



中国农业科学院发布

喜旺荣获杰出科技创新奖



本报讯 近日,中国农业科学院发布了2019年度科学技术成果获奖名单,喜旺集团主持承担的“酱卤肉制品加工关键技术创新与应用”项目荣获杰出科技创新奖。

据了解,2019年度全国仅有9家科研机构、企业获评中国农业科学院“杰出科技创新奖”。本次喜旺获评“杰出科技创新奖”,是中国农业科学院对喜旺在“十一五”到“十三五”期间,深耕传统酱卤肉制品领域,攻克肉制品营养关键技术,引领肉制品行业转型升级的高度肯定。

喜旺率先推广零添加健康技术,引领行业升级

本次获奖的“酱卤肉制品加工关键技术创新与应用”项目,针对传统酱卤肉制品生产工艺落后

等问题进行技术攻关,突破了隧道速冷、精准挂汁、气调包装、全程冷链控制等关键技术,创制了酱卤肉制品连续式隧道速冷、智能化挂汁、零添加等一系列现代化装备,解决了多项困扰行业的技术难题,不仅提升了肉制品加工企业的自动化程度,更最大化保留肉制品的营养。

随着多项困扰行业发展技术难题的攻克,喜旺的产品研发也朝向营养、健康的方向快速推进,公司研发的零添加系列产品就是这一技术的典型代表,这将带动行业朝着营养、健康的方向发展。

喜旺成功研发贡香肉酱,用科技还原传统营养美食

借助海外研发中心,喜旺实现了西方先进的加工工艺、营养健康的产品理念与国内传统香料

配方的完美结合,研发出喜旺贡香肉酱等新品。贡香肉酱是胶东半岛的传统美食,当地人用上等猪肉,添加大块香菇、海带等辅料,经自然发酵、烘焙、熬制等复杂工艺制成,既有山的味道,又有海的鲜美,相传以前曾是宫廷鲁菜御厨的调味秘方。喜旺历时数年挖掘民间秘方,配以可食用的草本食材做香料,在还原传统古法的基础上,结合现代化生产工艺,充分保持产品的营养成分,一上市就在各地引发抢购热潮。

喜旺申请国家专利数十项,参与多项国家、行业标准的制定

本次喜旺的科研项目得到中国农业科学院的认可,离不开喜旺多年来专注于酱卤肉制品的研发,研发实力得到了整个行业的认同。“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《肉与肉制品术语》《酱卤肉制品》等14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。

喜旺致力于健康营养的研究,产品征服西方市场

多年来,喜旺一直注重对新技术的研发和应用,于2005年在北美成立了海外研究中心,是中国最早在海外建立研发中心的肉制品企业。该研发中心拥有来自北美、欧洲等世界各国的顶尖食品科学家,重点开展肉食品营养的研究,在食品研发方面一直走在世界前列。本次中国农业科学院授予喜旺集团杰出科技创新



大图:喜旺集团国家级CNAS认可实验室。

小图:喜旺荣获中国农科院杰出科技创新奖。

奖,是对喜旺集团的科研实力及在酱卤肉制品领域成就的高度认可。喜旺将再接再厉,继续深耕肉制品领域,推动整个行业的转型升级,并加速集团的全球化战略布局。

潜心祖传手艺20余年 11道工序做出“酸蘸儿”

小小山楂在他手里变得酸甜可口,回味无穷



非遗项目:济南“酸蘸儿”
传承人:张正伦

文/片 齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 于悦 实习生 兰晓仪

每年入冬要在冷库存数万吨山楂

在张正伦的制作台上,整齐摆放着十分漂亮的填豆沙馅糖葫芦,“这有个非常好听的名字叫‘梅花烙’,一串五个,五个瓜子仁像雪花,白芝麻点缀像雪花,‘梅傲枝头’嘛,冰糖白里透亮,营造了一种冬天的感觉。”张正伦说。

在这个漂亮的“梅花烙”背后大有玄机。首先,制作原料山楂严选口感绵密、酸度小的金星面楂和产自临沂的大五棱山楂,大五棱山楂的口感次于金星面楂,但由于金星面楂不易储存,只有冬季的时候才可以吃到,其他季节做酸蘸儿所用的都是大五棱山楂。

由于山楂是季节性水果,每年冬天,张正伦都会在冷库储存数万吨的山楂以保障一年的供应,而另一重要材料:熬制糖衣的糖必须是产自广西的冰糖,用广西甘蔗做成的冰糖油性大,口感佳;而做酸蘸儿所用的油必须是纯芝麻仁榨出的香油;梅花烙中填馅的豆沙是张正伦自己手

在济南百花洲的一座小亭子里,手拿筷子的张正伦正在从锅中蘸取热糖看看熬制的火候。作为济南非遗老字号酸蘸儿的第四代传承人,张正伦已经潜心做这门手艺20多年。小小的山楂经过祖传手艺的制作后,酸甜可口,回味无穷。

老济南口中的“酸蘸儿”,不同的地域有不同的叫法,北京叫糖葫芦,天津叫糖墩儿,青岛烟台等山东沿海地区叫糖球。在老一辈济南人的记忆里,吃了酸蘸儿就是过年了。



张正伦做的酸蘸儿很受欢迎。

工熬制的豆沙。“真材实料才能保证口感,才能让消费者吃得放心。”张正伦说。

酸蘸儿不仅用料严格,部分酸蘸儿的制作过程也较为复杂。以梅花烙为例,张正伦说:“从挑选山楂到清洗晾干,熬豆沙,去核填馅,瓜子仁都是纯手工一个一个个粘上的,穿成串,熬制冰糖,裹糖,甩糖翅儿,一共是11道工序。”看似简单的酸蘸儿制作起来并不简单。

而制作酸蘸儿的工具更是大有来头,去核用的工具是张正伦祖传了二百余年的铜制工具,

相比市面上的去核工具,祖传的工具在取出核的同时,能更好地保护山楂外表的完整,减少破损,而甩糖翅儿用的烙板也已传用了近两百年。

传承发扬老手艺 将老味道延续下去

济南酸蘸儿不仅是非物质文化遗产,也是济南老字号,这项祖传手艺传承了二百余年。张正伦说:“我们家祖传甩糖翅儿的技艺十分罕见,一般人甩不出来,甩糖翅儿的时候一定要手腕发力,力

度角度都要恰到好处。这个甩糖翅儿是个技术活,短时间内学不会,得苦下功夫,熟能生巧。”看似简单的动作,练起来并不简单,“热糖的温度跟热油的温度所差无几,非常热,刚练习甩糖翅儿的时候我双手烫得全是疤。”

不仅如此,熬制冰糖也是有大学问的,冰糖熬制的材料是水、冰糖和香油。糖衣透亮、脆甜,对冰糖熬制的火候要求极高,“熬制冰糖的时候火候浅了粘牙,火候大了糖就发苦发焦,要想酸蘸儿吃起来脆甜,糖衣透亮,熬制冰糖的火候一定要恰到好处。”张正伦说。

在张正伦的记忆里,他的爷爷,也就是济南酸蘸儿第二代传承人,曾经讲述过在上世纪四五十年代的时候曾在芙蓉街有店面专门卖酸蘸儿,后来店面关店后只能在家里做酸蘸儿,然后挑担子或将酸蘸儿插满草把,扛着草把出去沿街叫卖。到了父亲这一辈没有店面,用四轮车推着装着酸蘸儿的玻璃盒子去千佛山庙会、大观园、动物园等地方出摊叫卖。

作为非遗老字号的第四代传承人,张正伦规划下一步在大明湖、千佛山以及其他比较有名的旅游景点设立店铺,大力宣传老济南酸蘸儿。

“我作为这项非遗的传承人,有责任有义务将这项非遗去传承和发扬,让消费者们能够吃到老味道。”张正伦表示,他将继续把这门手艺传承下去,并且希望济南酸蘸儿能够被更多人了解,能够更好地传承、更广泛地发扬。

天桥渣土管理标准再升级

本报济南8月10日讯(记者 夏侯凤超 通讯员 周志超) 6

日,济南市渣土处置中心副处长吴艳,天桥区城管局建筑渣土综合整治办公室专职副主任、副局长黄学贤,市渣土处置中心驻区办主任苑功亮,市渣土处置中心督导考核科科长王立志,天桥区渣土科科长崔咸胜等负责人及渣土处置工地建设、施工、运输单位负责人和全体监管员召开三级监管培训会。

会上,渣土处置工地负责人代表倡议,严格按照上级要求做好“五个保证、六个不得”,落实好“六个百分百”“五不开工”“四冲四现”“四个一律”的建筑渣土处置基本要求,做好“净车出场、密闭行驶、平槽运输”等规定落实。

天桥区城管局渣土科科长崔咸胜就2020年度济南市渣土处置工地三级监管做出具体部署,建设、施工单位要落实三个监管员制度,先进行培训备案,制定工作证并标明姓名、电话、职务,每天报备工地一并报渣土科备案,每天工地结束后需要报备运输车次、方量、卫生保洁、倾倒场所、道路巡查情况等,下一步由工地自行监督管理,渣土科负责督导检查,工地达不到标准,一律停工整改,由保姆式监管向指导督察考核式监管转变,巩固实现规范化、常态化、智能化成果。