

成都市农业产业化“龙头”聚首迎新联谊 杜诚斌:为会员企业提供更精准有效的服务

■ 本报记者 何沙洲

2017年12月20日下午5时,成都市清水河畔西苑半岛,宾客云集高朋满座,成都市农业产业化龙头企业年会及迎新联谊会在这里盛大举行。来自成都市农委主管领导、各区县农林局领导、部分高校领导、金融机构领导、近200家会员企业负责人、媒体等,共计350人出席此次大会。

会上,协会对2017年工作进行了总结,为新增副会长单位太古冷链物流(成都)有限公司、成都新朝阳作物科学有限公司、四川老川东食品有限公司、成都孔师傅食品有限公司授牌,表彰了十佳会员企业——四川得益绿色食品集团有限公司荣获特别贡献奖、成都新朝阳作物科学有限公司荣获最佳成就奖、四川老川东食品有限公司、四川徽记食品股份有限公司荣获最佳品牌奖、四川省丹丹调味品有限公司、四川省百世兴食品产业股份有限公司荣获优秀企业奖、成都市宏吉农业有限责任公司、四川彭州天华禽业有限公司、四川略晟现代农业发展有限公司、四川润众食品有限公司荣获最具潜力奖并予以奖励。

成都市农委企业服务处小伟处长代表成都市农委在发言中提到,龙头企业协会在2017年已开展卓有成效的工作,进行了企业大走访、参与了新增龙头企业的对标考评活动、组织了对外交流考察活动,强化了与协会企业的联系,搭建了政府和企业的联系平台,发挥了协会的桥梁和纽带作用。展望未来,广大协会企业已从“新常态”,步入“新时代”,明天将会更加美好。殷小伟希望协会广大企业家要勇于承担社会责任,积极参与成都市的扶贫攻坚和乡村振兴活动,带领贫困村农户发展产业,增收致富。他表示,企业服务处将积极为协会和广大企业服好务,认真倾听协会和企业的呼声,积极协助有关部门解决协会和企业发展中的现实问题,积极进行政策的解读,积极协调满足企业对要素的需求,促



杜诚斌会长发表讲话



协会评出“十佳会员企业”进行表彰并予以奖励



杜诚斌(左)、张宇新(左二)会前与来宾交流

进企业做强做大,努力营造有利于农业产业化龙头企业发展的良好产业生态圈。

成都市农业产业化龙头企业协会会长、四川得益绿色食品集团杜诚斌在会上发言指出,根据习总书记十九大讲话精神的指引,我国农业领域将进入一个崭新的加速发展时期,政府对农业产业的扶持力度还将进一步加大,龙头企业应该抓住契机,积极转型升级做大做强,龙头企业将站在行业的高度,瞄准风向积极出击,为会员企业提供更精准有效的服务,共同为成都农业产业化发展贡献一份力量。

杜诚斌希望协会在政府相关部门一如既往地关心和指导下,承接更多的政府职能转移,把这个有活力、有能力、有信心的年轻队伍,不断磨练成为一只思维活跃、独具慧眼、肢体强健、行动敏捷的真正的行业领头羊,肩负起更多的服务功能和产业发展责任。

成都市农业产业化龙头企业协会张宇新秘书长,在会上汇报了2017年协会工作情况和2018年协会的主要工作计划:2017年协会根据杜诚斌会长的年度工作指导方针——发挥桥梁纽带作用,强化协会服务功能,与不同

职能的机构紧密联动,为协会会员企业多办实事,做好事,实现多赢。4月,协会联合成都农商银行、成都市农投公司,在彭州市首次启动了以“服务三农、金融下乡、政策宣讲”为主题的落地对接系列活动。6月,启动了“龙头企业大走访”工作,对成都市所有农业产业化重点龙头企业进行逐一走访,耗时两个多月,并将调研大致情况整理成册呈送主管部门,这次大规模走访的意义在于,协会可以了解到龙头企业最新最真实的生产经营情况,可针对实际困难和需求开展有效率的服务。同时,又能将相关调研情况汇总后及时上报,协助和配合主管部门对龙头企业的动态监测。9月12日—10月10日,按照成都市农委的工作安排与指导,协会在半个多月时间里,对今年34家符合重点龙头企业申报条件的企业进行了现场初审,就各个申报单位的企业规模、基地规模、带户规模、质量安全、企业信用等诸多方面,按照规定的指标要求进行了现场核查,并形成翔实的图文报告册,呈送市农委评审专家小组作为此次最终评审的参考,此次现场初审,是龙头协会成立6年以来的第一次,积累了很多实际工作经验。12月,联合知

名企业京东集团云创空间,邀请部分协会会员企业组织了“互联网+农业——传统农业企业转型升级培训讲座”,解除发展困惑,受到了会员企业的高度好评。同时,在组织及整合各项社会资源搭建服务平台、走访了解龙头企业真实生产经营情况及需求、加强涉农兄弟协会横向合作等诸多方面做了大量必要的工作。

“2018年协会将继续走访龙头企业,增强科技领域服务、组织论坛讲座培训、组织对外交流考察、组建强大顾问团队、承接政府购买服务、全力对接涉农资源。”张宇新介绍了2018年协会将从这几个工作重点开展并延伸,不断增强协会的服务功能与主导功能。

张宇新表示,2018年,按照成都市农委领导和杜诚斌会长的指导方向和要求,遵循“务实、创新、高效”的工作作风,发挥桥梁纽带作用,强化协会服务功能,与不同职能的机构紧密联动,为协会会员企业多办实事,做好事,实现多赢。在各个龙头企业的大力支持下,龙头协会一定能积极主动地做好各项服务工作,交出一份令政府放心、企业暖心的最佳成绩单。

曾几何时,儿童专用食品陆续摆上了各大超市的柜台,而且各大母婴连锁店也不仅仅是奶粉、辅食、纸尿裤,各大食品企业也会对儿童食品领域更加关注,因为中国家长信奉“最好的一定留给孩子”,对于儿童食品更是趋之若鹜,什么儿童酱油、儿童面条、儿童水饺、儿童榨菜、儿童饼干……认为只要有儿童二字,就是最好的,质量最优的,我们擦亮眼睛,看看是否真的是这样?

儿童专用食品不如宣传那般美好

■ 李森

儿童调味品不是那么放心

儿童调味品市场中,“儿童牌”调味品以酱油、榨菜等为主,其外形讨巧、宣传健康而价格却远高于普通调味品价格,以酱油为例,大部分儿童酱油都打的低盐低钠同时添加了铁锌等元素,总体来说就是对儿童起到“食补”的作用。从2013年起,中国居民营养参考摄入量指标中,关于钠的成人每日摄入量从2200下降到1500毫克;大幅下调了0-1岁的婴儿钠摄入量,但从调查数据中显示,中国居民膳食中钠严重超标,人均摄入量在4000毫克以上,其罪魁祸首就在于过度食用调味品。

而主打低盐低钠的儿童酱油并不是真正的低盐低钠,仔细看配料表就能发现其中奥秘,儿童酱油反而更为复杂,比如标注“水、非转基因脱脂大豆、小麦粉、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、乙二胺四乙酸铁钠、干贝、5'-肌苷酸二钠、苯甲酸钠、5'-鸟苷酸二钠、三氯蔗糖”。与普通酱油配料表通常标示“水、白砂糖、食用盐、大豆、小麦粉、酵母抽提物、食品添加剂”相比,儿童酱油多的其实就是一些食用防腐剂、铁营养强化剂以及强力甜味剂等,这只能在口感上提升儿童酱油的鲜味、甜味等,对儿童健康并无益处。

《中国居民膳食指南》中对婴幼儿“制作辅食时应尽量少糖、不放盐、不加调味品”。对1-3岁儿童的膳食建议则是“口味以清淡为好,不应过咸,更不宜食辛辣刺激的食物,尽可能少用或不用含味精、鸡精、色素、糖精的调味品”。

儿童牛奶3岁前尽量少喝

在乳制品柜台,非常明显的位置多为儿童牛奶、酸奶及奶酪产品,主要是因为儿童乳制品关注度高、购买力强,搭配上米老鼠、维尼熊和哆啦A梦等孩子喜欢的卡通人物,儿童乳制品的销量一直走高状态。

但是针对儿童打造的乳制品,也得仔细分辨。儿童牛奶是介于牛奶和乳饮料之间的一类乳产品,不同于牛奶的是儿童牛奶为了照顾孩子的口味,表面上宣称“采取独特配方”,“补充钙铁锌”、“开发智力”等,但配料表中除了生牛乳外,白砂糖位列第二,有的品牌还添加了蜂蜜,那么儿童牛奶主要的口感就是香和甜,这完全迎合了儿童的喜好程度,但本身牛奶是天然的动物蛋白饮料,尽可能不添加更多的成分来破坏营养和口感,反而最自然的就是最好的。

对于儿童牛奶专家认为,3岁前尽量少喝或少喝儿童牛奶,牛奶蛋白分子比较大,不易消化且儿童牛奶里的糖分要高于普通牛奶,较小的孩子断母乳后可以用配方奶取代,起码配方奶是根据母乳营养的组合构成来设计的,便于吸收,营养更均衡。3岁以后可以尝尝儿童牛奶,但尽量少喝饮料和饮料产品,后者对孩子实在没有太多好处。

中国农业大学副教授范志红补充道,牛奶里有一点儿加成分未必不好,但它所能提供的数量十分有限,很难说在膳食整体上起到重要作用。水果、蔬菜和谷物都可以从日常膳食中轻易得到,蛋黄、坚果也无需从奶里获得。牛磺酸、DHA可以从水产品中获取,益生元可以从各种豆子和豆制品中获得。养成食用多种天然食物的习惯,才是根本。

对于儿童食品,要关注的还很多,现在有些家长为了保证孩子的饮食健康,还把目光关注到了很多进口的儿童食品上,但进口食品并非没有问题,有些反而因为各国差异导致质量上的参差不齐。

更让人堪忧的是学校附近或一些小超市售卖的儿童食品,多是投孩子所好,添加了很多小玩具,这些玩具多以塑料为主,本身质量就堪忧,配搭的食品质量更是无从保证,加大监管力度,关注孩子的消费观同样重要。



众多领导到访这家酒企为哪般?

国际名酒文化节金喜来酒业展区人流爆满

■ 孔俊祥

12月18日,“中国国际名酒文化节”在四川宜宾临港国际会展中心隆重开幕,全球18个国家的90余家酒品牌参展,中外酒品牌竞相媲美。在众多参展白酒品牌中,“宜宾两大五粮浓香白酒国企之一”的金喜来无疑是一匹黑马,现场风采毫不弱于名酒品牌,在“五粮液”、“茅台”、“洋河”、“郎酒”等名酒环视下,会展期间金喜来酒业展区人流爆满,吸引了众多游客、展商目光,同时也获得各级领导关注。

丝丽雅集团关怀金喜来酒业成长

12月20日上午9点,丝丽雅集团董事长邓传东、丝丽雅集团总裁、金喜来酒业董事长廖周荣等领导莅临金喜来展位,在对金喜



邓传东、廖周荣等丝丽雅集团领导莅临金喜来展位

来参展工作深入了解后,对此次参展工作取得的效果表示肯定,并要求金喜来要进一步强化“宜宾两大五粮浓香白酒国企之一”的品牌势能,加大水巷子小青花“中国十大明星小酒”等产品品牌的市场拓展力度,不断做大做强企业,让广大消费者喝得舒心,喝得放心。

外界领导为金喜来酒业发声

12月18日,中国国家纺织品开发中心总工程师陈宝建,技术总监王新立,南溪区区委常委、常务副区长周文武等领导莅临金喜来酒业展位,在品尝金喜来酒后,频频点头称



金喜来酒业展区人流爆满

赞。看到展区人潮不断,热闹非凡,主动动手水巷子小青花,为金喜来品牌加油助威!

此次名酒节,金喜来酒业携10余种酒亮相相展会,清新婉约的小青花,喜庆隆重的金喜来喜结良缘,形象高贵的佳酿·玉液等都得到消费者支持和喜爱。

乔恩天赐藏享集团携手甘肃安多集团 推出中国首款松茸牦牛(西式)牛排

■ 本报记者 何沙洲

2017年12月20日下午,由乔恩天赐藏享贸易集团在甘肃省甘南藏族自治州卓尼县举办的“中国首款松茸牦牛(西式)牛排发布会暨天赐藏享公司2017年会”顺利举行并取得圆满成功。这款选用青藏高原安多牧场牦牛肉作为食材研发生产的松茸牦牛(西式)牛排,将是广大消费者安全和健康食品福音,也是甘肃安多集团与四川乔恩天赐藏享贸易有限公司及甘肃乔恩天赐藏享进出口贸易有限公司深度合作优质产物。

“随着中国经济的发展和社会生活水平的逐步提高,国人对营养和健康的理解持续深入,对生活品质的要求变得越来越高,各类满足健康、时尚需求食品也愈加受到人们的关注。”安多集团副总经理、安多清真绿色食品公司总经理马雪莲在现场如是说。当天,甘肃安多集团副总经理马雪莲、刘刚,乔恩天赐藏享公司董事长乔琼、总经理罗成、副总经理宁波,甘肃农业大学食品科学与工程学院教授张丽,四川博易远东进出口贸易有限公司董事总经理朱成云,董事副总经理罗云等商界、媒体人士现场品鉴并见证了这款中国首款松茸牦牛(西式)牛排上市,口味和市场前景受到了肯定。

张丽教授跟大家分享了松茸牦牛(西式)牛排新品营养价值。安多牦牛终年野外生长在海拔3000米以上的青藏高原安多牧场,原生态、无污染、病原菌极少、高原野生药用植物丰富等诸多独特生存优势环境,造就其



来自安多牧场的松茸牦牛(西式)牛排

体内红细胞数和血红蛋白含量远远高于其他牛羊物种,低胆固醇、低脂肪,富含多种氨基酸及胡萝卜素、钙、磷等微量元素,含有多种人工无法合成的氨基酸等优质特点。安多牦牛6个月只生长120多公斤,漫长生长期体现了其价值,是真正的有机好食材。健康源于自然,牦牛肉是一种高品质生活的象征,对身体是十分有益的,在注重饮食健康的港澳和欧洲市场上,牦牛肉一直被誉为“肉中之冠”。

马雪莲在祝贺中说,如今的企业要获得持久发展的动力,必须运用自身的最大优势去满足消费者需求,并不断去关注、分析、策划,挖掘不同的市场需求空间。以安多牦牛肉为原料的松茸牦牛(西式)牛排产品,口味独特,质量上乘,是天赐藏享公司与甘肃安多集团携手带着藏族牧民的质朴与真诚,坚持“真做牦牛、做真牦牛”理念,满载着藏区人的真

诚与祝福共同打造良心产品。松茸牦牛(西式)牛排,是一个成长型的产品,同时它也是一个充满梦想的产品。它的上市,标志着青藏高原具有“高原之舟”之称的牦牛,在甘肃安多集团和天赐藏享公司的共同努力下,将以广大消费者喜爱的食用形式走向内地市场、走进千家万户,为广大注重健康饮食的消费者送去源于青藏高原的健康祝福。

“我今天很激动。”乔琼在答谢讲话中说,天赐藏享通过不到三年的努力,已经由四川市场走向全国,今年新增了法国家乐福、欧尚;美国沃尔玛;日本伊藤等国际连锁商超,以及国内中高端如永辉、人人乐、天虹等连锁卖场,并且在2017年全面打开川渝地区大型连锁餐饮系统、小龙坎、吴铭、川西坝子、大牛合潮汕火锅以及乡村基餐饮。另有成都市三百多家农贸市场、一千多家网点全面铺货。但



各界参会人士品鉴松茸牦牛(西式)牛排

随着技术发展的日新月异和新产品的不断涌现,消费者对于产品和服务的期望越来越高,企业只有坚持在设计、生产和提供产品时以消费者为导向,为社会和广大消费者创造更好的价值,做满足消费者需求的企业,才能在激烈的市场竞争中获取可持续发展的竞争优势。因此,天赐藏享与龙头企业安多集团的深度合作,以甘南最优质的有机肉源,结合西式最先进便捷的烹饪方式,成功的创造了中国首款牦牛野生菌牛排,将甘南得天独厚的优质资源与全世界人分享,这将使天赐藏享更有信心做好市场,携手安多集团更好地传播“健康源于自然”的健康饮食理念。

天赐藏享领导层和员工以歌舞表示了祝贺,并表示将在2018年以更高的工作热情,多研究客户的需求,多考虑如何给客户带来更好的价值、服务。