

编者按

近年来,孝义市在习近平新时代中国特色社会主义思想的光辉指引下,全面贯彻党的十九大精神和习总书记视察山西重要讲话精神,认真落实省委“一个指引、两手硬”重大思路要求和吕梁市委工作总体部署,围绕建设全国一流的现代化区域性中心城市这一奋斗目标,全市经济社会发展成效显著,党的建设迈出坚实步伐,是全省唯一的全国百强县市,去年位列第81位。新时代要有新作为,百强孝义要实现新腾飞就得“加油干”,2018年该市将围绕“一二三四”战略、建设“六型城市”目标,以党建工作为统领,聚焦开发区、中心城区、乡村“三大主战场”,统筹推进现代产业集群、转型项目建设、重点领域改革、乡村振兴、保障和改善民生、美丽孝义建设等“九个关键”工作。本期推出聚焦“三大主战场”之开发区主战场。

在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下——新时代新作为新篇章



一果食品有限公司全景

一颗核桃的精彩“变形记”

孝义一果食品有限公司精深加工增值强产业

□ 文/张世川 图/赵泉



加工车间一角



员工正在筛选核桃仁



工人们正在调试机器



核桃原果、原仁标准化生产线



加工车间

“这是风味脱衣核桃仁,是休闲食品,在上午九、十点钟,身体疲劳的时候,吃上几颗,可以提升体力。”7月9日,在孝义市现代农业园区一果食品有限公司,总经理杜卫东饶有兴致地向笔者介绍着公司的产品,“你尝尝,有核桃的清香味。”

脱衣核桃仁,风味脱衣核桃仁、精制冷榨核桃油调和油、核桃益生菌乳、核桃配方油、营养强化型核桃粉、核桃多肽营养粉……在该公司的产品展厅上,笔者看到公司展出的众多核桃“变形”产品,精深加工不仅改变了这颗坚果的外形,也拉长了产业链、增加了产品附加值,为孝义核桃产业带来了“新钱景”。

重研发 拉长产业链条

在一果食品有限公司,除了高大的厂房,还有一个建筑特别惹眼,比厂房看上去更气派。

“这可是我们公司的‘宝贝’。”公司负责人杜卫东告诉笔者,那是核桃产品及技术研发的重地,也是吕梁市核桃工程重点实验室。

为了将核桃产业做大做强,躺在现有的成绩上,仅凭核桃这一初级产品,远远不够,必须把核桃的产业链条拉长,基于这一点,一果公司一直在谋求着突破。

“高校的技术人才众多,科研实力雄厚,利用他们的研究可以为企业长远发展打下坚实的基础。而大专院校也需要企业把他们的研究转化为现实的生产力。”杜卫东说。

在这样的情况下,市级重点核桃实验室落户一果公司,由该公司与山西大学、西北农林科技大学、山西食品工业研究所、北京采瑞医药科技有限公司合作,拥有各种实验和中试设备。随着中心的成立,一果食品有限公司成为省农产品加工龙头企业,也是该市规模最大、科技含量最高的核桃系列产品研发、加工、销售高科技示范园区,一系列产品源源不断地走向市场。

“研发是全产业链的,从种苗到深加工全部涉及。”杜卫东说,技术研究中心不仅要解决新品种选育、良种苗木快速繁育、省力化栽培技术、主要病虫害安全防治等问题,也要解决深加工产品开发等关键技术问题,最终实现核桃栽培由劣质品种向优质丰产品种、由高到矮、由稀到密、由复杂到简单、由结果晚长周期经营到早期丰产短周期经营的革命性转变;加工产品由初级到精深,产业链由短到长的转变。同时也实现了“研发一代、生产一代、销售一代、储备一代”的战略架构,为一果公司腾飞插上了高科技的翅膀!

“脱皮机是公司技术创新的得意之作。”杜卫东举例说,“传统的脱皮办法就是堆沤,使青皮变黑腐烂,采取这种方式可能污染内仁并使果壳变黑,要使核桃干净好看还得用化学药剂清洗,又会造成二次污染。为解决这个问题,我们开始自主研发机械脱皮技术,形成了一套机械分级、机械脱皮、机械清水清洗的无污染的核桃青皮脱皮技术。”

自主创“芯”的“一果”公司已拥有了2个全国、全球之“最”:核桃原果、原仁标准化生产线,配备了2台代表世界领先水平的国外核桃仁高级别色选机,是全球加工能力最大、国内技术最先进的标准化生产线,年加工6万吨原果核桃;成功研发了核桃仁物理去皮技术和生产设备,将传统技术工业化,填补了国内外空白,是国内第一条大型核桃仁物理去皮生产线,年可加工核桃仁10000吨;采用先进的低温冷榨工艺的核桃油生产线;生产精制冷榨核桃油、核桃调和油及孕妇、婴幼儿、老年专用配方油等系列产品,年生产可达3000吨;核桃休闲食品生产线生产各种风味的脱衣核桃仁产品,年生产可达5000吨;混合坚果生产线生产儿童型、女士型、男士型的混合坚果系列产品,年生产可达1000吨;功能食品(核桃多肽营养粉、营养强化型核桃粉)的工艺设计,设备选型工作已全面展开;同时,公司已拥有有机认证的5000余亩公司核桃基地。其中,脱衣核桃仁系列、核桃油系列、混合坚果系列等产品销往华北、东北、华中和南方市场以及东南亚、中亚、中东、欧盟等地区和国家。

严管理 层层设卡保质量

“质量是一,其它是零。”杜卫东告诉笔者,他经常这样告诫员工。

“我们生产的产品都是吃的,我们要给消费者提供健康、安全产品,质量保证不了,所有的都得归零。”杜卫东说。

从核桃种植到深加工产品,一果食品有限公司一直严把质量这道关。采用先进的HACCP质量管理体系,从原料的采购、生产、冷藏一直到产品的出厂,层层把关,对食品中微生物、化学和物理危害的安全进行控制,实行精细化生产;公司还建立了一套完善的检验检测体系,拥有气相色谱仪、高效液相色谱仪、原子光谱仪等多台高端检测设备,做到对生产过程的全控制,从源头上保障了食品安全、新鲜、品质。

“在深加工产品上,我们一果也是下了功夫,核桃仁都放在保鲜库中,现用现拿。”杜卫东告诉笔者,风味核桃仁是公司重要的加工产品之一,公司将核桃仁分为

白头、浅头、黑头,为了确保风味核桃仁的品质,公司只使用白头的核桃仁。

除了严格把控原料关,生产的各个环节也毫不懈怠。为防止在生产过程中产生交叉污染,一果公司还吸取了众多厂家建厂优势,采用合理的厂房布局、使用易清洁的厂房建设材料,购置了一批先进的生产设施设备,从生产环境到加物料接触环境方面都有效避免了人、气、物的交叉污染。

一果公司先后进行了质量管理体系和食品安全管理体系的建设,产品品质把控工作将更加科学、系统。“质量是企业发展的命脉,公司将继续坚持不懈,持之以恒做好食品安全工作,紧跟国内国际发展趋势,从生产的每一个细节入手,确保消费者吃得放心、健康。”杜卫东说。

重发展 延伸核桃产品线

“我们孝义处在汾州核桃的主产区,而全国乃至全世界对汾州核桃的认可度非常高;另一方面孝义核桃资源丰富,尤其是全市种植有30万亩核桃林,立足于山西本地核桃资源优势,立足汾州核桃这个品牌,把孝义核桃推向国际市场,前景是好的。”杜卫东对笔者介绍到。

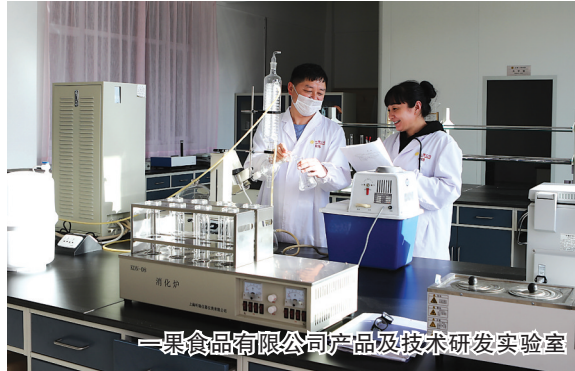
目前,公司投资3亿元建设的核桃精深加工项目已经投产,年可加工核桃原果6万吨,生产精制健康食品系列、营养功能食品系列、保健食品系列等20余种产品。在此基础上,公司又逐步研发多种核桃深加工系列产品,这些项目的实施进一步延伸了核桃产业链条,提高了核桃产品附加值,增加了农民收入,也确保了农民种植的核桃得以高价销售,促进了该市核桃产业的快速发展。

谈起企业的未来,杜卫东信心满满。农产品加工项目是长线项目,投资大,见效慢,下一步该公司将借孝义市打造“山西省核桃产业化示范市”的背景,依托地处“汾州核桃”主产区腹地的区位优势,紧紧把握大健康产业的发展趋势,围绕“核桃+”产业结构战略,重点诠释“核桃+”产品系列的健康新理念,通过与科研院所的合作研发,以“核桃+”健康食品系列为基础;以“核桃+”营养功能食品系列为支撑;以“核桃+”保健食品系列为引领;创建产品层次清晰、发展目标明确的企业发展战略,打造成核桃研发、核桃加工销售、质量体系管理、品牌建设、文化展示于一体的现代化企业,成为孝义乃至全省核桃产业化发展的标兵,带动孝义核桃产业升级,种植户、农民增收致富。

如今,一果公司的核桃产业链条不但不断向后延伸,同时也在努力向前延伸。



核桃油生产线



一果食品有限公司产品及技术研发实验室



混合坚果系列产品



脱衣核桃仁系列产品



筛选后的核桃仁



核桃林基地