

12 山珍·养生 Delicacies · Preserve longevity

伍田与成都大学 拟组建“成都肉类加工产业技术研究院”

■ 本报记者 何沙洲

2017 年 1 月 9 日，四川新津县副县长叶尚敏带领成都伍田食品有限公司总经理范正海一行前往成都大学与行业专家对接沟通，探讨进一步产业研合作，组建“成都肉类加工产业技术研究院”。

作为西部肉制品加工技术的领先企业，伍田生产以牦牛肉制品为主的休闲、餐饮、调味、罐头和生鲜系列 200 多个品种食品十几年畅销全国。他们坚持自己的发展模式，在行业率先提出了建立在安全、安定、安心的“三安”原则上和落实到人品、企业、产品“三品”合一建设上的食品安全“三心”观，就是伍田人凭良心做出的食品，是自己能吃，自己的孩子能吃，自己的父母都能吃的食品；这样的产品生产出来后，伍田人不昧良心回家能睡得着觉，经销商赚了钱也能安心睡得香，消费者享了口福也能放心睡得好。

市场竞争是一个不受限制的优胜劣汰过程，市场的竞争很激烈，关键是看企业能否拿出更好的产品来适合市场的变化。成都伍田食品有限公司在发展中与四川省内多所高校和重点实验室均有密切的合作关系，成都大学就是其中之一。2005 年以来成都伍田食品有限公司与成都大学在产学研项目合作方面取得了丰厚的成果。其中项目《肉制品加工中现代生物发酵技术的应用》获得成都市科技



●叶尚敏(中)带队前往成都大学探讨产业研合作

进一步等奖；项目《传统肉制品现代化改造及产业化示范》获得四川省科技进步二等奖；项目《方便微波菜肴食品加工技术集成应用研究与产品开发》获得成都市科技进步三等奖。2014 年来伍田公司与成都大学四川省肉类重点实验室签署了战略合作协议，将企业与高校、研究院所的合作推向更高的层次。

此次伍田食品与成都大学对接，是根据成都市出台的《促进国内外高校院所科技成



●范正海(左一)在成都大学与行业专家对接沟通

果在蓉转移转化若干政策措施》，鼓励龙头企业牵头建设产研院的政策精神，成都伍田食品有限公司与成都大学在前期富有成效的产学研合作的基础上，根据四川省及成都肉制品加工行业科技发展需求，拟联合其他相关科研院所和龙头企业，组建产学研技术创新联盟，进行“成都肉类加工产业技术研究院”建设，并按照“开放、流动、联合、竞争”的机 9 进行，用 2 至 3 年时间，建成立足成都服务全

省，集技术研发、成果转化、标准制定、人才培养、孵化投资为一体的新型产业技术创新平台，为成都市特色肉类产业发展提供强有力的技术支撑。

范正海表示，企业要获得经销商、消费者长期的支持，就一定不能有短期行为，一定要坚持提供优质的、具有竞争力的产品和服务。伍田要做的，是要奉献给顾客一种更优质的食品，一个更成熟的产业。

市县两级人大代表高度赞美芝溪玉液

本报讯（沙沙）2016 年 12 月 28 日上午，四川遂宁蓬溪县人大常委会主任黄元章，蓬溪县县委常委、常务副县长彭普诚，带领市、县人大代表团深入四川芝溪玉液酒业有限公司视察指导推进工作。四川芝溪酒业有限公司董事长杨朝辉陪同人大代表团参观并介绍芝溪酒业的发展。七年来，杨朝辉奉行“孝忠诚善”的经营理念，努力酿造川中多粮复合的“清香型”白酒“芝溪玉液”产品，带动当地农户共同打造蓬溪的白酒产业。市县两级人大代表在参观中对芝溪玉液高度赞美。

四川芝溪玉液酒业有限公司位于四川省遂宁市蓬溪县上游工业园，成立于 2011 年，注册资金 1000 万，是一家多粮复合酿造“清香型”白酒生产销售企业。公司坚持以品牌作支撑、品质作保障，苦练内功，酿制精品酒，放心酒和百姓满意酒，以实际行动展示“品牌企业、诚信企业、爱心企业”和非公经济人士的良好社会形象，为蓬溪经济发展践行着企业



的社会责任。

人大代表团走进芝溪玉液酒业文化及产品展示厅第一眼就注意到墙上“孝忠诚善”四个大字。“孝、忠、诚、善”是杨朝辉的做人理念，也是蓬溪县芝溪酒业有限公司的企业文化。“慢、准、稳、精”则是这些年企业坚持的步伐。身为国家三级品酒师、国家二级酿酒师的杨朝辉认为，每一种酒都有它的地域性和区域性，是当地经过很多年传承和流传下来的，传承的不仅是技艺，还是文化和根。“酱香与清香，五粮液与茅台，很难说哪种酒更好，在

于喝酒人的习惯和感觉。”

在企业的发展中，杨朝辉没有准备大肆的扩张，在市场上，他坚持立足本地，辐射周边，慢慢的稳打稳实精准的做精品、做良心酒，“不能砸了老祖宗的牌子”。如今，“芝溪玉液”不仅在线下销售不错，网上的订单也很好。

而对于酿酒的技术和流程，他不怕外传，直接贴在了酒厂门口。他说，“芝溪玉液”是家乡遂宁的，是蓬溪的，酿酒应该培养的是本地人，而不是培养家族。

“白酒产业的发展，只有带领大家一起做，才能将产业做长久，才方便传承。”杨朝辉说，目前企业在乡镇布局，希望在蓬溪 31 个乡镇上建设“芝溪玉液”的烤酒酿酒点，一方面解决乡亲们的就业，另一方面也方便原材料的供应，更重要的是方便技艺在民间的传承。目前已经在 8 个乡镇建立了“烤酒酿酒”。白酒在蓬溪的发展也带动了产业上下游 20 多个行业的发展。

“善”是根植于公司的一种文化。从创业到发展的每一个阶段，“公益”“慈善”贯穿公司发展的每一个阶段。捐资助学、帮扶贫困户，杨朝辉说，4 年时间公司用于慈善的款项有 170 万。“芝溪玉液”的业绩也一路飘红。

“芝溪玉液”足球比赛、“芝溪玉液”遂宁好吃嘴、“芝溪玉液”网络年货节、“芝溪玉液”钓鱼大赛等，在各种公益活动中都可以觅见芝溪玉液的身影。2017 遂宁网络春晚，“芝溪玉液”也大力支持。杨朝辉说“2017 网络春晚是遂宁的第一次，也是互联网助力公益、活跃文化的好事情，特别有意义。在整个活动中组委会的付出让人很感动，必须支持。”

在各种营销和推广中，杨朝辉特别注重推介遂宁的历史、美景、发展，通过短信、微信朋友圈、微博等将美丽遂宁分享给业界及外地朋友。不少企业负责人因为受他影响而来遂宁考察，戏称他的分享是“潜移默化的精神毒药”。

“好好吃”从蒲江起航走向世界

本报讯（得宣）2016 年 12 月 15 日，四川省工商行政管理局在四川日报发布公告，经商标注册人申请，依据《四川省著名商标认定和保护条例》，组织四川省著名商标认定委员会依法认定，包括“好好吃”在内的 203 件商标被认定为四川省著名商标。在公示期无异议之后，“好好吃”将正式成为四川省著名商标。

食品工业既是农业生产的继续、发展和深化，又是消费品工业的主要行业之一。在农业产业化的大趋势中，起步蒲江，逐步走向世界的“好好吃”食品公司，其生产的自热米饭不仅辐射整个西南地区，还出口美国、澳大利亚和新西兰等国，是蒲江县非公经济的领军企业，也为蒲江县探索食品等轻工业的规模化发展指出了新方向。

起点:发展主食产业的契机

20 多年前，日本方便面引发了“面食革命”。20 多年后，中国方便面引发的“米食革命”也在西南悄然进行。新型方便米饭的开发，使得方便主食市场由面食独霸到“米”、“面”分治，带动新的潮流。



●时尚简餐方便米饭引发“米食革命”

2009 年，对喜食米饭的南方人来说，主食产业还是个陌生的领域，但抓住农业产业化的契机，“好好吃”选择了蒲江作为发展的起点。

“蒲江的发展环境，可以说是软硬兼具。”“好好吃”公司负责人说，“优质的生态是硬指标，但县委和县政府对非公经济的重视和引导是吸引好好吃落户的重要软环境。”

目前，“好好吃”的自热米饭专利，让这个充满改革创新的产品在市场一炮打响，供不

应求。

管理:严格、稳定、关怀

做食品就是做良心，说起来容易做起来却并不简单。顺利通过美国 FDA 的出口认证，从米饭蒸煮线到菜包的炒制车间，全程无菌管理是品质的保证。

“说一坐不染并不夸张，即便是高层管理人员，也可以随便出入生产线，进出必须进行严格的消毒，穿戴防护衣和口罩。”“好好

吃”的生产负责人员介绍说。

一线工人几乎全部来自蒲江本地，稳定的用工环境，人性化的激励管理机制，5 年来，“好好吃”立足蒲江发展的信心更坚定。就地取材，和本地包装印务企业的合作，也大大降低材料运输成本。按照好好吃的未来规划，主食产业的发展空间还远不止此。

文化:“好吃”是唯一追求

只要坐过成都地铁，没有人没听过那句“不用火不用电，八分钟吃热饭”。每年数千万的广告投入，“好好吃”对宣传可谓不惜重本。但你会注意到，从不吹嘘新技术和新工艺，也不大谈严格的品控流程，一句“好吃好吃好好吃”，便让你记住了这碗热腾腾自热米饭，这便是好好吃另辟蹊径的宣传策略。

如果有人问你：一份食物好吃吗，一句通俗易懂的“好好吃”便是最高的褒奖，最初启用这个词作为品牌的灵感来源是如此简单质朴。正如好好吃创办人所讲到的企业文化内涵一样：让世界更多的人吃上好好吃的米饭，传播“好吃”这个口碑，便是一个食品企业的最终追求。

带动四川山珍食材提升品质 聚集资源共同做好山珍美味

欢迎加入四川山珍进出口商会·进驻山珍博物馆

●四川省商务厅主管，经省民政厅审核批准备案注册组建的四川省山珍进出口商会，是一批四川从事山珍栽培种植、收购和生产加工、销售的中小企业以及个体商户，并联合西南地区同仁，有机聚合起来的非营利性联谊帮扶

组织。

●借助商会在金融科技、医疗、品牌策划宣传、项目及商机等方面资源，提供全方位的帮扶服务。

●提供山珍博物馆商务平台，展示会员企

业产品品牌，交流合作做大项目，共享资源。

●帮助会员企业产品与国际标准接轨，提升四川山珍品质。

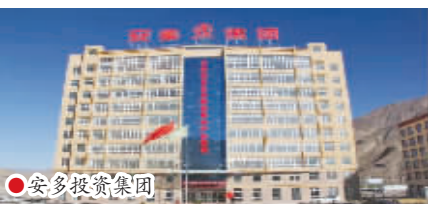
官方媒体支持：企业家日报、企业家日报网、中国企业报道网

联系地址：四川成都市武侯街和浆洗街交汇处

天亿大厦 B 座 15 楼 [山珍博物馆]

联系电话：13808081388 028-85575666

联系邮箱：766481150@qq.com



甘南和中国有机产业联盟
天津分会成功对接

安多牦牛、藏羊肉品 强势入驻天津

本报讯（安宣）一个在渤海之滨，一个地处雪域高原，天津市和甘南藏族自治州两地虽远隔千山万水，却阻隔不断天津人民对甘南人民的援助深情。天津对口帮扶甘南工作源远流长，早在上世纪 80 年代末，两地就建立了对口帮扶与经济协作关系，成功实施了一大批项目，有力推动了甘南州经济社会发展。

甘肃省和天津市签订的 2012 年至 2020 年《新阶段东西扶贫协作和深化合作框架协议》。为此，天津市认真贯彻落实中央第五次西藏工作座谈会精神，以高度的政治责任感和使命感全面加大对甘南藏族自治州的对口支援力度，成立援甘前方指挥部赴甘南全面开展工作，将天津对口援甘资金重点用于支持甘南藏区经济社会发展。

近日，由甘南州委多部门主要负责人及甘南安多投资集团等相关企业主要负责人组成的甘南州代表团，赴天津市开展了一系列对口支援的对接洽谈活动，开启了对口支援由以前的“输血”向如今的“造血”转变的新篇章。

此次合作交流活动，促进了天津和甘南州之间的相互了解，增进了友谊，在两地区县政府、部门和企业间建立了广泛而友好的合作关系，为今后加强沟通和联系，不断拓展合作渠道，扩大合作范围，深化合作内容，开展合作交流奠定了坚实的基础。是对口支援工作内涵的深化和外延的拓展，是对口支援工作模式的探索和创新，开创了新形势下天津对口支援甘南工作的新局面。

砥砺奋进铸华章，继往开来启新程。天津市和甘南州将进一步解放思想，加大工作力度，积极创新思路，努力改进对接援甘工作的方法，全面拓展天津对口支援工作的内涵和外延，不断扩大两地合作交流的领域，努力巩固合作交流成果，切实提高对口支援的质量和效益，全面开启全方位、多层次、多领域的合作交流模式，全力开创天津对口支援和两地合作交流工作新局面，助推甘南州与全国全省一起全面建成小康社会。

甘肃安多投资集团框架下的甘肃安多清真绿色食品有限公司是国内最大的牦牛、藏羊肉加工和供应企业，是国家农牧业产业化重点企业。公司连续多年来保持着良好的经济、社会和环境效益，先后荣获“全国五一劳动奖状”、“中国著名品牌”等 160 多项殊荣。

牦牛是生活在地球之巅的半野生、半原始珍稀动物，它与北极熊、南极企鹅共称为“世界三大高寒动物”，是中国青藏高原独有的牛种。距今 200 万年前，牦牛就出现在青藏高原。在海拔 3000 米以上的高寒、低氧生态条件下，牦牛不仅为人们提供营养丰富的肉、乳制品和绒毛、皮革等工业原料，也成为高原人驮运、骑乘的役用牲畜。牦牛肉富含蛋白质以及胡萝卜素、钙、磷等微量元素，脂肪含量低、热量高，特别是含有人体必需但人工无法合成的八种氨基酸。常食牦牛肉对增强人体抗病力、细胞活力和器官功能均有显著作用。藏区谚语说：“牛吃虫草我吃牛，无病无灾药不求”。在缺医少药的高原地带，藏区人们依然拥有健壮体格跟他们以牦牛肉为主食的饮食结构是分不开的，由此可见作为一种食材，牦牛肉所具有的超乎寻常的食用价值和营养价值。

与安多牦牛一样，安多藏羊即世代生活在甘加草原上且只有甘加草原独有的甘加羊，史称小尾藏羊，它是“安多牧场”独有的良种牲畜。甘加羊具有草地型藏羊的一般外貌特征，体质结实，结构匀称，一直甘加羊毛重一般在四十市斤，三年出栏，出肉不到二十市斤。安多藏羊常年在海拔 3800 米以上的高原上，依水而居，三江源头丰茂的水草给了它们远超出同类的食用及养生价值。与滩羊、小尾寒羊肉质对比，安多藏羊肉具有高蛋白、低脂肪、丰富的维生素和矿物质、不饱和脂肪酸较高等特点，其半野生的高原牧养生长环境，完全符合现今人们对肉食品的“绿色、有机、天然”的食材需求。