

这场双向奔赴 只为走向“更高处”

本报记者 张雪峰 李严 见习记者 查嘉琪 摄影报道



淮南牛肉汤 产业发展巡礼

A1

2023年11月30日

责编:张沁 版式:刘静 校对:周永

作为一道地方名小吃,淮南牛肉汤以其热辣鲜香、滋味醇厚而备受人们喜爱。特别是冬日的早晨,见到街边的淮南牛肉汤店,忍不住就想来上一碗:只见一口大锅热气腾腾,漂浮着牛油辣椒,借着翻滚沸腾的鲜汤,将篋勺中的粉丝、豆饼和干张烫热倒入碗中,铺上薄切的牛肉片,再用滚汤过一遍,洒上香菜和葱花,再舀上一大勺热汤,洒点辣椒牛油……这地道的淮南牛肉汤,刺激着人们的味蕾,充满了人间烟火气。

近些年,淮南牛肉汤名声日隆,即便在喜甜口味的上海,淮南牛肉汤店也是一家接着一家地开,吸引了很多人前往品尝,这其中也包括台商。生意交往走动中,台商黄先生来到了淮南,吃到了地道的淮南牛肉汤,大加赞赏。黄先生所在公司在上海做食品包装材料生意,如今预制菜风头正劲,需要大量预制菜包装,这家台商公司想把产业链往前延伸,涉入淮南牛肉汤产业,安徽淮农食品科技公司应运而生,厂址设在淮南经济技术开发区智能制造园。

淮农食品是2022年淮南市重点招商引资项目,有着台资背景。台湾的现代食品加工业发达,特别是方便食品,大家耳熟能详的康师傅、统一方便面皆出自于台湾。其渠道成熟、物料完备,从事淮南牛肉汤方便食品有着先天优势。淮农食品的淮南牛肉汤方便装高起点介入,以现代锁鲜技术保证牛骨熬汤原汁原味,其功能性复合现代包装技术可使得原汤在高温灭菌后,在不加防腐剂的条件下常温保质一年。因市场效应,淮农食品将其淮南牛肉汤方便装保质期设定为9个月,保质期有着大大的富余量。

淮农食品于今年建成投产后,正赶上2023年中央广播电视总台预制菜争霸赛安徽分赛区在淮南寿县举办,由于淮农食品的牛肉汤产品包装现代、工艺先进,滋味醇厚,9月中旬,产品获得了央视预制菜争霸赛最具地域特色奖,其淮南牛肉汤方便装也被淮南市政府作为伴手礼赠予央视

预制菜争霸赛参会者。同时,其现代化的生产设备与工艺流程,更让市市场监管局在今年11月上中旬,将食品生产开放日活动设址于淮农食品公司。

11月下旬,淮河早报、淮南网记者一行来到位于淮南经开区智能制造园的淮农食品,这里有楼上楼下两层,楼上是办公、仓储区及实验室,一楼则是生产区。在办公区听取介绍后,记者随淮农食品负责人张锦来到生产车间。生产区是封闭的,得有专人引导才能进入,开门后要跨过高高的防鼠板,这是食品行业都有的设置。进入后,一直溜的通道是参观区,用玻璃墙封闭与生产车间隔离。生产车间的牛骨高汤及牛肉的加工和封装是最为严格的,也是杀菌要求最高的,过滤空气是医用级的洁净度,就连记者也不得进入。隔着玻璃看,车间里是光洁明亮的不锈钢容器和运输带,牛骨高汤和牛肉烹制分别在不同的容器进行,两者的加工时长和要求不一致,不能一锅煮。其中,牛骨高汤要加入调味中草药熬制4小时,有滋补作用。待装袋时,牛骨高汤是550克,正好是一瓶水的容量。而牛肉是40克,两者都要在这个最洁净的车间里为此烹制和装袋,由于不添加防腐剂,只有这样医用级的无菌环境才能保证长时间的保质期。

生产好的铝箔袋小包装的牛肉和骨汤,会经过缓冲区,再进入到包装区。包装区的空气洁净度要求不需要那么高,记者才得以进入拍摄。张锦介绍,淮农食品的每一份淮南牛肉汤方便装含有汤包、肉包和料包共6样,其中,牛骨高汤和牛肉包由自己生产,选自淮南本地牛骨和牛肉作原料,熬汤还要用上纯净水。而粉丝、干张及料包等则来自代工,由于淮南牛肉汤方便装已兴起多年,粉丝、干张及料包等相关辅料多有生产,公司选择的标准就是质量好、品质高。把6种小包装配好,再装入印刷好的大袋中,进入流水线封口压制,便形成了“淮农锦”牌淮南牛肉汤方便装。这些高品质全自动生产流水线等设备,占用了公司大部分的投资。据了解,从2022年至今,淮农

食品一期投资达3000万元。

张锦告诉记者,公司成立于2022年底,产品定位走中高端路线。目前,淮南牛肉汤方便装主要是两种形态:一种是方便袋(桶)干料包,食用时要另外加水煮开;还有一种是冷链装,原汁的牛肉汤料要靠冷链保质保鲜。第二种产品由于有原汤,味道、品质都要好些,但需有冷链保障,受到很大限制。淮农食品的方便装也用原汤,与冷链有区别的是常温保存,不添加防腐剂,产品保质期可达9个月。同时,方便装中牛骨高汤550克,正好是一瓶矿泉水的容量,加热煮开正好是一碗。由于原汤不需另外加水,滋味更好。

张锦说,公司成立后,即着手引入设备并培训工人,由于设备自动化程度高,所需工人数量也不多,目前只需要10多名。公司在经过规划和设备的安装、调试后,于今年7、8月间办理食品生产许可证,9月开始试生产,产品一炮而红,大受欢迎。9月间,淮南市委主要领导还来到该公司查看淮南牛肉汤流水线并调研生产情况。

张锦表示,公司筹办过程中,各方给予了大力支持,帮助很多。他对本地营商环境颇多赞赏,特别对市市场监管局食品生产相关部门提前给予的产业政策和生产工艺要求的指导,比如在生产设备的设计安装时,提出最合理的布形,少走了许多弯路。同时,各个节点环环相扣,自然衔接,使得运行效率最大化,保证了公司的顺利投产运营。对此,他对各方的支持表达由衷感谢。

张锦表示,得益于淮南牛肉汤品牌效应释放的巨大市场能量,加之淮南市政府重点扶持打造牛鼻子食品产业全链条,得益于淮南市政府的优质服务和针对帮扶,提供了优质高效的营商环境,使得来自上海的公司和淮南市“双向奔赴”,终于让淮农食品扎根淮南。公司的优势在常温锁鲜,保证不添加防腐剂,也让淮南牛肉汤食品在口味、体验、健康三者兼顾,促进淮南牛肉汤在更大市场范围内开枝散叶,助力于淮南牛肉汤产业链发展。