

三月蓉城 春暖花开

——第 104 届全国春季糖酒会前瞻



“九天开出一成都，万户千门入画图”。第 104 届全国春季糖酒会，将于 2021 年 3 月 25 日-27 日在成都中国西部国际博览城举办。目前，各项筹备工作已经正式拉开帷幄。今年三月，一场规模宏大、内涵丰富的食品酒类行业盛会将与广大行业厂商相约蓉城，把酒言欢。

本届糖酒会，将是全国糖酒会第 31 次在成都市举办。成都，一个正乘着大运会东风努力发展的新一线城市，一个“一带一路”链接亚欧大陆的重要枢纽城市，一个西部地区构建双循环新发展格局的天府之城，以其蓬勃的商业活力为世界所知晓。当前，成都市正在加快建设全面体现新发展理念的国家中心城市、美丽宜居公园城市、国际门户枢纽城市和世界文化名城，而国际会展之都就是成都建设世界文化名城大会确定的建设“三城三都”战略目标之一，是打造开放经济高地的重要平台。

2021 年，是“十四五”时期的开局之年，是

“两个一百年”奋斗目标的历史交汇点，是在全面建成小康社会基础上开启全面建设社会主义现代化国家新征程的关键时间节点。本届糖酒会主题定为“促循环、开新局”，为行业健康发展服务，是全国糖酒会矢志不渝的使命，伴随消费市场的强劲复苏，全国糖酒会也将乘风破浪，继续承载行业希望破冰前行。历史与未来辉映，机遇与挑战并存，全国糖酒会将携手成都，共同推动国内外产业链循环畅通，共创中国食品酒类产业发展的新气象。

本届糖酒会规划总展览面积 21.5 万平米，展览规模创历史新高，将设置传统酒类、葡萄酒及国际烈酒、食品及饮料、调味品及配料、食品机械、包装六大展区，同时，在各展区内设置食品配料和添加剂、茶叶、进口食品、休闲食品、饮品及乳制品、餐饮连锁加盟、国际啤酒、电子商务、国际机械、火锅、酒具、农产品、扶贫巩固等十三个细分品类特色专区，助力参展商和专业观众精准对接、高效成交。

其中，位于 11 号馆的食品配料和添加剂专区，以及位于 5 号馆的茶叶专区，是本届糖酒会上首次设立，将吸引更多相关品类专业人士到会参观交流。

在会期，参会客商除了在遍布五光十色、琳琅满目展品的展场内，观风向、选新品、谈合作之外，还可以在西博城 9 号馆参加多场精彩纷呈的论坛活动。

第 104 届糖酒会主论坛将继续承载打造指数展会的平台功能，邀请国家级行业协会、知名企业领袖和经济学家共聚一堂，盘点行业关键数据，研判行业未来走势，交流思想与模式创新，彰显糖酒会作为行业“风向标”与“晴雨表”的功能。

第 104 届糖酒会供采对接大会将特邀国内知名连锁商超、电商直采、区域大商等，组成 VIP 采购商团到会采购，根据供采需求精准匹配，将组织传统酒类、葡萄酒及国际烈酒、食品饮料、进口食品等专场一对一洽谈活

动。

在本届糖酒会上，组委会还将举办集中签约仪式暨脱贫巩固专区特色产品发布会，为政府展团、国家展团、重要企业提供集中亮相的平台；同时，积极贯彻落实国家乡村振兴战略，帮扶脱贫巩固专区企业特色产品开拓市场。

会期，还将举办进口食品高峰论坛、酒类食品投融资论坛、调味品行业论坛、葡萄酒高峰论坛、进口啤酒论坛、食品营养健康论坛、新零售论坛、国际机械技术交流会、世界营养师大赛中国站等一系列丰富多彩的行业主题活动。

值得一提的是，第 104 届糖酒会将继续以线上线下融合形式举办，主办方将在线上打造聚合展览展示、商贸预约、洽谈交易、导览资讯、展商及观众预登记、直播活动等功能为一体的线上平台，为参展参会客商带来“数字展会”的观展体验。（据中国酒业新闻网）

刘国英：把匠心和初心融入每一个环节

■ 李剑

“劳动模范首先要具有爱岗敬业、争创一流、艰苦奋斗、勇于创新、淡泊名利、甘于奉献的劳模精神。我认为劳动模范不只是一种荣誉和一个称号，更多的是一种责任和担当。从我个人来说，我只是企业的一名普通技术人员，只是做了自己应该做的工作，党和国家却给予我这么高的荣誉，这既是对我工作的肯定，更是一种鼓励和鞭策。”2020 年 11 月 24 日上午，全国劳动模范和先进工作者表彰大会在北京人民大会堂隆重举行。1689 名全国劳动模范和 804 名全国先进工作者在人民大会堂受到表彰，这其中就有刘国英，记者专程对她进行了采访。

在谈及感受时，刘国英说道：“这次受到表彰的全国劳动模范和先进工作者，是千千万万奋斗在各行各业劳动群众中的杰出代表，这次我们齐聚人民大会堂接受表彰，是党和国家尊重劳动、重视技术、重视创新的一个重要举措。这是国家对劳动者的最高礼遇，可以说是我们工人阶级的最高荣誉。这次获得的荣誉给我的感受不仅仅是成就感，更多的是责任感和使命感。”

认真执着的蒙古族“女汉子”

刘国英的爷爷是一位酿酒的老师傅，这让她从小就对白酒酿造有一种特殊的感情，对刘国英来说，酿酒是一件神秘而又神圣的事情。1998 年从南京工业大学毕业后，在千年传承的酿造技艺吸引下，刘国英带着对白酒事业的探知渴望与满腔热情来到了亳州，一头扎进了古井贡这个“白酒王国”。

酒量不大的她对于研究酒、品尝酒非常擅长，这也许就是一种天分。刘国英来到古井从事白酒相关的技术研究工作，一干就是 20 多年。最初她从最基层干起，先后从事过锅炉水质分析、大曲的分析研究、白酒微量成分研究、大曲中微生物的研究和工艺研究等工作。基层的不断历练，让她从一个普通的分析化验员逐渐成长为公司的技术骨干。

工作中，刘国英爱思考和钻研，上班时钻在实验室里，下班后就就地分析、研究，有问题就请教老同志；下班之后她回到家经常抱着酿酒、发酵的刊物和书籍反复研读。她平时一般凌晨 12 点以后睡觉，早上 5 点多起床。较真、执着、一根筋、追求完美的性子，让这位来自东北的蒙古族“女汉子”在研究项目上极其下功夫。2004 年，刘国英拖着只差几天的临产身体硬是参加了工程师资格计算机考试并顺利通过，这股子拼劲儿也为她在技术上的突破做好了铺垫。

为了研究课题，项目最忙的时候她连续一个多月带领技术团队不分昼夜坚守在科研岗位上，回想起那段日子，刘国英说道：“我回家的次数屈指可数，一趟趟的班车在道路上往返穿梭的时候，我和我的团队成员不分昼



夜地忙碌在实验室里。困了，就在试验台上趴上两三个小时；累了，就站起来甩下臂膀，舒展一下筋骨。”这种能打敢拼的精神让刘国英和她的团队克服了一个又一个技术难题，不断取得进步。

作为技术研发人员，由于长年忙于工作，刘国英对于家人的陪伴自然是少于常人。

刘国英说：“平常对于家人的陪伴的确很少，这也是我比较愧疚的一点，但是我的工作性质就是如此，感谢家人对我的理解。同时也要感谢公司领导和我们技术团队的支持。能取得一个又一个项目的突破，离不开他们的陪伴和努力。”

钻研技术永不退缩

白酒产业作为我国民族传统工业的典型代表，体现了中国文化，彰显了中国制造。白酒与白兰地、威士忌、伏特加等并列为世界六大蒸馏酒，其实，白酒是六大蒸馏酒中工艺最繁复、成分最丰富、参与酿造的微生物种群最复杂、生物活性成分最多的一个酒种。在许多人心中，白酒是一个传统行业，其实白酒的酿造属于生物工程领域，其生产过程就是众多微生物生长繁殖的过程。到目前为止，白酒的酿造过程中到底有多少种微生物参与其中，会产生多少种风味物质还没有人说得十分清楚，只是随着技术的发展，我们对白酒的认识越来越多，这种复杂性的存在与中医、中药一样，在一定程度上制约了白酒的发展，

尤其是走向国际市场。

刘国英说：“我从来没有想过退缩。随着研究时间的增长以及我对白酒了解的增多，我越来越被这种中国特有的饮品——白酒所吸引，她是需要我们传承、不断探索和创新的。作为传统产业的技术人，坚守质量为天不动摇，筑牢食品安全防线，是义不容辞的责任担当；挖掘中国白酒的健康价值，夯实古井贡酒品质根基，是我们传承创新的永恒追求；推动绿色酿造、智能制造，助力公司高质量发展，是我们立足未来的精准定位。”

技术研发过程虽然充满艰辛和挑战，但刘国英认为这份工作很有意义。

面对新一轮科技革命和产业变革的发展，刘国英认为，技术人员更应该紧跟发展潮流，密切关注行业、产业前沿知识和技术进展，勤学苦练、深入钻研，不断提高专业技术水平。通过技术研究把白酒这种属于中国特有的饮品解释清楚，让广大消费者更容易接受她，推动白酒走向国际市场；不断明晰白酒酿造深层次的作用机理和工艺精髓，提升产品品质，促进传统行业的可控化和标准化生产，从而推动传统产业的提质升级，为亳州的经济发展和白酒产业升级贡献自己的力量。

言传身教培育人才

“人才比产品更重要，成长比成功更重要”，这是古井的人才理念，也是刘国英一直遵循的理念，把技术人才的培育作为工作的

重中之重。她把自己长期积累的所悟所得，毫无保留地传授给技术人员，力求做到知识共享、热心帮带，从技术培训到现身说法、从理论到实践，手把手、心连心地将掌握的技术和知识传授给更多的同事，被大家亲切地称为“刘老师”。

在日常工作中，以“刘国英劳模创新工作室”为平台，通过组织形式多样的学习交流、内外结合的技术培训、开发系列标准化课程、言传身教的“师带徒”等活动，为技术学习交流、高技术人才的培育和传统技艺的传承提供了平台，促进了技术人员的快速成长成才。她还牵头组织制定了技术人员技术考核细则，为公司推行双通道人才晋升体系提供了有力支持，通过公司专业技术通道的启动，白酒技术研发标准课程的开发，激发了技术人员的创新热情，缩短了技术人才培养周期，技术人员团队整体呈现出团结向上、创新进取、奋发有为、朝气蓬勃的精神风貌！

在公司的支持以及刘国英的不断努力下，古井技术团队人才培养成绩斐然，培育出 2 名正高级工程师、8 名高级工程师、12 名工程师、10 名高级酿酒师、5 名高级品酒师等。团队被授予“全国五一巾帼标兵岗”“省级优秀企业技术中心”“全国优秀质量管理小组”“全国优秀质量班组”和“省级青年文明号”等多项集体荣誉，团队承担的两个科研项目成功被纳入“十三五”国家重点研发计划。2018 年，中心的两个技术团队分别成功入选亳州市产业创新团队和安徽省 115 产业创新团队。

做新时代的产业工人

传统白酒的酿制，每一个步骤都有着独特的匠心在里面，用老师傅们的话来说就是“材有美、工有巧、天有时、地有气”。新时代下，酿酒技术有了质的改变和发展，这就要求技术人员要以归零的心态，重整归零再出发。

刘国英说：“作为古井的一名技术人员，要始终坚持不忘‘做真人、酿美酒’的初心，用心酿好每一滴酒。今后我将充分发挥劳模的示范、带头作用，弘扬执着专注、精益求精、一丝不苟、追求卓越的工匠精神，不断提升自身的专业技术水平，在领导和同事们的支持下，带好古井贡酒的技术研发团队，通过技术创新推动白酒产业的提质升级，做一个有理想、守信念、勇创新、敢担当的新时代产业工人。我们技术人员要秉承初心、坚守匠心，投身到古井后百亿的征程中，以古井的高质量发展助力现代化五大发展美好亳州建设，为全面建设社会主义现代化国家，实现中华民族伟大复兴的中国梦贡献自己的力量！”

“对于每一位古井人来说，就是要把劳模精神、劳动精神和工匠精神，与古井的聂广荣精神有机结合起来。从酿酒原粮的把关，到酿酒过程的控制，再到最终产品的体验，我们要做的工作便是让每一个环节，都凝聚古井人的初心和匠心。”刘国英满怀信心地说。

景芝酒业以科研创新促进白酒标准化

■ 来安贵 杨仁君

企业标准化是企业生产、经营、管理的重要组成部分，是实现科学管理和现代化管理的基础。

山东景芝酒业股份有限公司高度重视标准化建设，建立了以技术标准为主体，涵盖技术、管理和工作标准 2150 余项的标准化管理体系，获得国家 AAAA 级标准化良好行为企业、山东省首个节能标准化示范企业、山东省食品标准化示范企业、山东省浓香型和芝麻香型白酒标准化生产示范基地等标准化工作的荣誉。国内首创白酒自动化、信息化、智能化酿造技术，实现智能化白酒酿造工艺标准化。

山东景芝酒业股份有限公司在 1957 年于传统产品景芝白乾酒中发现芝麻香特点的基础上，历经 50 多年的攻关，成功研发芝麻香型白酒，形成成熟的“清蒸清烧、泥底砖窖、大麸结合、多微共酵、三高一长”的芝麻香型白酒生产工艺，成为新中国成立后白酒自主创新的典范，荣获全国白酒行业中国轻工业科技进步一等奖。景芝酒业作为唯一一家白酒企业起草了《芝麻香型白酒》行业标准和国家标准，使芝麻香白酒进入标准化时代。

近几年，景芝酒业每年投入占销售额 5% 以上的研发经费，设立了专项研发基金，将酿造原料高效处理技术及新资源开发、芝麻香型白酒生产主要功能微生物选育及其应用研究、芝麻香型白酒生产标准化和信息化等领域作为重点研发课题，探索技术规律，形成从原料验收、微生物选育到酿造、产品感官与理化成分分析于一体的标准化体系，促进芝麻香白酒技术的不断进步。

创立智能化白酒酿造工艺标准化

白酒行业作为中国的传统产业，机械化和自动化程度不高，劳动强度大，生产效率低。景芝酒业在 20 世纪 70 年代末将机械化和自动化引入到白酒酿造生产中，在行业内率先引入行车、抓料斗和三工位甬桶等自动化设施，被轻工业部作为蓝本向全国推广；创新发明了大曲立式发酵技术，被北京科教电影制片厂拍成科教片，成为行业学习的标杆。

近几年来，公司更加大投入，建成国内最大的芝麻香型白酒和浓香型白酒机械化生产基地，实现了芝麻香和浓香型白酒的全部机械化、自动化生产。在行业内率先引入自动化控制技术，创新了现代化酿造流水线，采用自控、监控、查询和管理为一体的自动控制系统，实现工艺标准化、操作机械化和控制自动化。按照酿酒生产标准化工艺，各种原料配比由计算机程序设定、控制。润粮、混合、蒸酒、摊晾、加曲、冷却、输送电气控制全套工艺实现称重、温度、流量、液位、压力、能源准确计量，自动控制及预警。同时具备生产信息流程记录、查询和报表功能，实现酿造生产机械化、自动化，解放了劳动力，提高了生产效率。

公司被评为浓香型和芝麻香型白酒标准化生产示范基地，“白酒酿造智能化及品质提升研究”被列入山东省技术创新计划项目和首批潍坊市智能制造试点示范项目。成果通过了“中国白酒 158 计划”成果鉴定，鉴定意见认为“酿酒机械化自动化为白酒行业向现代工业转变打下了基础”。近几年，先后有省内外 100 多家白酒企业来景芝观摩学习，酿酒自动化、机械化正逐渐成为行业标准化生产方式。

严控标准提升品质

景芝酒业作为芝麻香国家标准的制定者，以更高的标准要求自己，制定实施了严于国家标准要求的产品内控标准，作为组织生产和质量控制的依据，保证了产品质量的稳定与行业内的领先。

在理化指标方面，公司制定了严于国标的特征成分指标与卫生指标，并探索各种骨架成分与微量成分之间的协调规律，控制酸、酯、醇、吡嗪、呋喃等各类成分之间的含量与比例，建立了包含 50 余种指标成分含量的标准样本。

公司配备了离子色谱仪、气质联谱仪、液相色谱仪、原子吸收色谱仪等先进设备，可快速准确检出芝麻香白酒中的 100 多种成分，公司检测实验室为全省白酒行业唯一一家通过国家实验室 CNAS 认可的实验室。

在感官指标方面，公司拥有包括 12 名国家评委、8 名省级评委在内的强大品评队伍。对每一个原酒与成品酒都要组织品评人员进行品评，定期进行感官质量的比对，建立了各等级芝麻香酒感官质量的标准样本，保证了口感质量的稳定性。

景芝酒业先后主持和参与制定《芝麻香型白酒》《国家地理标志保护产品景芝神酿》《白酒企业良好生产规范》《白酒清洁生产》《食品安全追溯体系》等国家、行业和地方标准 20 余项，是山东省白酒行业起草和制定标准最多的企业。通过参与标准化的制订，引领行业的发展，同时掌握了在行业内的话语权，提高企业的竞争力。