

品牌企业颁奖词(摘选)

●益海嘉里集团

他，身躯庞大，世界500强、世界粮油巨头都是他的身份名片；他，谦虚低调，以至于世人只知金龙鱼、胡姬花，却不识集团的真面目。他，专业严谨，主动申报食品行业的“奥运标准”，用美国总统级的安全保障惠及国人；他，长于科技，用世界级的研发和检测，引领行业发展、守护舌尖安全；他，恩泽齐鲁，一颗小麦、一粒花生米、一个订单农业的模式，让多少农民讨得生计、脱贫致富；他，富有理想，无论产业规模做到多大、产品品类有多丰富，始终不忘初心、阔步前行。

●东阿阿胶

他，出自东阿，故名阿胶。有着三千年的历史传承，只为寿人济世。自古一直是皇家贡品，历代《本草》皆将其列为“上品”，誉为“圣药”。经过数代阿胶人及现任国家级非物质文化遗产东阿阿胶制作技艺代表性传承人、东阿阿胶股份有限公司总裁秦玉峰的努力，他已经从“补血圣药”升级为“滋补国宝”。作为阿胶行业最杰出的代表，东阿阿胶已经实现了荣誉“大满贯”，从世博会到百年世博，从省长质量奖、全国质量奖到中国质量奖，全部载誉而归。

●鲁供食品·刘平

她是省供销社的一名中层干部，本来可以工作生活得比现在安适。自从出任省供销社鲁供食品总经理，从此把食品安全顶在头上放在心上少了闲适。这虽然是国家的企业，干的是公家的买卖，她比许多民营企业老板还用心上心。她希望打造一个下为农民服务，上对消费食品安全担责的食品安全国家队。她说干食品一要讲良心二要讲责任，国有企业，更要负责任，讲担当！他们喊响了一个口号“山东好客，鲁供传情”，她希望鲁供做好厚道山东，好客山东的平台和代言人，向中国、向世界送出良食品。

●华牧天元·刘玉民

他，原本是山东农业大学教授，传道授业、教书育人，这种让旁人艳羡的悠闲生活却没有阻挡老刘一颗做生态环保养殖的心。他利用教授的身份一头扎进微生物技术研发创新的蓝海，这一干就是11年。其间往来韩国、日本、美国、新西兰，博采众长、为我所用，终于取得关键技术的重大突破。如今他领导的华牧天元已经打造出“产品+平台+中心+趋势”的“生态养殖模式”，公司不但挂牌新三板，而且已经陆续进军海水蔬菜、黑枸杞等生态健康产业。

●回归自然·汲德存

做食品很容易，坚持诚信做良心食品却很难，尤其是长期坚持做有品质的纯生态健康食品，更不容易。他，曾经在自行车代理行当小有名气。最早，只是为了让家人和身边亲朋好友吃上高品质放心好产品，而一头扎进有机食品行业；他发现有些食品问题令人痛心，甚至开始研究如何帮农民施肥用药种好地。现在，为了更多人吃上好食品，为求得不乱施药乱用肥的优质果蔬米面，他甚至不惜经常下乡村走上地头，与农民促膝谈心，从帮助村民建设道德乡村抓起！

【食安山东·诚信守望】只追寻有良心的食品人！

用十年研究解决了糊锅问题，虽获得专利却免费教给同行——

陈兴果：凭良心做豆腐赢得垦利70%市场

本报记者 张召旭

“豆腐是高蛋白的好东西，国家1996年推行大豆行动计划就是为了给人们增加营养，不能让好东西吃出坏结果。”东营垦利县兴果豆腐厂厂长陈兴果正是凭着这一理念，25年来从一个小豆腐坊步步壮大，做到现在不仅有了现代化的工厂，赢得整个垦利县豆腐市场70%的份额。

今年6月，记者一行到访了

东营垦利县兴果豆腐厂。由于即将拆迁，十几间厂房规模不大，10多名工人十分忙碌，整个厂区弥漫着一股豆制品的香气。“豆腐产品的行业性质决定了豆腐厂大都是作坊式。这是我们的第二个厂，行业内算是大的了。现在，我把这些年挣的钱全投入到了一个现代化的新厂房，新厂很快就能启用了。”

“你看我们的豆腐颜色白嫩，为了做出颜色鲜亮口感香甜的豆腐，我可是耗费了整整

10年时间。”陈兴果说，1991年他开始做豆腐，当时就有一个传统难题困扰着他，就是煮豆浆过程中很容易糊锅，做出来的豆腐便略带苦涩且颜色发黑。最初的那几年，陈兴果一门心思全扑在了解决豆腐糊锅问题上。他尝试了各种办法，为此不知浪费了多少豆子。经过十年的不断尝试，他成功设计出了“豆浆搅锅器”，解决了煮豆浆糊锅问题。

“不怕你们笑话，我当时为

了生产高质量的豆浆，都是用把豆浆滴到眼睛里的办法来检验豆浆的品质。因为，好的豆浆滴到眼睛里舒适、润滑，不合格的豆浆则酸涩、不舒服。”凭借着自己的一股子钻研劲儿，陈兴果先后获得了4项国家专利。但是，虽然好不容易拿到了发明专利，他并没有握到手里自家享用，而是把这些专利成果全部免费共享了出去。“只要有同行来学习，我就义务教给他们，不收一分钱。这样才能让

越来越多的人吃上好豆腐。”

老陈除了制作豆腐工艺严谨认真，对豆子的进货也十分严格，每批豆子进货他都会做记录。“时间长了大家也都了解互相的脾气秉性，他们都是挑上好的大豆给我发过来，因为圈里都知道，如果质量不好我肯定全给他退回去。”就这样，凭着20多年积累下的好口碑，现在兴果豆腐厂每天生产约2000公斤豆腐，占到了整个垦利豆腐市场70%的份额。

华信清真：做良心产品没发生一起质量事故

本报记者 张召旭

在2016食安山东·诚信守望典型公选中，阳信华信清真肉类有限公司获得“影响山东责任企业”的殊荣，公司董事长杨松华表示，华信清真肉类有限公司自2008年成立至今，一直秉承“诚信为本、以德兴业，做安全食品、良心产品”企业宗旨，为消费者提供了安全优质的产品。

阳信县地处鲁北平原黄河三角洲腹地，是黄河三角洲肉牛产业开发产业带，是黄河三

角洲高效生态经济区建设的主战场，具有充裕的饲草饲料资源和丰富的肉牛种质基因库，是全国优良畜种鲁西黄牛、渤海黑牛的主产区，发展畜牧业具有得天独厚的资源优势。

阳信华信清真肉类有限公司是当地以肉牛肥羊屠宰系列加工为主的深加工清真龙头企业，厂区占地30000平方米，冷库容量2000吨，设计年屠宰能力为2万头。“我们公司引进了美国、德国等国际一流先进设备，采用国际上领先的吊宰排酸工艺流程、热缩真空包装和

牛肉精细分割技术。”杨松华说，作为食品加工企业，食品安全质量和安全生产必须是放在第一位的，公司成立8年来，一直严格遵守伊斯兰教规屠宰规定和国家食品卫生、检疫标准，以生产高档西餐、日餐、韩餐高档牛肉为主，向国内外供应“鲜、嫩、香、净”，外观色泽鲜美，红白相间，肉质细嫩多汁，口感滑爽，肥而不腻，瘦而不涩，富含蛋白质，多种矿物质的营养绿色保健清真肉食品。

“我们建立健全了各项管理机构和组织，特别是肉制品

等加工的过程管理、质量监督、检验检测管理，使肉制品生产达到了安全、有序、保质、保量的管理。多年来，企业生产的牛羊肉类系列产品经自治区食品检验检测机构检测各项指标全部合格，没有发生一起质量事故。”对此，杨松华十分欣慰，在他看来，食品安全任重道远，想要一直做到零事故，需要付出的还有很多。

华信清真肉类有限公司组织养牛大户，于2012年6月成立华信优质肉牛养殖专业合作社。采取公司加合作社加农户

的形式，以合作社为载体，按照市场牵龙头、龙头建基地、基地连农户、农户系订单的产业化运行模式。通过示范带动作用，以点带面，扩大订单规模，以生产基地、订单合同双轮驱动，相互促进，进而推动产业化进程。

目前，阳信华信清真肉类有限公司销售网络覆盖整个中国大陆地区，产品主要销往上海、广东、内蒙古、西安、北京、天津、青岛等地，公司已发展成为全县、全市、全省乃至全国最有实力、有影响、有后劲的肉牛加工企业之一。

借箭牛业：牛舒适了，牛肉品质也就上去了

本报记者 张召旭

“牛感到舒适了，牛肉的品质也就自然上去了。”在2016食安山东·诚信守望典型公选中，“借箭”牌牛肉荣获“山东人最信赖的食品品牌”。山东借箭牛业发展有限公司总经理冯玉在说，公司成立7年来，一直致力于养好肉牛、产好牛肉，形成了建立一种模式、带动一个产业、发展一方经济、富裕一方百姓的肉牛产业发展新格局。

山东借箭牛业发展有限公司成立于2009年4月，是一家集

饲用玉米种植、犊牛繁育、肉牛养殖、屠宰加工、冷链物流、科技推广及环境整治于一体的市级农业产业化重点龙头企业。公司总资产3.66亿元，2012年被中国农业银行阳信县支行信用等级评定为“AA+”级企业。

“我们当地有两大自然优势。一个是玉米秸秆，一个是鲁西黄牛。我们就是围绕这两点才逐步发展壮大起来的。”借箭牛业总经理冯玉在介绍说。2015年开始，阳信县在全省率先尝试使用全株青贮玉米替代部分粮食饲料（粮改饲），借箭

牛业也是“粮改饲”第一批先行者之一，“粮改饲”合理调整了当地玉米种植结构，实现农业多元化收益，既满足了畜牧企业饲料供给，又给农民稳定增收提供保障。

有了充足的饲料供应，借箭牛业围绕鲁西黄牛的养殖做起了文章。建养牛场，按照动物福利的标准设计。由意大利设计师设计，维持动物的生命、健康、舒适度的需要。与美国、日本等国家相同标准设计，这些地区与阳信基本处于同纬度地区，是牛肉生产的最佳

地区。牛舍建造可以常年保持6-25℃，上面有遮阳板，配有防风帘，具有良好的通风性和采光效果。冯玉在说：“牛感到舒适了，牛肉的品质也就自然上去了。”

从农户繁育到加工销售，借箭牛业通过覆盖各个环节的整体技术，实现了从源头生产到消费阶段食品安全的可追溯性目标。根据HACCP的要求，公司从原料接收到包装出厂，建立了6个CCP点，对产品质量及危害关键点进行预先分析和控制，使产品缺陷降到最低

点，确保产品质量安全。严格按照伊斯兰教规进行屠宰，采用国际先进的吊宰排酸、精细分割和热缩真空包装技术，分割出“借箭”牌牛肉系列产品6大类150余种，以其鲜美的品质和独一无二的伊斯兰特色，赢得了广大客户的信赖。

山东借箭牛业发展有限公司极大地带动了阳信西部肉牛屠宰业和肉牛养殖业的发展，起到了“火车头”的作用。借箭牛业，牛业先锋。借箭牛业将不断致力于肉牛产业的创新发展，开创更加广阔的新天地。