

信阳市酒业协会一行走进赊店酒乡小镇

■ 本报记者 李代广 实习记者 李葳

10月15日至17日,河南省信阳市酒业协会会长王凌云、秘书长张振宇以及赊店老酒信阳市核心客户代表一行走进赊店酒乡小镇,溯千年古镇历史,探赊店老酒文化。

赊店老酒股份有限公司总经理李刚、副总经理曹丽娜、周边大区事业部经理朱保旗等陪同参观,并就赊店老酒的历史文化、产品品质与考察团一行进行了深入交流,李刚为酒协一行介绍了赊店古镇的酿酒历史及赊店老酒的产品发展状况。

赊店老酒的千年历史,除了为赊店镇留下了诸如“刘秀赊旗”、“唐太宗皇封御酒”、“乾隆亲创永隆统”等历史佳话外,更为赊店老酒的生产酿造,留下了如“明清古窖池”、“古法酿造技艺”等物质/非物质文化遗产宝藏,奠定了赊店老酒的品质基础。

元青花·洞藏年份酒系列正是依托这些品质基础,在被誉为“中原第一山体洞藏”的洞藏基地,历经时光陈酿,岁月沉淀。元青花·洞藏年份酒不负众望,荣获了“中国白酒感官质量奖”“中国白酒酒体设计奖”等白酒界的至高奖项,取得全国浓香型白酒第三名的成绩,堪称豫酒品质典范。

赊店酒乡小镇是河南省50个工业化和信息化重大产业升级示范项目之一,总投资16亿元,占地1800亩。小镇以赊店酒文化为灵魂,以酿造与工艺为特色体验,发展工业旅游、生态旅游,致力于打造以工业旅游、文化体验、休闲度假三位一体的中原第一酒镇。



以岭药业荣获“河北省抗击新冠肺炎疫情先进集体”

10月16日,河北省抗击新冠肺炎疫情表彰大会在河北会堂召开,石家庄以岭药业股份有限公司被中共河北省委、河北省人民政府授予“河北省抗击新冠肺炎疫情先进集体”。

疫情发生初期,以岭药业提出“紧而有序、忙而不乱、层层把关、确保质量”的生产方针,第一时间调整全部生产线用于连花清瘟,连花清瘟产能由每天3800万粒胶囊提升到5300万粒胶囊、200万袋颗粒,一天可满足70万人一周的用量。

由钟南山院士等专家联合20余家医院共同参与的“中药连花清瘟胶囊治疗新型冠状病毒肺炎前瞻性、随机、对照、多中心临床研究”,结果发表在国际植物医学领域影响力较高的杂志《植物医学》。该研究从临床应用角度研究发现,连花清瘟在常规治疗基础上对新型冠状病毒肺炎的治疗安全有效,可以明显改善新型冠状病毒肺炎患者的临床症状与临床结局。

国务院新闻办《抗击新冠肺炎疫情的中国行动》白皮书,明确指出以连花清瘟等“三药三方”为代表的中医药临床疗效确切。

疫情面前,大家是命运共同体,也是责任共同体。以岭药业先后多次向国内外捐赠价值近2000万元防疫药品及现金。10月15日上午,以岭药业向青岛市红十字会捐赠1.2万盒连花清瘟颗粒,用于青岛市六家医院医护人员和中风险区居民对新冠肺炎的防控。

疫情发生以来,以岭药业同时加快了连花清瘟国际注册进程,目前已在新加坡、泰国、罗马尼亚等近20个国家和地区上市,并同时在中东、非洲、拉丁美洲等30个国家启动注册工作,中医药硬核抗疫,“连花”海内外“清瘟”。

据介绍,以岭药业作为一家民族医药企业,将进一步发挥研发和生产优势,传承精华、守正创新,促进中医药振兴发展,促进中医药现代化、国际化,为促进健康中国发挥更大作用、实现更大发展。(易名)

广告



拜耳携手美团 引领医药新零售“3.0时代”赋能新生态

近日,拜耳健康消费品携手美团共同举办“智联新零售,赋能大健康”新零售高峰论坛。拜耳健康消费品中国区总经理何勇、美团医药业务部总经理李锦飞等双方高层代表以及来自全国的20多家连锁药店负责人参与了此次活动,共同探讨新常态下医药新零售产业的无限可能。在本次论坛上,拜耳健康消费品还与美团买药签订了战略合作协议,未来双方将携手连锁药店进一步深入探索数字化,扩大消费者服务的广度和深度,引领医药新零售“3.0时代”,赋能产业、融合边界,打造创新共赢生态。

何勇在论坛上表示,“这次拜耳健康消费品和美团买药的合作,旨在联手众多连锁药店,将医药新零售推向一个崭新的时代。无边界的渠道融合,将以消费者的健康需求为核心,以数字化思维为能源,实践全链路、全媒体、全渠道的新零售,提升线上平台的服务质量,扩大线下服务半径,更好地满足中国百姓逐渐多元化、多层次化的健康需求。”

“美团是年度交易用户达4.6亿的平台,为拜耳和连锁药店提供了立体触达用户的通路。”李锦飞在论坛上指出,“通过本次战略合作,凭借拜耳提供的安高品质健康解决方案和专业可



●签约仪式现场

信赖的健康科普知识,以及和连锁药店一起探讨创新业务板块合作,美团买药希望最大程度上发挥新零售产业生态中的协同效应,让美团买药从单纯购药平台升级为7x24、专业、值得信赖的综合健康服务提供者。”

据介绍,作为数字化的先行者,从广泛联手重点医药健康类电商平台,拓展销售渠道,开展以数字化思维为驱动的全域营销;到深入O2O平台,设立品牌专区,在平台内部进行

全链路管理,实现品类健康教育到解决方案真正触及消费者,拜耳健康消费品一直探索并引领着医药新零售发展。拜耳健康消费品期待携手美团买药开辟医药新零售“3.0时代”,顺应渠道无边界化趋势,将线下连锁药店广泛纳入合作链路,共创健康产业新生态。

通过本次战略合作,拜耳健康消费品、美团买药和连锁药店将构建一个健康产业的新生态,各个环节将更加紧密连接,以互联网为

“茅台不老酒”济南秋季糖酒会表现亮眼

2020年第103届全国秋季糖酒会在济南采用酒店分展的形式顺利举行。今年上半年受疫情影响,此次秋季糖酒会的意义非凡,它不仅给各大经销商带来了新的机遇并且提供优质交流采购平台,更为国内实体经济注入有力的强心剂。

茅台集团保健酒业公司做足了准备参展2020年第103届全国秋季糖酒会,自主核心产品“茅台不老酒”亮相展会短短两天时间,近期发布上市的新品“茅台不老酒”同道同德系列现场签约便超过200万订单,更新增数十位意向客户。

10日上午,茅台保健酒业公司自主核心品牌“茅台不老”系列产品在南郊宾馆展厅正式参展,会期第一天全国各地经销商如期而至,展厅人头涌动,宾客络绎不绝。不到一个小时,展台便吸引了众多意向客户争相咨询及现场品评。“你们还有哪些区域没有代理、是什么样的代理政策、产品设计主要针对的什么样的客户群体?……”

种种咨询不绝于耳,其中不乏慕名而来



为茅台不老酒展厅

的“茅台不老酒”粉丝特意赶到现场咨询并品评,一杯酒下肚,赞不绝口,“好喝,这酒好喝!”更有终端消费客户为公司提出不少意见建议。

11日上午,集团公司党委委员、副总经理高山来到“茅台不老酒”展台巡展,对公司产

品表示高度认可,并给予充分肯定以及鼓励。此次秋季糖酒会,除了公司自主核心品牌“茅台不老”系列产品外,公司旗下还有同道同德、台源·酒、台源一品天下、台源馆藏酒、茅乡贵宾酒等多个产品参展。

参展期间,茅台保健酒业销售公司联合



茅台集团公司党委委员、副总经理高山(右二)到展台巡展

物资供应部对各系列产品展台进行依次巡访,听取各系列展台情况,了解客户需求和客流量。各系列产品均深受众多消费者喜爱和关注,呈现出一片向好之势。

(本报记者 樊瑛 张建忠)

杜康小封坛荣膺“一带一路”(洛阳)国际农博会唯一指定白酒

■ 本报记者 李代广 实习记者 李葳

10月18日,首届“一带一路”(洛阳)国际农业合作博览会在河南省洛阳会展中心圆满闭幕。

洛阳杜康控股高端白酒——酒祖杜康小

封坛凭借驰名中外的品牌知名度和卓越品质,荣获本次活动唯一指定白酒。

本届博览会,由河南省农业农村厅、洛阳市人民政府、中国亚洲经济发展协会联合主办,洛阳市农业农村局、洛阳市商务局、洛阳农发投资集团有限公司、中国亚洲经济发展协会区域合

作委员会、河南中展实业股份有限公司、洛阳市农业产业化龙头企业协会承办。

来自莫桑比克、坦桑尼亚等17个“一带一路”沿线国家的驻华使节,国内外农业专家学者和400多家农业企业会聚洛阳、共襄盛举。

信阳山茶油亮相河南省优质特色农产品(上海)展览会

10月11日,河南省优质特色农产品(上海)展览会在上海农业展览馆举行。河南省副省长武国定、上海市副市长宗明参加启动仪式并致辞。武国定指出,开展豫沪农业合作是深化豫沪合作的重要内容。河南将通过农批对接、农超对接等模式,推动农产品产销精准对接。还将在上海设立河南省优质特色农产品展示中心,支持上海市工商资本和企业到河南建设现代农业产业园、农产品加工仓储物流基地。本次展览会河南省参展企

业86家,参展的“三品一标”农产品1217个,其间还将举办“一县一业”和“一企一品”推介、豫沪青年企业家交流等十余项活动。

信阳山茶油作为河南省特色农产品在此次展会亮相。河南省信阳市是油茶生长的北缘区,这里所产的山茶油单不饱和脂肪酸含量高,最高可达到93%。此外茶油还含有茶多酚、角鲨烯、维生素E等抗氧化物质,有益人体健康。

一年来,河南省信阳市出台了支持油茶产

业发展的相关政策,扶持“绿达”“信锐”等油茶龙头企业发展,此次“绿达”“信锐”等茶油品牌代表信阳山茶油参展,展会现场通过现场体验、播放茶油宣传片等方式让许多消费者了解了山茶油,展示了信阳山茶油的良好形象。

据了解,此次豫沪农业领域合作对接活动,共签订产销合作协议102个,签约额54.8亿元;签订项目合作协议31个,签约额128.8亿元。

(据新华网)



1小时8万个 机械手擀皮包馅 人工智能升级传统制造业:无人蒸饺工厂来了

■ 邹悦

无人超市、无人餐厅……如今,成都无人蒸饺工厂来了!10月20日,成都商报记者从成都益民集团获悉,该集团旗下中际集团与正大食品企业(成都)有限公司共同投资建成的正大中际食品(成都)有限公司蒸饺工厂,总投资1.6亿,年产量可达到1.2万吨。据悉,这个无人化的工厂一个小时就能生产8万个蒸饺,从原材料到成品入冻库,整个过程只需要一个多小时。

每小时可生产8万个饺子

这是一个不一样的“大厨房”——没有埋头包饺子的工人,取而代之的是不停往返的机械手,以及穿插有序的传送轨道。“整个生产线是按照全球顶级标准建立的,由全球一

线的设备、领先的管理系统组成。”该工厂负责接待板块主管邓婕介绍,整个生产线可实现从原材料到制作、塑封、打包成箱、入冻库等流水线作业。“工厂每小时就能生产8万个饺子,24小时就能生产192万个蒸饺。”邓婕介绍,按每人食用5个计算,工厂一天的产能可满足38万人的早餐需求。

全程机器操作,如何保证蒸饺的口感?“蒸饺面皮采用进口小麦芯粉与RO直饮水混合在真空的状态下模拟手工和面的原理制成,使得面皮口感极为劲道。”邓婕介绍,分三层组成的面带制作车间给蒸饺提供高质量的外皮原料,经过特殊的工艺研发,制做出的蒸饺皮无论是从耐拉力、韧性,还是破损率、效率,都远远优于手工擀皮的效果。

智能化的设备,能够保证产品的品质统一且标准。在成型车间,通过自动投馅,一折一捏,模拟手工包馅的过程,馅含量接近

70%,皮仅有0.7毫米,晶莹剔透,口感劲道。邓婕介绍,蒸饺包好后,将通过5分半钟的蒸汽隧道高温蒸制,蒸制成熟后会快速进入单冻机急速冷冻锁鲜,在-35℃的环境里,经过45分钟的急速冷冻,锁住蒸饺的营养和水分,最大程度还原蒸饺本味与口感。

全程可追溯 确保蒸饺质量

精选健康食材,每一步都可回溯追查。整个生产车间的各个区域都做了最严格的分隔管控,包括生区、熟区、包装区的通道、气流、人员等。邓婕介绍,从原料的选择到生产,蒸饺的每道工序都受到严格监控,再加上先进的智能化设备,以及人工智能机械臂在这里大显身手,实现了由食材到成品蒸饺的蜕变。“比如,在生产过程中,使用的传送皮带与托盒,都是食品级材质,耐高温无释放,保证食

品的安全。”

而在外包装车间,抓取系统的机械臂,通过视觉系统精准抓取产品放入纸箱,然后通过机器手臂码垛送入冻库,最终需要产品的时候在设备输入需求产品就会自动被送到出货口。“该工厂是目前国内最智能化的无人蒸饺工厂,可以通过智能控制系统,保证车间温度和湿度恒定、环境清洁。具有最严格的质量监控,原辅料检验、半成品检验、成品检验,食品接触面及空气微生物检验等。”邓婕介绍。

随着人工智能向各行业渗透,传统制造业也通过人工智能加速升级。工厂的升级,不仅保证了产品工艺、品质、安全,还大大提高了产品产能。同时,通过自动化、智能化、无人化生产,能够大幅度降低传统手工制作水饺带来的“人为风险”,从而确保速冻水饺质量安全。