

淮南牛肉汤 产业发展巡礼



在淮南最早一批牛肉汤方便食品中,“五色牛”名列其中,这是由淮南道和食品公司生产的。2013年前后,由于赶上了方便食品最火的一波风口,淮南牛肉汤方便食品占尽先机,销售火爆。在扩大淮南牛肉汤美名的同时,各家先期生产企业都赚上了第一桶金,获得良好的效益。

“那几年是最好的时候。”道和食品总经理陈正东这样评价公司起步阶段。10年过去,道和食品发展也略显疲态,其间,方便食品由最鼎盛时期,逐渐被外卖所取代,超市卖场也不再如当年风光,传统方便食品产销都遇到了瓶颈。如今,道和食品也紧跟时代步伐,走上了淘宝、抖音等线上渠道开拓销路,但多平台运营成本增加是显而易见的,但不得不做,道和食品依旧坚持,继续为淮南牛肉汤产业发展作出自己的贡献。

把控质量 尽心做好淮南牛肉汤

10月深秋时节,淮河早报、淮南网记者赶往位于大通区工业园的道和食品公司。该公司位于洞山东路北侧,交通便利。在公司负责人指引下,打开厚重的大门,跨过半米高的防鼠挡板,记者一行进入生产区。往里走,先见到包装区,只见一袋袋压制好的淮南牛肉汤方便袋从生产车间里穿过墙壁被传送出来,包装工人则要迅速装箱打包,再运送至储存地点。包装区是可以正常参观的,如要进入生产车间,需要按食品生产卫生要求,换上厂里备好的服装,经杀菌消毒后方可进入。

生产车间流水线上,同样全副武装的女工们则在不停地忙碌,只见她们打开空的包装袋,有的准备粉丝,有的放入袋装干张丝,有的放入牛肉、调料,顺着流水线,一袋袋牛肉汤方便袋再通过热压封口机,即为成品。然后,传输带便会穿过墙壁,由人工进行装箱。

实验室里,各种检测器材完备。“在这里可以检测出产品中微生物含量,对水分、大肠杆菌、一些理化指标等进行检测,使产品还是原料时就进行检测,而在产品封装完成后,也会对部分产品进行抽检,确保产品合格、放心。”据了解,公司使用的原料都选择知名品牌,品质得以保证,如牛肉用的是蒙城的“五洲”。“原料一定要选好的、可靠的,价格自然高一些,就是让消费者吃起来放心。”公司总经理陈正东说。

10年发展,“五色牛”淮南牛肉汤方便食

紧跟潮流 继续壮大淮南牛肉汤产业

传播美味 方便今人

本报记者 张雪峰 李严 见习记者 查嘉琪 摄影报道

品早已发展成熟,原料基本都是老渠道,有变化的是口味的不同,需要调整的是料包,会依市场需求作出改变。除普通产品外,“五色牛”淮南牛肉汤方便食品继续保持高端产品,即以铝箔袋包装原汤增加滋味、口感。陈正东介绍,淮南牛肉汤熬制不仅有牛肉、牛骨、牛油,还要加上十几味中药和卤料,由此才能有传统淮南牛肉汤的独特滋味和丰富口感。

推陈出新 传播淮南牛肉汤美名

回顾公司投身于淮南牛肉汤产业,陈正东介绍,当年,他与合伙人都是做贸易出身,有着广泛的商超卖场渠道。当淮南牛肉汤方便食品风口正起之时,他同合伙人便决定建厂生产淮南牛肉汤。公司2013年3月成立,6月开始出产品,其中关键的料包配方,早在2012年年初就已开始研发。他们邀请专家,“一共请了3批人,挑淮南市场上比较有名气的牛肉汤店去品尝,每批人都吃了一个星期,早、晚都吃,吃完还打包,回去仔细研究。”陈正东说,“专家们按照自己喜欢的口味,从中进行选择研究。”

经过大量品尝后,专家们得出结论,牛肉汤中的汤料不宜太过浓烈,因为这样会让人很快感到腻烦,决定做一些相对柔和的配方,再进行调整。在专家们的努力下,做出了3个配方,陈正东等人又请来20位市民进行反复品尝,从中选择出大家比较认可的配方。之后,又在市场上进行大量的免费派送,广泛征求市场意见进行微调,最终形成了相对固定的配方。

据了解,道和食品的淮南牛肉汤方便袋产品定型时,起名为“五色牛”,有着多层含义:公司早前从事商超贸易,对蒙城的“五洲”牛肉耳熟能详,有合作渠道,之后公司的牛肉包也用的正是“五洲”牛肉,“五色牛”便有这个“五”字。同时,“五色牛”既有传说中的“五色神牛”之意,也表述淮南牛肉汤的多种食材颜色:牛肉片自不必说,还有粉丝、豆饼加干张,辣椒红油和白汤,色彩丰富。

据介绍,道和食品的名称源于“道行天下,和谐共赢”。陈正东称,道和公司一定会秉持用真心、凭良心做优质地道的地方美食的创业初心,以“传承美味、方便今人”的理念为指导,做品优、味美、价廉的高质量放心产品,推陈出新,紧跟潮流,继续壮大淮南牛肉汤产业,传播淮南牛肉汤美名。