

10 食品 Food

提品质 延产业链 拓市场 浙江松阳“致富金叶”是这样炼成的

“天台乳花世不见，玉川风液今何有”，千百年前，诗人苏轼与居住在浙江松阳的祖谦禅师饮琼品茗留下千古诗句，道出了松阳茶史之悠久。而今天的松阳，同样将茶文化基因渗透进这方“江南秘境”的每一寸土地。

“目前松阳已形成了40%的人口从事茶产业，50%的农民收入来自茶产业，60%的农业产值源于茶产业的发展格局。”据松阳县委书记王峻介绍，近年来，当地推行“三产联动、三生融合”的全产业链发展模式，加快茶产业转型升级，使松阳茶业绿色发展的路子越走越宽。茶产业也成了当地的一枚“致富金叶”。

提品质： 坚守生态绿色种植模式

阳春三月的松阳茶园，嫩绿茶蓬上一片片黄板迎风飞舞，吸引着茶叶“死对头”黑刺粉虱纷纷黏板；夜间，太阳能杀虫灯散发出淡淡幽光将茶园中会飞的害虫一网打尽……

这是松阳茶叶的种植新模式——绿色防控生态种植。

早在2005年，松阳就引进昆虫信息素诱捕器进行病虫害防控。随后当地先后制订颁布松阳银猴茶地方农业标准和地理标志产品松阳茶省级地方标准，规范松阳十余万亩茶叶的种植，并大力推广绿色防控技术。

先进的绿色生态理念一次次地洗礼着松阳茶农，他们的种植思维转变了，种植模



●浙南茶叶市场 李婷婷 摄

式随之转变，茶叶品质也改善提升。比如茶农叶洪清在松阳县新处乡外石塘村的茶叶基地上安装了6个探头和两个wifi信息发射器，将茶叶种植、采摘、管理等“成长信息”晒到淘宝网上，让买家完全透明地看到茶叶如何生态种植管理……

自2012年以来，松阳已连续五年列入全国绿色防控示范区。2016年，成功创建全国绿色食品原料(茶叶)标准化生产基地，并成为浙江首个全县域整体认证的基地县。

延产业链： 深耕细化专业加工模式

从绿茶到红茶、黑茶，从螺形茶到直条茶、针形茶，从速溶茶粉、茶多酚含片进而延伸至产业链前端系列茶机的研发投产，松阳茶产业始终紧跟市场多变紧凑的步伐。

这背后，离不开一拨敢于“吃螃蟹”的松阳茶农，他们率先走出茶叶种植领域，转向茶叶加工。松阳县新兴乡上安村的袁启章便是其中之一。

袁启章原来是加工绿茶的好手，每年关注茶商大会让他更加深入了解市场行情以及各产茶地信息。6年前他自费外出学习红茶加工技术，如今成了红、绿茶加工的“双能手”。

与此同时，松阳的一批企业早早地开始涉足茶资源综合开发利用领域。

据松阳县副县长黄德慧介绍，近年来松阳坚持“推进一二三产联动，提升产业附加值”的发展思路，松阳茶产业走上了全产业链发展的快车道。

从浙江振通宏茶业有限公司生产速溶茶粉，到浙江茗阳茶业生物科技有限公司生产茶爽、茶葆素等产品，多领域、多元化产品的开发利用，为松阳茶业持续快速健康发展提供了基础。

2016年，松阳茶资源综合利用产值突破5亿元。

拓市场： 发力线上线下销售模式

走进享有“中国绿茶第一市”美名的浙

南茶叶市场，空气中氤氲着茶香，此起彼伏的吆喝声、买卖声中透露着天南海北的乡音。这座名副其实的茶叶“王国”每年吸引着来自国内20多个省市的4000多位茶商。此间召开的第十届中国茶商大会·松阳银猴茶叶节更是为这里骤添不少人气。

2016年，浙南茶叶市场全年交易量7.62万吨，交易额50.45亿元，同比分别增长3.3%和6.07%；浙南茶叶市场网上商城入驻商家140家，销售额15876.8万元，松阳全县200多家茶商网络销售额达到2.5亿元，占松阳茶叶产值的19.3%；

这组数据很好地反映了松阳线下实体市场——浙南茶叶市场以及线上网络市场，将茶叶从“吨”换成“元”的好业绩。

随着松阳茶业知名度的提升以及电子商务的发展，一批“90后”的大学生也将目光投向了家乡的茶产业。王丹就是其中一员。2013年大学毕业的她与男友携手回到松阳，“2014年我们开启了网上销售松阳茶叶的业务，当年销售额达100多万元。”

浙南茶叶市场销售网络遍及国内20多个省市，成为国内最大的绿茶产地市场，交易量、交易额连续多年居国内同类市场第一。网络、实体齐发力之下，松阳“线上线下同步”的销售模式日趋成熟。

提品质、延产业链、拓市场……在松古大地上，一片小小的茶叶，真正实现了“富一方百姓、兴一方经济”的发展蓝图。

(李婷婷 陈洁 孙志华)

安顺： 抱团发展 成就油脂“大产业”

“这是我们公司生产的‘贵香’牌菜籽油，这款产品不仅克服了菜籽油冒泡、冒烟等不足，同时保持了菜籽油特有的香味，实现了‘开瓶即炒，下锅即炒’，是我们将传统工艺与现代科学技术相结合的产物。”3月14日，由贵州省农业委员会、贵州省旅游发展委员会、安顺市人民政府主办的2017年贵州省油菜文旅一体化发展现场推进活动在安顺市举行，与会人员在安顺油脂(集团)股份有限公司(下称安顺油脂集团公司)进行观摩时，安顺油脂集团公司董事长汪长青说起公司最新研发的系列菜油产品，让与会者开了眼界。

汪长青告诉记者，公司目前生产所采用的油菜籽为安顺本土的苦油菜，由于未经现代技术杂交和生长环境良好，一直深受油脂行业喜爱和百姓喜欢。可在过去，由于行业分散，多为小作坊式制作，一直未能形成品牌。

2013年7月，在安顺市委、市政府的统一部署下，贵州安顺油脂(集团)股份有限公司正式成立。公司通过整合安顺市19家中小型油脂企业，并联合安顺市国有资产、工业投资两家公司，以民营企业占股90%，国有企业占股10%联合组建，这也成为了贵州省第一家混合型股份制制油企业。

“随着品牌效益在人们消费观念中的日渐深入，国内大中型城市和大型食品生产企业的市场已经被知名的油脂企业所占领，安顺油脂企业要想生存和发展，就不能再走随意分散、缺乏规划的老路，必须从‘单打独斗’转变为整合资源的集聚化发展。”汪长青告诉记者，公司通过抱团发展，融合了民营企业高效灵活的管理机制和国有企业规范严谨的管理机制，改变了安顺过去“散、乱、小”的家庭作坊式局面。同时，公司还通过结合引进自动化操作系统，实现了菜籽油炒制和压榨的有机整合，这在全国属于首创。

“公司仅用半年就完成了本来需要3年才能完成的建设任务，目前建成的8条生产线已经全部投入使用，实现年加工菜籽油2.6万吨，产值1.6亿元。”在参观公司储存、生产和包装车间时，汪长青介绍，经过一年多的发展，目前由安顺油脂集团公司自主研发的“贵安”牌高端特香、特香、清香、纯香、浓香等系列菜籽油，“贵优”牌95型、200型、混合型等系列菜粕。产品不仅基本覆盖了安顺片区，成为各中小学80%的营养餐用油，同时还以贵阳市场为中心辐射到六盘水、毕节、黔东南等省内地区及云南、湖南、广州等省外市场。

公司的快速发展也带动了周边的农户脱贫致富，汪长青表示，公司通过“公司+农户+基地”的运作模式，全力打造了5万多亩有机菜籽种植基地，不仅保证了公司食用油原料充足，产品纯正，同时也带动了周边10万户农民从事油菜籽种植，让农户的每亩土地净收入提高300—500元，并辅助带动仓储、运输、销售2000余人就业，产业工人直接解决500余人就业。(孙远桃)



茶农忙采 “明前茶”

3月26日，茶农在湖北省秭归县茅坪镇松树坳村一茶园采摘“明前茶”。

清明临近，各地“明前茶”进入采摘高峰期。

新华社 王辉富
摄影报道

西南鲜奶第一品牌 新希望华西通过优质乳工程验收

3月28日，新希望华西乳业召开新闻发布会，宣布华西乳业正式通过中国优质乳工程验收。大会于成都世纪城天堂洲际大饭店隆重召开，国家奶业科技创新联盟领导人王加启、刘琳老师出席发布会。

会上，众位来宾纷纷发言，吴荣书秘书长代表四川省奶业协会、四川省农业厅农场管理局对华西通过优质乳工程验收表示热烈祝贺；王加启先生就“什么是好牛奶”问题做出分析与报告，并强化“优质奶只能产自于本土”的观点；中国奶业协会副秘书长刘琳对国家奶业科技创新联盟与新希望乳业富有成效的合作给予充分肯定和赞扬，并畅谈优质乳建设的关键因素；最后，新希望华西乳业总经理何华先生发表致辞，总结报告了华西乳业为通过中国优质乳工程验收所作出的努力，并分享了现阶段优质乳工程建设的经验与成果，以及为更多川渝消费者带来鲜活的愿望。

乳业发展上升国家高度 乳企百折不挠当自强

新年年初，习总书记提出，“要生产出让人民群众满意、放心的高品质乳业产品”，紧接着在奶业“十三五”规划中首次明确奶业发展的战略地位，将牛奶行业定位为健康中国、强壮民族不可或缺产业。

经过九年的整顿和发展，我国奶业已经取得了长足进步，整体奶制品质量安全已经处于历史最好时期。但是由于消费者对国内乳业信心不足以及国外进口乳制品的冲击，我国奶业的发展仍面临严峻考验。以消费者需求倒逼企业发展，优质乳工程立足科技创新，包括奶源基地建设、标准化乳制品加工工艺、建立终端优质乳标识三个方面，方便消费者直观透明选择。因此，实施优质乳工程既是乳业“做优做强”的途径，也是落实贯彻奶业“十三五”时期迈出的关键一步。

优质乳标准媲美欧美 反复检测层层把关

其实在国外，优质乳并不是一个新鲜的



●发布会现场
词汇，美国等发达国家都对牛奶采用了“优质乳”的分级制度，以美国为例，原料奶是A级的优质乳包装上会标出醒目的“Grade A”标签，以显示其品质。消费者在购买时，只需要认准这个标签即可。此外，根据国际标准要求，“优质乳”不仅仅是安全的代名词，更重要的是健康和营养的标志，它有着一系列对理化指标、感官指标多方面的严格要求。

而在我国奶业长足进步的今天，我们通过生产力水平的不断提升和全产业链的供给倒逼改革稳步推进，国产牛奶在质量上有了非常大的提升。有了这一基础，“中国优质乳工程”正开始逐步进入中国乳业的发展。

历经两年严苛的试验优化，2016年和2017年，最终在农业部、中国奶协乳制品质量检测中心的101批次严格检测下，新希望华西产品的糠氨酸含量在3-6mg/100g蛋白质，其产品质量不仅100%达到优质乳标准，且远超中国优质乳工程发布的糠氨酸含量≤12mg的标准，比肩国际优质奶的标准。新希望华西乳业洪雅天然牧场，位于全国生态农业建设先进县——洪雅县止戈镇，运用国外最先进的牧场管理技术，原奶菌落总数≤5万CFU/ml，得益于奶源建设的天然纯净，华西乳业的巴氏乳杀菌工艺精准到79±0.5℃的控温，新鲜程度远超国内同行。

西南最大低温工厂 全程冷链物流保障

去年，新希望华西郫县新厂正式投产，作为西南片区最大的低温工厂，该工厂采用的先进生产设备和工艺，在全国也是首屈一指，生产线引进荷兰施拖克乳品机械有限公司的专业设备。还与全球顶尖技术公司进行

合作，包括瑞典利乐包装(中国)有限公司、德国基伊埃工程技术有限公司、美国唯绿包装有限公司等跨国企业，为工厂的先进技术背书。先前新希望乳业与新西兰皇家农科院(AgResearch Ltd)签署战略合作协议，双方在乳业健康与营养方面初步达成4个方向的合作。这个具有国际领先研发水平的联合实验室也将坐落于郫县新厂。

作为一家城市型乳业，新希望华西乳业对产品“新鲜”的定义即是“距离越近越新鲜、时间越短越新鲜、添加越少越新鲜”，无论是牧场、工厂到终端，均围绕城市150公里里的“鲜半径”，建设全冷链保障体系，优良的车辆硬件和GPS等智能监控系统都是行业领先的，已经实施了全程智能监管，一旦车厢内的温度不符合标准，系统会立刻报警，通知运送人员及智能指挥中心，立刻对异常情况实施处理，还有24小时紧急保障机制，确保高品质产品送达，以进一步满足西南片区消费者对“鲜奶”的需求。

24小时全新升级 更鲜活的不二选择

随着华西乳业通过优质乳工程验收，其旗舰产品24小时鲜牛奶的升级也正式完成。

从2011年上市以来，24小时作为全球第一支以时间定义的产品，6年间为川渝消费者带来数不尽的新鲜优质，此次升级后，全新24小时将严格按照优质乳工程标准生产，更精准的低温杀菌温度，更严苛的质检标准，从源头保证牛奶鲜活。继续为消费者送去鲜活和营养。

一杯好牛奶，不是因为某个环节的优质，也不是某单个指标的突出，而是警钟长鸣、如履薄冰，每个环节每个指标都达到优质标准，从源头到终端，做好牛奶生产全产业链上的每一环。此次新希望华西乳业荣获中国优质乳工程验收，正是通过严谨的全产业链建设，环环相扣从源头保证牛奶鲜活，给消费者带来更多鲜活，也为推动中国乳业进步贡献自己的力量。(武鸣)

“坚小果”食用油 西南市场全面上市

3月25日，“坚小果”食用油在广西南宁鑫伟万豪酒店召开主题为“今天我们都是坚小果”的新品战略新闻发布会，吹响进军广西、云南、海南和贵州等西南4省的号角。

“坚小果”食用油，是中国企业500强，食用油行业前5强的山东渤海集团于2016年新推出的食用油品牌，主打产品为坚果概念食用油，包括核桃调和油、坚果调和油和美藤果调和油等非转基因食用油产品，倡导天天补充坚果营养的健康理念，品质新鲜不需要添加TBHQ抗氧化剂，重奖承诺旗下所有产品均不含转基因成份，为广大消费者带来营养、新鲜和健康的新一代食用油产品。

为了迎合追求花生美味的广大消费者的需求，“坚小果”还重磅推出了压榨浓香花生油产品。“坚小果”的每一滴压榨浓香花生油，均使用真正的山东大花生，当季新鲜压榨，于山东青岛市正宗出品。为求从每一粒花生米中最大限度地榨取出所有的油脂精华，“坚小果”依托集团研发实力，从《天工开物》等古籍中寻找灵感，挖掘出“文火慢炒”、“翻拌最勤”、“择粗者再碾”等古老的智慧，与现代工艺相结合，经过多年的产品研发和工艺改进，最终才成就出每一滴都浓香四溢的正宗花生油产品。

“坚小果”依靠原料产地或供应来源建成了较为完善的全国工厂布局。山东青岛工厂供应压榨花生油和来自乌克兰大草原的压榨葵花籽油，山东滨州工厂依托河北的核桃和杏仁基地供应坚果食用油，四川成都工厂供应压榨菜籽油，广西北海工厂供应茶籽调和油和大豆油，等等。“坚小果”力图在全球范围内精选优质坚果和其它油料来做出美味、放心的食用油产品。

在此次新闻发布会上，深圳市坚小果食品营销公司与广西怡亚通深度供应链管理有限公司等单位进行了战略合作签约启动仪式。怡亚通副总裁乔明先生和“坚小果”总经理余盛先生、广西怡亚通轮值总经理张晓芳女士等人出席此次发布会并发表了热情洋溢的讲话。在怡亚通公司的鼎力支持下，“坚小果”食用油于广西、云南、海南和贵州等西南4省同步上市，力争2017年在西南4省的销售目标达到1个亿。截止目前，“坚小果”食用油已进入包括上海、深圳、广东、福建、江苏、浙江和四川、重庆等十多个省市销售。此次进入西南4省，“坚小果”全国布局更趋完善，为“坚小果”早日成为食用油一线品牌打下坚实的基础。(甘慧琴)

食品标准体系 “瘦身”后仍存混乱： 交叉、重复、脱节

“标准一大堆，不知用哪个”——2013年起，国家卫生计生委全面启动食品标准清理工作，梳理出近5000项食用农产品质量安全标准、食品卫生标准、食品质量标准以及行业标准，最后整合发布为约1000项标准的各类食品安全国家标准目录。但《工人日报》记者采访了解到，目前，我国食品标准长期存在的交叉、重复、脱节、矛盾等问题依然没有完全解决。

“我国已经形成了较为完善的标准体系和监管办法，但在食品标准体系建设与执行中依然存在问题。”全国人大代表、上海鹏欣集团有限公司副董事长葛俊杰在今年的全国两会上表示。

食品标准承载了食品安全管理的基础。不过，葛俊杰发现，“目前一些食品安全标准本身就有一定问题。”他举例，一些食品安全产品中仍包含各种质量指标、产品指示菌指标等与食品安全非直接关联的指标，致使监管部门按照食品安全产品标准开展监督抽查中，一旦出现质量指标不合格的情况，即被公示为食品安全问题，影响了食品安全问题科学、正确的解读。

同样的问题也存在于标准的管理和执行上。“例如，各类推荐性产品标准大量出台并被‘绑架’为强制执行标准，既弱化了食品安全国家标准的作用，又造成强制执行标准清理整合‘越整越多’。”葛俊杰说。

据了解，根据《中华人民共和国标准化法》，我国的食品标准基本分为强制性标准和非强制性标准；而按标准种类分，则包括国家标准、行业标准、地方标准和企业标准4大类，其主管部门各不相同。

葛俊杰建议根据《中华人民共和国标准化法》科学区分标准类型，强化食品安全标准体系。

此前，中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心研究员陈君石也认为，我国食品安全标准纷繁复杂，很容易导致企业适用混乱，也一定会导致企业避高就低地去执行行业标准。全国人大代表、湖北省食品药品监督管理局局长柯俊在今年的全国两会上则指出了食品标准的另一个问题：食品安全标准缺失依然存在。“食品添加剂等产品标准、餐饮操作卫生规范等规范类标准、食品包装新材料等相关产品标准还不完善。”

“希望尽快推进食品安全体系的完善，提高食品安全标准的实用性和科学性，建立部门之间的协调机制。”柯俊呼吁，制修订一批限量标准、食品产品标准、生产经营卫生规范以及配套检测方法等标准，加紧出台适用于食品安全标准体系的食品分类体系，完善标准之间的引用和衔接配合机制。(卢越 杜鑫)