

淮南牛肉汤进入预制食品新赛道 家乡味道最上头 东南西北任你游

本报记者 张雪峰 李严 实习生 李亚伦 摄影报道



淮南牛肉汤，一道名小吃，走向沿淮，走向全国，具有鲜醇、清爽、浓香的特色，深受百姓喜爱。如今，乘着预制菜热风的风口，安徽上甲生物科技有限公司推出的预制包装系列，极大限度保持了淮南牛肉汤原有风味和营养，受到广大消费者的好评。预制包装淮南牛肉汤不仅让漂泊在外的淮南游子尝到了家乡味道，也让许多人通过淮南牛肉汤来到淮南。

今年5月，由中共淮南市委、大通区人民政府主办的“数字赋能 品牌强农”预制食品产业发展论坛暨淮南牛肉汤数字运营基地揭牌仪式成功举办。论坛旨在探讨新风口下的预制食品产业发展路径，扩大淮南牛肉汤品牌的美誉度和影响力，助力淮南牛肉汤产业振兴。现场还进行了淮南牛肉汤数字运营基地揭牌，该基地由农产品控股与上甲食品联合建设运营，通过打造淮南牛肉汤供应链品牌服务、矩阵带货、线下团采等业务板块，以数字化赋能乡村全面振兴。淮南牛肉汤数字运营基地落地安徽上甲生物科技有限公司即上甲食品。

上甲食品位于大通区工业新区三期，洞山东路北侧，公司负责人马瑞和常守君是一对夫妻。如今，女方马瑞是公司董事长。常守君早些年做煤炭生意起家，后来开了饭店，常有外地生意伙伴来淮洽谈业务。来往中，免不了要带一些淮南特产出去，其时，淮南牛肉汤已名

声在外，他也带过淮南牛肉汤方便桶装，但味道感觉与汤锅店现烫的牛肉汤口感相差很大。这个过程中，他很想自己能做出一碗口味上好的牛肉汤，以守住淮南牛肉汤的根与魂。

这一念头酝酿了好几年，直至2015年底，牛肉汤生产线立了项。当时，他还在经营饭店，饭店里也有一道淮南牛肉汤汤品，味道还不错。2016年，生产厂房开始建设，夫妻俩就想着能把鲜品淮南牛肉汤的味道带入到牛肉汤方便桶装中，为此进行了不懈地尝试。

“牛肉汤里除了有牛肉，还有粉丝、豆饼和干张，但是如何将这些加工成方便食品是一个难题。”马瑞回忆道。考察了许多企业后，看到有些厂家在食材里加防腐剂或是用低廉的食材以次充好，两人决定放弃和这些厂家合作，自主研发牛肉汤。“我们到外地看到，有些厂家的食材就放在地上，没有卫生保障。还有一些厂家的酱包里放的是辣椒精，这违背了我们的宗旨，想让老百姓吃到放心食品，所以决定自己研发。”

说着简单，干起来却不容易。粉丝是牛肉汤中配料中的大头，担心外面卖的粉丝不好，公司专门订了一条粉丝生产线，自己买红薯自己做粉丝，由他们做出的红薯粉丝每斤成本在7元以上。为了让粉丝更贴近现烫的口感，他们还研发了湿粉，无菌包装的湿粉口感更好。

相对而言，粉丝问题是最好解决的，现实生活中的粉丝就是干的，也好保存，难的是豆饼和干张的干制。“于是，我们先买回了新鲜的干张和豆饼，分别到山东、河南、浙江、河北等地，找到相应的公司和专业人员，请他们帮忙。可实验一做再做，都没有成功。要不就是食材坏了，要不就是口感变味，永远不能像现烫的牛肉汤那样好吃。”马瑞回忆起长时间的取经研发过程，漫长而艰辛。但这也没办法，既然进入这行，总是要做下去，而要想做下去，只有做

好才行。

因为牛肉汤方便桶装里不容易放豆饼和干张，他们就想用豆丝来替代。考察了外地的一个豆丝厂，看到那些豆丝就放在地上时，马瑞转身就走了，看不下去。后来，厂里添加了豆丝生产线，“现在豆丝从搅拌、烘干到成型装袋，都由我们自己干，自己做的最放心。”马瑞介绍着厂里的几条食品生产线，“我们的酱包是师傅手工炒制的，酱包里的牛油是自己熬煮的，因为每次都是人工熬煮，所以食材份量、温度和时间不同，酱包的味道也会不同，这就需要专门的人员经常品尝酱包，找出缺点，改进口味。”

随着淮南牛肉汤桶装礼盒下线，除了传统商超渠道，该公司也注册了天猫店铺，有了线上销售，目前还开了直播间带货。与此同时，上甲食品新研发的牛骨原汤系列产品，选用本地黄牛牛肉、牛骨、牛油，加以20多种滋补中药，文火慢炖12小时熬制而成，风味独特无需冷藏，经高温杀菌注入铝箔袋中，就像袋装鲜牛奶一样，可以常温保存10个月，高度还原了牛肉汤的营养和风味。同时，公司研发的粉丝干张合成干制工艺，还申请了专利。

如今，上甲食品立足预制食品新赛道，坚持以“新产品、新业态、新未来”的经营理念，积极探索预包装食品的生产加工，经过多年的发展，从单一的品种拓展到丰富的品类。公司拥有标准化厂房10000平方米，两条自动化水晶粉丝生产线，日产粉丝15吨。三条先进的包装生产线，可日产50万桶方便食品，已通过HACCP体系认证，产品从内销到出口，已销往美国、德国、意大利、加拿大、东南亚等国家，受到海内外客户的一致好评。

淮南牛肉汤
产业发展巡礼

