



众品集团举行 2013 年众品阳光助学基金发放仪式现场为 60 名困难大学生发放助学金 10 万余元

■本报记者 李代广

8月22日,众品阳光助学基金发放仪式在河南众品食业园多功能厅举行,现场为60名困难大学生发放助学金10万余元。

长葛市委副书记、市长刘胜利,长葛市委常委、组织部长仲素玲,长葛市工会主席李晓,共青团长葛市委书记刘永成以及众品集团公司党委书记、董事长朱献福,公司党委副书记、副总经理王娟等领导出席发放仪式。

发放仪式由长葛市妇联主席张丽若主持。

会上,长葛市工会主席李晓肯定了此次活动的重要意义。开展这项活动,对于大力实施送温暖工程,切实为职工办好事、办实事,进一步发扬传统美德,形成全社会扶贫帮困、关心帮助困难职工群体的良好氛围都具有非常重要的意义,影响深远。今天,我们与团市委、市妇联、众品公司联合举办这次助学活动,不仅体现了工人阶级团结互助的优秀品质,更是加强党和人民群众血肉联系的具体反映,社会影响大、公益性强,深受广大职工群众的欢迎和社会各界的好评。

会上,公司党委副书记、副总经理王娟代表公司党委、董事会及公司全体员工向金榜题名的学子表示诚挚的祝福。

王娟表示,众品公司抢抓机遇,实现了长足发展,公司的快速发展离不开广大员工的努力。近年来,公司每年都投入2000余万元用于员工培训。先后投资2.5亿元为员工修建了23栋标准化公寓和11个餐厅以及配套的员工活动中心、健身广场、电子阅览室、图书室等设施。

公司的快速发展得益于市委、市政府政府和各有关部门的大力支持和创造的良好环境,得益于家乡人民对众品的支持和关爱。众品不仅是众品人的众品,更是长葛人民的众品。健康人生,回报社会,众品人在发现价值,创造价值的同时,更注重分享价值。近年来,公司投资6300万元修建污水处理厂为长葛市修建城市基础设施,投资200多万元,用于赞助家乡体育赛事和文化艺术项目;捐赠1200万元,用于修建城镇乡村公路,社区文化设施,改造贫困村基础设施条件,援建灾区希望小学,资助省妇联关爱农村留守儿童行动。

今年3月,公司成立20周年之际,出资2000多万元启动众品阳光基金(筹备),进一步增加公益事业投入,构建与社会、与自然和谐共生的企业生态环境。未来,发展中的众品将持续关注和支持家乡教育事业的发展,为广大贫困学子完成学业助一臂之力。

长葛市委常委、组织部长仲素玲对捐资助学工作提出要求。“金秋助学”活动利在千秋,必须提高认识。开展“金秋助学”活动是一项利在千秋、泽被后世的好事,具有重大而深远的意义。全市各级、各部门要从“立党为公、执政为民”的高度,从扶危济困、乐善好施的角度,时刻把困难群众的冷暖放在心上,积极开展多种形式的扶贫助困、捐资助学活动,不遗余力地为困难群众解难事、做好事、办实事,切实把党和政府的温暖和社会各界的关爱送到他们的手中。

■本报记者 何沙洲 特约记者 石海燕

8月的安多草原正是格桑花盛开的美好季节,8月的安多草原芳草碧连片,牛羊满山坡,第一次来到藏区四大草原牧场之一——安多牧场的餐饮业精英、名厨们,在风光绚丽的安多牧场尽情享受大自然赐予的高原风景,不仅是心旷神怡,也激动地见证了生活在海拔3000米以上的安多牦牛、藏羊在这片天然牧场上半野生放养,以混杂红景天、雪莲花、冬虫夏草等名贵药材的天然牧草为食,以千年冰川融化的雪水为饮。餐饮业精英、名厨们感慨:“这些欢快的牛羊,可谓吃的中草药、喝的矿泉水,住的是风景区,堪称全世界唯一排他性原生态牛羊。”

本次应邀参加“安多牧场”一年一度“安多邀您逛草原”活动的几十位餐饮业精英、名厨,是今年7月参加首届“安多牧场杯”全国安多牦牛、藏羊肉烹饪大赛的获奖名厨们。

安多集团是甘肃省及甘南藏族自治州工业经济重点企业,下属子公司20家,主要从事高原生态畜牧业、生态建材、清洁能源、金融投资四大产业,总资产达到20多亿元。下属甘肃安多清真绿色食品有限公司依托藏北草原安多牧场,秉承“诚实守信、健康到永远”的企业经营理念,面向世界为国内外消费者提供安全、有机、天然、原生态的安多牦牛、藏

杜诚斌当选杰出民营企业

以“良心”成就“得益”事业

中国未来经济社会的发展,需要培养造就一大批具有市场开拓精神、管理创新能力、社会责任感

■本报记者 何沙洲

民营企业是我们这个社会学习能力最强、进步最快、最活跃、最有成就感的群体之一,是今天这个时代创造价值最大、承担

在日前揭晓的“2013-四川十大杰出民营企业”推选活动中,四川得益绿色食品集团董事

■本报记者 何沙洲



国酒之窗



赤水河古盐道渡口

■袁仁国/著

三、自然科学的生物工程(下)

茅台集团拥有全球最先进的酱香型酒技术中心。这个中心在对古老的茅台酒酿造工艺进行研究时发现:制曲与堆积两个过程可看作两个不同的培养条件,它们可使同一菌株产生不同的代谢物。这些代谢物都是构成茅台酒风味的组成部分。这说明,茅台酒生产中,制曲与堆积两个过程对于丰富茅台酒的风味物质具有重要的互补贡献。

茅台酒之所以越陈越香的秘密,是由茅台酒生产工艺的“三高”,即高温制曲(60多度),高温堆积发酵(50多度),高温流酒(40多度)所决定。如果您品尝刚酿出的茅台新酒,会发现与正式出厂的产品口味相去甚远,显得暴辣、冲鼻,刺激性较大。这是因为,新酒中含有醛类和硫化物等低沸点杂质尚未经窖藏陈酿的剔除。陈酿,增强了水分子和乙醇分子的自然缔合,让酒液自身产生氧化还原和酯化等化学变化,降低了酒中低沸点物质,去除了新酒的不愉快气味,从而使乙醇缔合,辛辣味减少。

茅台酒因窖藏陈酿,使得酸、脂、醇转化更加平衡,酒中的成分更加丰富。窖藏陈酿时间越长,越有利于酒中各类分子的缔合,增强酒分子的亲和力,大大减少了游离

公司董事长朱开友、四川省峨眉山竹叶青茶业有限公司董事长唐先洪、四川省叙府茶业有限公司董事长颜泽文、四川永隆(集团)公司董事长桂勇、四川富临实业集团有限公司常务副董事长、总经理李亿中、四川万兴投资集团有限公司董事长冯忠益、四川省自贡运输机械集团股份有限公司董事长吴友华、四川金网通电子科技有限公司董事长林雅琴一起当选为“四川十大杰出民营企业”。

四川省工商联主席陈放表示,民营经济是民生经济、富民经济,是实现中国梦的重要推动力量。长期以来,在四川省委、省政府的领导下,四川民营经济健康快速发展,各级各部门努力营造“亲商、爱商、扶商、护商”的良好社会氛围,支持民企不断发展壮大。推选四川十大杰出民营企业旨在引导四川民企以创新驱动来突破民营经济发展瓶颈。创新体制机制,优化发展模式,走创新转型升级之路。

当下的社会正处于转型期,一些领域的道德伦理框架正面临重构,这样的情况下,社会不能要求每个民营企业都是道德君子,社会的要求很简单——他们在获得商业利益的同时能够承担起企业公民的责任,就像克雷格·霍尔说过的那样:“企业

家可以并且也应该成为推动社会发展的重要力量;企业家可以并且也应该相互协作,把饼做大,使各方都能获益”。财富意味着责任,惟其承担了无穷的责任,才会获得无尽的尊敬。

据悉,此次推选的“2013-四川十大杰出民营企业”对象,就是2012年度为推进四川经济发展、促进科技创新和推动社会进步作出杰出贡献的民营企业。由四川省级相关部门、专家学者组成的评审委员会,根据年度经济贡献、创新驱动、社会责任等评选标准,以无记名投票方式,推选出了四川十大杰出民营企业。其中,四川得益绿色食品集团在企业经营方面成效显著,同时在公益慈善方面表现突出,杜诚斌名列“四川十大杰出民营企业”。

和很多肩负社会责任的企业一样,实业报国始终是得益绿色的梦想和追求。从创业开始,得益就将在业界率先倡导的“做食品就是做良心”这一理念落实到生产经营的每个环节和每个细节,努力践行着“为社会创造更多的财富,提高全民生活质量”的社会使命。实际上,得益绿色从创业那天起就在围绕“农”字做“得益”工程,以强烈的责任感积极践行社会责任,带来企业增效、农民增收、消费者放心等多方“得益”。



●坚持以“良心”成就“得益”事业的杜诚斌。

按杜诚斌的话说,“得益绿色构建的平台,一端连着农业现代化和农民增收,一端连着川菜产业化;得益绿色的发展理念,就是让农村种养户、员工、供货商、经销商和消费者等多方利益共生多赢。”

正是坚持以“良心”成就多方“得益”事业的发展理念,如今的得益绿色已发展壮大为世界肉类组织成员、国家农业产业化重点龙头企业,四川省暨成都市农业产业化经营重点龙头企业。

“脉冲气动调与片式过滤技术”应用于科学勾兑工艺,代替了人工搅拌和氧气搅拌,实现了茅台酒大容器勾调自动化,使白酒勾调技术居于全国领先水平。

需要强调的是,茅台酒是纯天然发酵食品,它的勾兑,完全是以酒勾酒,绝不用任何外来添加物,包括香味物质和水,是典型的“纯粮固态发酵原酒勾兑”。通过勾酒师精心勾兑,使得各种年份、各种风格的上百种基酒有机融合,这在国内外酿酒业中是独树一帜的。茅台酒的勾兑,与国内其他蒸馏酒接酒浓度很高,然后加浆稀释到所需浓度的工艺大为不同。

中国白酒向来讲究个性的完美,要求酒中各种成分相互协调,追求色、香、味的平衡。中国白酒忌讳与其他品种的酒(包括白酒)、或其他食品饮料掺和在一起喝。这与西方酒注重配制各种不同风味和用途的酒(如鸡尾酒、混合酒等)的调酒工艺大相径庭。茅台酒的科学勾兑工艺就是中国白酒讲究个性完美的最典型例证。

茅台酒的整个酿制工艺是传统与现代的完美融合,技术与艺术的结晶。有一首歌对茅台这样唱道:

“幽雅柔美韵悠悠,天香细腻情脉脉,空杯留香回味久,荡气回肠故事多;千年智慧酿琼浆,日月精华尽浓缩,自然芬芳显灵韵,伴君一生又如何;长城知道我,黄河知道我,四海亲朋同举杯,美好祝愿全寄托。”

有一位诗人这样形容:“茅台酒是酿造者以神奇的智慧,提高粱之精,取小麦之魂,采天地灵气,吸日月精华,捕捉特殊环境里不可替代的微生物发酵、柔和、升华而耸起的一座液体金字塔。”

茅台酒工艺1996年被确定为国家机密加以保护。2001年,茅台酒传统工艺列入国家级首批物质文化遗产。2006年,国务院又批准将“茅台酒传统酿制工艺”列入首批国家级非物质文化遗产名录,并申报世界非物质文化遗产。2009年5月26日,文化部关于公布第三批国家级非物质文化遗产项目代表性传承人的名单中,茅台酒又榜上有名。说明国家高度重视茅台酒传统工艺,将其作为中华文明的文化基因和全人类的共同财富加以保护。

中国出版集团 东方出版中心



●茅台酒库



酒有目标地相互组合在一起,平衡了酒中各种芳香成分的含量及其比例关系,使三种典型香变成了协调平衡、层次分明、和谐完美的“复合香”,使酒体具备了“酱香突出、幽雅细腻、酒体

醇厚、回味悠长、空杯留香持久”的风格,而且香而不艳,低而不淡。其中最令人叫绝的是,即使酒尽杯空,举杯闻吸,仍能鲜明地体会到丝丝幽香飘逸其间,并可长达数天。盛过茅台酒的杯子、瓶子,隔了多日,仍然余香馥郁。茅台酒“空杯尚留满室香”的奇效,是茅台酒优于其他名白酒的又一特点,体现了佛家“寓美善于空无之中,蕴实于寂寥之中”的崇高境界。

早在20世纪60年代,茅台人就摸索出了一套根据基酒的香气、香味进行勾兑的“典型勾兑”。20世纪90年代,又创新出人工与微机相结合的“科学勾兑”工艺。2007年以来,经过不断持续改进,不断完善,不断创新,不断追求卓越,茅台人又将

餐饮业精英、名厨深入安多牧场

追寻舌尖上的安多牦牛

羊系列食品及其延伸产业链的系列产品。

据了解,安多地区是全国最大自然资源处女地,草原面积占藏北草原1/2还多。在蓝天白云富含高氧量的美丽纯净天然牧场上自然生长的牦牛自然出栏期约6年时间,藏羊约3年,而圈养牛羊在人工合成饲料喂养下,肉牛20个月就出栏,体重可达近1000kg左右,羊3个多月就出栏,可想而知肉质的差别。“牛吃草我吃牛,无病无灾药不求”这是一句在高原藏胞中广为流传的俗语。终年野外生活在海拔2500至3800米的高寒草原的安多牦牛和甘加藏羊,决定了它体内红细胞数和血红蛋白含量远远高于其他牛种,造就了其肉质自然天成的药食两用稀贵品质。2011年,“安多红有机牦牛、藏羊肉品荣获第十一届中国北京国际有机食品和绿色食品博览会全国唯一肉类金奖。2012北京市餐饮业行业年会上安多食品公司又当选“北京市餐饮业优秀供应商”。

然而,中国烹饪大师、餐饮业国家级评委李斌认为:“牦牛肉在我国食用历史悠久,但

主要集中在高寒地区,对于大多数内地厨师来说,尚属新食材,传统牛肉烹饪方式并不能发挥其最大优点。”对此,志在从加工、研发、包装、销售各环节高起点打造安多牧场“高档优质肉”、“高原特色肉”、“绿色有机肉”从而“为国民的健康幸福给力”的安多公司,7月组织了来自全国31个省、自治区、直辖市的全国各地各大星级酒店的近百名优秀名厨齐聚北京安多牧场大酒店举行安多牦牛、藏羊肉烹饪大赛。名厨们在众人关注下进行操作,通过个人高超的烹饪技艺,揭开牦牛肉的神秘面纱,全面展示牦牛肉的烹饪工艺和食材的优秀品质。

大赛当天,在现场同时举行了《高原之舟——舌尖上的安多牦牛》书的首发仪式。并专门设置了“安多牧场”菜品品尝区,将大赛期间选手所烹制的特色菜肴提供给前来观摩的业界厨师和美食爱好者,让他们亲身体验来自藏区的美食。而在8月邀请餐饮业精英、名厨们到雪域高原安多牧场追寻舌尖上的安多牦牛,就是让身心沉浸在浪漫古朴的藏乡,投入



●阳光、蓝天、白云、花海,悠闲的黑牦牛、藏羊群,安多的草原显得那样的纯净、安详……

大自然温情的怀抱,沐浴明媚、和煦的阳光,徜徉在天高地阔、云淡风轻的草原之上。

餐饮业精英、名厨们近距离看到或黑、或白的牦牛群和藏羊群随意散落,行走于深碧浅绿的草地上,边走边食,时而浅斟低吟、时而高声嘶鸣。感受到安多的牛羊不经意叫一声,都是旋律悠扬的歌儿,安多的牛羊在草场上撒一个欢儿,都是百娇千媚的舞蹈。他们也

对安多集团董事长王志荣所说的“从牧场到餐桌,我们将始终确保安多牧场产品的健康与原生态品质;我们的目标始终只有一个:你的健康,源于自然!”有了更深的了解;他们对安多公司将安多牦牛、藏羊与社会的共同利益最大化,从而将“为国民的健康幸福给力”的核心价值得以提升和超越的发展理念,也多了一份感动。