

继设立国家博士后科研工作站后 喜旺又通过CNAS国家认可实验室审核

科技创新是食品行业高质量发展的内在驱动力。近日,凭借雄厚的科研实力,喜旺集团研发中心成功通过了CNAS国家认可实验室的现场复评审。

CNAS是由国家认证认可监督管理委员会批准设立并授权的国家认可机构,其认可标准严苛、申报门槛高,为业内所公认。获得CNAS认可,意味着实验室的运作符合国际标准,检测结果具有国际互认性,进一步巩固了喜旺在肉制品科研领域的地位。

喜旺参与起草4项国际标准

喜旺集团始终将科技创新作为企业发展的核心驱动力。先后承担、参与了“十一五”“十二五”“十三五”国家重点研发计划项目,以及科技部星火计划、农业部948项目等20余项省部级科研项目,获授权专利130余项。喜旺还主导或参与了《酱卤肉制品质量通则》《中式香肠质量通则》等近20项国家、行业标准,以及ISO《肉与肉制品 术语》等4项国际标准制修订。

据悉,喜旺研发中心拥有液相色谱仪、气相色谱仪、液相色谱-质谱联用仪等多套高精端检测设备,检测精度达到10亿分之一,检测水平达到纳克级别。早在2007年,喜旺研发中心便首次通过国家实验室认可,建立了符合国家标准的质量管理体系。多年来,喜旺研发中心历经4次监督评审和5次全面复评审,始终以高标准、严要求推动科研创新。此次复评审中,专家组对喜旺研发中心的检验检测能力、综合科研实力给予了高度评价。



喜旺科研人员在开展检测工作。

喜旺荣获杰出科技创新奖

“科技兴企,科技强企”是喜旺的核心发展战略。喜旺集团副总经理历建军表示:“喜旺始终重视科技创新和标准化建设,致力于为消费者‘舌尖上的安全’保驾护航。”

喜旺集团凭借雄厚的科研实力,在行业内树立了标杆。集团研发中心被五部委联合认定为“国家企业技术中心”,被农业部认定为“国家猪肉加工技术研发专业分中心”,被山东省科技厅认定为“山东省中式肉制品加工工程技术研究中心”。集团是“农业产业化国家重点龙



喜旺科研人员进行技术交流。

头企业”,设立了国家博士后科研工作站。集团主持承担的“酱卤肉制品加工

关键技术创新与应用”项目曾获中国农业科学院“杰出科技创新奖”。

喜旺烤肠风靡国际市场

喜旺对品质的追求、对科研的重视贯彻始终。在国内,联合多家高校及科研机构,攻克行业技术难题;在国外,汇聚北美、欧洲等世界各国的顶尖食品科学家,专注于食品营养研究。喜旺和他们共同研发的“植物天然蛋白营养优化”“低温高压灭菌技术”等新技术,在国际属于领先水平,推动了喜旺烤肠等产品的升级换代,进而远销加拿大、日本、西班牙等发达国家市场,畅销于众多国际知名大型电商平台,比如RAKUTEN、GOODFOOD、INSTACART等。

对品质的坚守是喜旺赢得市场的关键。在刚刚落幕的喜旺首届“踏青美食节”中,以维也纳小香肠为代表的烤肠系列产品销量火爆,成为消费者春游踏青的好搭档。紧随其后,喜旺第六届烤肠节即将在全省范围内盛大启动,用满满诚意为消费者带来一场美味的烤肠盛宴。

此次喜旺顺利通过CNAS国家认可实验室的现场复评审,不仅是对喜旺科研实力的高度认可,更是对其持续创新、追求卓越的肯定。喜旺集团负责人表示,作为国内肉制品行业的领军企业,喜旺将以此次评审为契机,持续强化科研能力建设,培育发展新质生产力,以科技赋能,守护大众“舌尖上的安全”,为行业高质量发展贡献力量。

青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 李沛

雨前茶开采 叶片饱满泛“油光”

记者探访崂山云雾茶场 第一锅有机春茶出炉



采茶工人展示泛着“油光”的雨前茶。

茶农将春天最嫩的新茶鲜叶采下,雨前茶汲取了半年的养分,每一芽、每一叶都是春天馈赠的礼物。4月15日,位于崂山区金家岭街道王家村的崂山云雾茶场十分热闹,今年的雨前茶开始大规模采摘。

一芽一叶小心采摘

记者在有机茶园内看到,雨前茶的叶片饱满肥厚,叶面泛着“油光”。茶树间的一片片粘虫板很醒目,每20亩范围内还有一台太阳能杀虫灯。为了保证有机茶叶品质,茶场只采用粘虫板、杀虫灯、人工捕捉,以及大自然生物链防治的方式来除虫,从源头保障茶叶安全纯净。采茶工人从当天早

上7时30分开始采摘,对一芽一叶都小心翼翼,三个小时每人差不多采摘三四两茶叶鲜叶,预计一天共可采摘四五十斤鲜叶。“我们不留长指甲、不涂抹化妆品、不佩戴首饰,采摘前后洗手自然风干。”一名采茶工人向记者展示篮子里的劳动成果。

雨前茶因采摘于谷雨前而得名,此时茶树芽叶肥壮、叶质柔软,富含秋冬季节积累的茶氨酸、茶多酚、咖啡碱、维生素及矿物质,口感鲜爽甘醇,香气清幽持久,被誉为春茶中的“营养之王”。

品质与产量双提升

“春茶贵如金,由于今年气温回暖

较快,所以我们在谷雨前迎来春茶采摘。作为北方有机茶行业的领军企业,我们茶场以200余亩有机茶园为依托,迎来了春茶品质与产量的双提升,为消费者献上今春第一缕鲜爽。”崂山云雾茶场负责人王永超告诉记者,随着气温回升,集中采摘期到来了,市民很快就可以品尝到这一春天的味道。

今年崂山云雾茶的价格与去年同期一样,大部分老客户从春节前就已开始预订。茶叶的价格根据春茶、秋茶等不同季节的品种,以及采摘标准、炒制工艺的不同而有所区别。茶场会根据客户的要求进行采摘、加工,当天采摘出来的茶叶摊晾六七小时后,水分减少三四成再进行炒制,四斤鲜叶炒制一斤干茶,第二天就可以送到客户的手中。4月下旬,大田茶将进入大规模采摘期,崂山云雾茶场每天将有50多名采茶工人同时忙碌。

新茶放置一周再喝

基地原料生产与工厂加工一体化,新鲜采摘的茶叶经过验收、摊晾、杀青、揉捻、炒干等系列工艺,成为新鲜出炉的有机春茶。据介绍,崂山云雾茶场连续21年通过国家有机认证,成为北方唯一获此荣誉的茶企。为确保品质,每份产品均附有20年来的权威检测报告,经国家、省、市、区四级机构检验,从未检出任何农药残留。



崂山云雾茶场的工人正在炒茶。

王永超表示,大田茶比大棚茶的生长周期更长,味道更加醇香,营养价值也相对更高。有机大田茶对环境和病虫害防治、茶园管理等方面有更高的要求。由于生长周期长,每年秋初季节对茶树追施有机肥和豆粕,茶树经过半年的营养吸收,所含的营养成分非常丰富。新炒制的茶叶最好放置一周再喝,这样可以使春茶自然发酵,口感会更好。

青岛晚报/观海新闻/掌上青岛 首席记者 张译心 摄影报道



扫码看视频