

突破关键技术,产业全面升级

喜旺再次受邀国家“十三五”重点课题研究

□记者 史大玮 通讯员 王珮羽

日前,科技部首批启动的“十三五”重点研发计划“中式传统肉制品绿色制造关键技术与装备研发及示范”项目启动会在南京召开,喜旺集团作为该项目的主要参与单位之一受邀参加,承担了其中“酱卤肉制品绿色制造关键技术与装备研发及示范”课题研究。这是喜旺集团继承担的“十二五”国家科技支撑项目课题顺利通过验收后,参与的我国“十三五”时期又一重大国家研发课题。

在科技部首批启动的“十三五”重点研发计划“中式传统肉制品绿色制造关键技术与装备研发及示范”项目中,喜旺集团参与了其中“酱卤肉制品绿色制造关键技术与装备研发及示范”课题研究,课题针对传统酱卤肉制品工艺流程繁琐,加工技术装备落后,产品质量和安全问题多等问题,研究酱卤肉制品加工制造关键技术,开发应用自动化、智能化装备,建立酱卤肉制品的现代化加工生产线,实现酱卤肉制品的绿色生产,对提高行业转型升级具有重要作用,同时也将为企业在“十三五”期间取得更多更好的成果起到积极推动作用。

此次,国家重点研发课题再次花落喜旺集团,在业界看来是众望所归。多年来,喜旺集团一直注重对新技术的研发和应用,不断推进技术创新,与中国肉类研究中心成立联合研发中心,与中国农业大学、江南大学等高校成立联合技术中心,并于2005年在北美成立了海外研



喜旺集团检测中心。



喜旺参与“十三五”国家重点研发计划项目启动会现场。

究中心。

正是凭借着对科研平台建设的重视以及强大的创新能力,喜旺在肉制品科研方面硕果累累。喜旺集团研发中心先后被评为“国家认定企业技术中心”、“国家猪

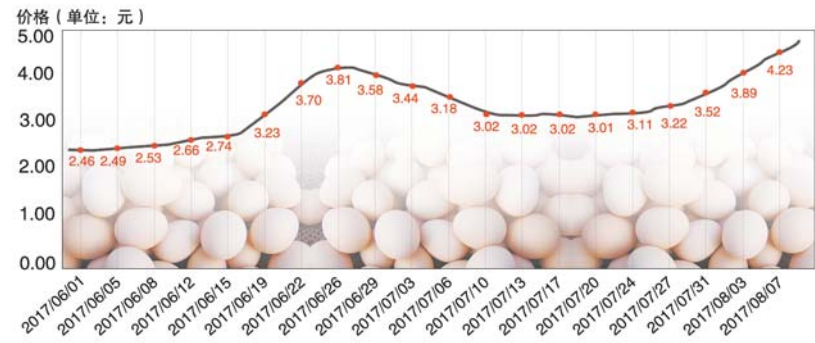
肉技术研发分中心”“山东省企业技术中心”等等,并参与了《酱卤肉制品》等多项国家及行业标准的编写、修订工作,对肉制品行业科研水平的提高起到了积极的促进作用。

尤其是刚刚于今年3月份在北京顺利通过验收的“十二五”国家科技支撑项目“北方特色酱卤熏菜肴加工关键技术及产业化”,喜旺集团的研发成果得到了与会专家的高度评价。验收会上,验收专家组成员通过审阅技术和财务验收材料,并听取课题组织实施工作总体情况汇报和技术总结报告,最终一致认为,该课题管理规范,成果显著,圆满完成了立项批复的任务,同意课题通过任务验收和财务验收。

该课题由喜旺集团主持承担,与新疆农业大学、中国农业大学、南京农业大学、江苏省农业科学院等单位组成联合研发队伍,经过三年的研发攻关,形成了一系列具有自主知识产权的关键技术,包括自动化隧道式速冷、汤煲板式换热快速预冷等关键技术,建立了3条酱卤熏菜肴加工示范线。在课题执行期间,共形成8项标准,其中国家标准2项;发表学术论文28篇,其中SCT/EI8篇;申请专利21项,其中授权发明专利3项。这些标准及发明专利的形成将成为国家及食品行业的宝贵财富,带动食品产业的发展。

刚刚通过“十二五”国家科技支撑项目验收,又受邀承担科技部首批“十三五”重点研发计划项目,喜旺为何一路领跑中国肉制品行业?在喜旺集团董事长林强看来,对新技术的不懈追求、对科研水平的不断提升、对研发工作的高度重视,是喜旺集团21年来的一贯坚持,也是喜旺保持行业领先水平的不二法门。

8月以来每天涨1毛 蛋价重回4元时代



制图 闫平

□见习记者 孙明晓

进入八月份以来,济南市场鸡蛋价格突飞猛进,几乎以每天1毛钱的涨势上升。济南市物价局价格监测数据显示,以8月7日为例,当天济南市10个集贸市场鸡蛋平均零售价格为4.23元/斤,与上月同期相比上涨40%多,比去年同期上涨20%多。

8日上午,记者走访济南市奥体中路农贸市场,一摊位前摆放着2筐鸡蛋,“现在鸡蛋一天一个价,前几天还是3块7,昨天涨到了4块3毛5,今天就4块5了。”摊主认为,鸡蛋价格上涨是因为之前鸡蛋低价造成养鸡户赔钱,减少了养鸡数量,导致鸡蛋产量下降,“今天只有2筐鸡蛋卖。”不仅价格上涨,有些农贸市场还限量供应鸡蛋。

今年以来,济南市鸡蛋价格波动明显,出现先降再降后涨再涨的基本趋势。2月中旬开始,鸡蛋价格快速下跌,跌破每斤3元关口,4月份出现短暂反弹后,5月底最低跌到每斤2.45元,创出近10年价格新低。6月上旬开始,鸡蛋价格

出现大幅波动,不到1个月波动幅度达每斤1元钱。立秋前后蛋价进一步上升,冲过每斤4元关口,创出今年以来最高蛋价。

记者从济南市物价局了解到,根据市场调查和分析,立秋前后鸡蛋价格快速上升跟市场供应下降有较大关系。由于出现近半年时间的亏损,部分养殖户通过淘汰老鸡和出售蛋鸡等方式减小饲养规模,蛋鸡存栏量总体减少了10%以上。

另一方面,近期济南市及全国大部分地区出现了多年少见的高温多雨天气,产蛋鸡出现“歇伏”现象,产蛋率下降,市场鸡蛋供应相应减少,而鲜蛋流通过程中的人工和物流成本明显增加。此外,随着中秋节临近,食品生产企业开始陆续增加对鸡蛋的库存,也在一定程度上刺激了蛋价的回升速度。

据济南市物价局分析,随着秋季开学季和“中秋”节的到来,预计到8月底、9月初济南市鸡蛋价格还会出现小幅上涨的过程,但由于市场供应逐渐恢复,价格上涨的空间不会很大。



小龙虾身价翻倍 一斤比去年贵20元



市民在购买小龙虾。见习记者 刘紫薇 摄

□见习记者 刘紫薇

近日,小龙虾消费量不断上升,市场需求量增大,使济南的小龙虾价格从6月底的25-26元一斤,涨到现在的32-35元一斤,个头比较大的龙虾已经涨到了40元一斤,相比较去年同期的18元左右一斤,身价翻了一番。

记者从济南海鲜大市场了解到,7、8月份小龙虾需求最为旺盛,也是涨价的高峰期,但今年6月份小龙虾就已经开始涨价。“小龙虾的销售高峰只在夏季的几个月,而且以鲜虾产品为主,现在小龙虾的市场价格不稳定,近一个月每斤大概

涨了7、8元钱。”济南海鲜大市场售卖小龙虾的老板说,小龙虾主要供应给饭店,以前每天能供应1000多斤,但是最近货源不稳定,常出现拿到的货不够供应给饭店的情况。

“相比之前,同样的价钱已经买不到很大的龙虾了。”卖龙虾饭的李女士说。小龙虾价格一路攀升,让一些小型餐馆准备停掉小龙虾菜系。“现在7-9钱那种个头大的小龙虾已经很少了。”经营小型餐馆的张女士说,前一段时间还出现了供不上货的情况。“进价的上涨带来了成本压力,菜品不涨价基本就是做赔本生意,如果小龙虾继续涨价,很可能就不卖了。”张女士说。

记者走访逍遥龙虾堂、龙虾第一店、齐府小院等饭店,发现主打小龙虾的餐馆里小龙虾菜系的价格并没有变化。“小龙虾的价格没有调整的计划,如果因为市场价格变动就涨价,可能会引起客人的不满。”龙虾第一店的工作人员说,如果小龙虾价格继续上涨,就只能减少利润。

专家:蓝色小龙虾可放心食用

近日,在章丘做小龙虾生意的孟先生反映,在批发小龙虾过程中发现多只蓝色小龙虾。孟先生称,这并不是他第一次遇见蓝色小龙虾。济南市水产技术推广站尹站长认为,一般蓝色小龙虾只要不是大量出现,是不会对人体有任何危害的,“蓝色的只是因为自然的基因变异引起的,是正常现象。煮熟之后,还是会变成红色的。请市民放心食用。”