

吕梁名特优功能食品汇

编者按

阳春时节,花繁柳密,生机盎然。“第三届吕梁名特优功能食品展销会”在汾阳市如期举行。本次展会以“创新发展、开放合作”为主题,以“展示成果、推动交流、促进交易、扩大影响”为宗旨,集中宣传展示我市特色优质农产品、功能食品、特色小吃等发展新成就,搭建特色农产品投资贸易平台,推动实施乡村振兴战略,进一步打造“吕梁红枣”“吕梁核桃”“吕梁杂粮”“吕梁沙棘”“吕梁蜂蜜”“吕梁山猪”“吕梁牛肉”“吕梁白酒”等一批名特优功能食品知名品牌。今天,本报特刊登部分名特优功能食品,以飨读者。

吕梁小杂粮

吕梁是全国全省的优质小杂粮生产基地,是著名的“杂粮王国”。吕梁特殊的地形条件最适合小杂粮生产,有四五千年的小杂粮栽培历史。目前,杂粮常年种植面积200万亩左右,约占山西省的1/5,产量1.8亿公斤,占全省12.6%,主要有谷子、大豆、杂豆、苡苳麦等20余种。农业部谷物品质量监督检验测试中心鉴定,吕梁小米、肾型大豆等杂粮,所含的粗蛋白、氨基酸以及钙、铁、锌等微量元素,显著高于同类产品,对增强人体的免疫力十分有利。我们当地流传着“喝小米粥如同喝参汤”的佳话。

吕梁红枣

吕梁是我国红枣起源的中心地带,是著名的“红枣之都”。吕梁是全国著名的红枣生产基地,常年产量3亿公斤左右,占全省的一半,沿黄河的兴县、临县、柳林、石楼4县,有长320公里、宽20公里的红枣林带,栽植面积达到160万亩,这一区域位于神奇的北纬37度,栽植的红枣个大、皮薄、肉厚、味甘,主要品种有帅枣、木枣、骏枣、梨枣等30余种。中科院生物物理研究所鉴定,吕梁红枣含有18种氨基酸、10种维生素和14种微量元素,仅VC一项指标,就是新疆红枣的17倍,被誉为果中之王。我们吕梁有句谚语“一日食三枣,百岁不显老”。

吕梁核桃

吕梁是全国核桃的重要产区,是著名的“核桃之乡”。全市核桃面积达到300万亩,常年产量5000万公斤,在东部边山形成了100余公里的核桃林带,被国家农业部授予农产品地理标志产品。常年产量5000万公斤,占全省的三分之一。其中晋龙1号、2号等被评为全国的五大名优核桃,富含钙、铁、磷、钾等微量元素,具有补气益血、温肠润肺等功效。近年来,我们先后开发出了核桃油精丸、核桃饮料等80多种产品,获得了ISO9001、2000国际质量体系认证、国内有机食品认证和欧盟、美国、日本有机食品认证,产品远销到欧美、东南亚等十多个国家和地区。

吕梁马铃薯

吕梁是全国全省优质马铃薯生产基地,主食化开发空间巨大。吕梁有一句俗语“吕梁山上好茶饭,莜面窝窝山药蛋”,这里地处高寒山区,土壤肥沃,非常适宜马铃薯生长。近年来,全市深入实施马铃薯主粮化开发战略,狠抓脱毒种薯、集成技术、精深加工、主食开发、文化展示等,初步形成了“土豆种植—土豆—土豆花—土豆宴”的全产业链。2018年全国马铃薯主粮化产业联盟年会在我们岚县召开。目前,全市种植面积达100万亩,年产量60万吨。

吕梁蜂蜜

吕梁拥有众多刺槐林、枣树林、柠条林等蜜源植物,依托原生态的自然环境,所产蜂蜜既纯正又安全。蜂蜜产业从无到有,从小到大,初步形成了以临县、石楼为主的蜂蜜产地。其中,石楼县被国家蜂产业体系确定为吕梁山优质蜜源基地,该县蜂产品各项指标均高于行业标准,属五星级优质进口蜂蜜。临县枣花蜜纯度高、品质好,属中国四大蜜源之一。临县枣树林养蜂专业合作社生产的“十品老农”蜂蜜系列产品被评为“中国蜂产业行业质量可信品牌”。

吕梁牛肉

吕梁是现代畜牧业发展大市,养殖业发展前景看好。2018年,全市畜禽饲养量突破1亿头(只),肉蛋奶总产量达到45万吨以上。其中吕梁的肉牛养殖,农民将牛赶入山林中散养,吃的是中药材,喝的是山泉水,肉的品质特别好,成就了好品牌。吕梁“牧标”牛肉,先后被评为“中国十大牛排品牌”“中国最具价值牛排品牌”“中国牛肉领袖品牌”。

山西牧标牛业股份有限公司的前身为山西胡兰食品有限公司,公司目前拥有“牧标”“胡兰乡”两大品牌,包括酱卤牛肉、鲜冻牛肉、速冻调理牛肉制品三大类多个系列200余种产品,深受消费者青睐。“牧标”是公司的旗舰品牌,牧标鲜、冻牛肉使胡兰食品成为国内鲜冻牛肉供应商之一。

吕梁食用菌

吕梁是种植食用菌的最佳区域,可以填补南方夏季生产空白。食用菌栽培的关键是温度。吕梁气候相对凉爽,全年平均气温8.9℃,最热的七月平均气温为22.8℃,既有利于高产稳产,又可以做到周年生产。据浙江大学有关专家对吕梁十年气象资料分析论证,我市交口、中阳、临县、石楼等山区县是全国食用菌生产的最佳区域之一。目前,全市以香菇为主的食用菌种植规模6000万棒,鲜菇年总产量达6万吨。其中临县千山菌业有限责任公司用本地的红枣木接种出来的“红枣木”香菇,具有口感好、香菇多糖含量高特点,深受消费者欢迎,非常畅销。交口县双轩菇菜有限公司采用液体菌种接种,并通过控制温度、湿度、光照和通风等条件生产的“花菇”,肉厚、细嫩、鲜美,食之有爽口感,以丰富的营养和防病、健身、延缓衰老等作用,深受群众的欢迎。

吕梁沙棘

吕梁是山西最大的连片天然沙棘林区,中国沙棘在山西、山西沙棘在吕梁。全市现有野生沙棘100余万亩,约占全省的五分之一,年产量3200万公斤。吕梁沙棘含有丰富的维生素和人体必须的8种氨基酸,其中维生素C的含量是猕猴桃的5-8倍、山楂的70倍,有降低胆固醇、缓解心绞痛等功效。目前已产果汁、果酱、果油等20余种沙棘产品,市场辐射到全国20多个城市。去年召开的第八届国际沙棘协会大会在我市交城、文水、岚县进行了现场观摩和技术考察。

吕梁白酒

我市白酒酿造历史悠久,白酒文化底蕴深厚,以生产清香型白酒闻名,发酵工艺以固态法为主。全市共有规模以上企业9户,分别是汾酒集团、汾阳王酒业、汾阳汾杏酒厂、汾阳青花瓷酒厂、方山老传统酒业、文水宗酒酒业、文水海华酿造、孝义汾青酒厂、孝义羊羔酒业。2018年,规模以上白酒企业产量14.1万千升,同比增长18.8%,营业收入144.7亿元,增长15.2%,增加值75.4亿元,同比增长6.5%,占全市工业增加值(919.2亿元)比重8.2%,上缴税金35.8亿元,同比增长44.7%。其中汾酒集团2018年完成产量12.4万千升,同比增长21.6%,营业收入110亿元,酒类营业收入95.4亿元,增长35.7%,增加值70.5亿元,同比增长33.4%,占全市白酒工业增加值比重93.5%,上缴税金35.65亿元,同比增长89.9%。

吕梁山猪

“吕梁山猪”从源头做起,从小生活在吕梁的大山深处,是吃山粮、喝山泉、健康喂养、自然成长,坚持“零激素、零药物残留、零瘦肉精、零注水”的“四零”品控标准,胆固醇是普通猪肉的一半,饱和脂肪酸是普通猪肉的2-3倍,没腥味、浮沫少、肉很香,荣获供应港澳生猪资质,成为全省首家直供港澳的生猪品牌。“吕梁山猪”经相关权威部门鉴定,低脂肪且富含高蛋白和人体必需的铁、锌等多种微量元素,胆固醇达到普通猪肉的一半以下,饱和脂肪酸达到普通猪肉的2到3倍。

本版图片均由刘亮亮提供

壮丽70年 奋斗新时代