气高、滋味浓，日照绿茶优点多

日照绿茶因叶片厚、香气高、滋味浓、耐冲泡的高品质，不仅是消暑的良品，也是走访的上佳选择。

有业内人士爆料，由于利润堪称“无底”，淄博超半数日照绿茶系南方茶假冒，不仅夏天假冒的多，即使是春茶刚上市，就

已经开始假冒了。这不仅因为一些南方茶商祸乱市场，甚至个别日照绿茶企业也引“狼”入室。

在城区一茶店内，店内标有“雪青”字样的日照绿茶售价从20元到300元不等，之所以价格差异大是因为茶叶的采摘时间及采摘部位都不同。

日照红茶在绿茶基础上发酵而成 可保护心脑血管和心脏

日照闻名于世的是绿茶，但是近几年，红茶在北方市场日渐流行，日照本地不少茶厂为了紧跟市场也开始自行摸索研究炒制红茶技艺。

日照红茶是利用日照绿茶的茶树鲜叶加工而成的，制作工艺经过不断的改进和微创新，才得以制作出独特的日照红茶。日照红茶干茶色泽乌润，条索紧秀，茶汤橙红明亮，绵滑鲜爽，喝起来爽滑润口，还有生津止渴防止龋齿的作用呢。

日照红茶茶性温和，含有丰富的营养物质，比如钾、锰

等，对于强壮骨骼、增强心脏血液循环有重要作用。日照红茶是在日照绿茶的基础上经过发酵而成的，在发酵过程中发生了氧化作用，产生了更多的茶多酚以及茶红素，颜色也由绿变成红色，茶汤也呈现出鲜亮的红色。

日照红茶中的咖啡碱可刺激大脑皮质来兴奋神经中枢，达到提神的效果，进而使思维反应更加敏锐，记忆力增强；它也对血管系统和心脏具兴奋作用，强化心搏，从而加快血液循环以利新陈代谢。



★本报承诺★ 所有绿茶、红茶均来自原产地

虽然本次活动售出的日照绿茶价格低廉，但质量毫不含糊。

在茶叶零售市场，仿冒日照绿茶比较普遍，目前那些二三十元的日照绿茶，相当一部分都是浙江或湖北一带的绿茶，尤其以浙江绿茶为主，而不是来自原产地。本报承诺所有茶叶都来自原产

地，保质保真。本活动售出的每一斤茶都来自原产地，在采用现代机器加工保证产量的同时，更加注重传统人工制茶工艺的延续。由于在茶叶零售终端，假冒茶叶原产地、以次充好的“假茶”普遍存在，因此本报对接茶厂，省去所有中间环节，确保所有的茶叶都是来自原产地。