

确保每一滴花生油都新鲜健康

天祥食品集团凭借全生命周期食品安全管控和增强企业创新力打造出青岛优品



青岛市质量工作领导小组办公室
青岛市质量发展促进会
青岛早报

青岛优品

联合主办



天祥食品集团外景。

▼工作中的天祥食品集团技术人员。



天祥花生文化馆独具特色。



天祥食品集团的生产车间。

品三大生产园区,依托集团自营瑞东祥物流布局供应链生态,形成了粮、油、调味品、现代物流协同发展的完整产业链条。

机器轰鸣、车辆往来、焊花四溅……天祥食品集团拔尖向上的“引擎”永不停歇。今年9月16日,天祥高端食品产业园在平度市南村镇开工建设,旨在构建全产业链标准化生产样本,培育打造辐射半岛、联动全国的高端食品产业聚合区,助推企业实现可持续、高质量发展。“产业园总投资10亿元,规划建筑面积20万平方米,主要建设高档食用油、面粉、挂面、各类主食产品加工生产线,以及预制菜、调味品等副食品生产线,配套办公、研发、仓储、物流配送等服务设施。”于强向记者介绍,待产业园达产后,预计可实现年产值约10亿元。

布局 创新先行,筑牢食品安全

发展无止境,创新不停步。“硬核”技术平台和数据统计客观呈现了天祥食品集团在行业的创新引领能力。

“我们不断加强科研投入,持续打造核心竞争力。”生丽鹏告诉记者,天祥食品集团拥有国家级企业技术中心、国家农产品加工企业技术创新机构等2个国家级创新平台,青岛市花生油质量安全与风险防控工程研究中心等3个市级研发平台,实验室已通过CMA认可和CNAS认证,配备研发、检测、中试等先进设备。与中国粮油学会、中国农科院、江南大学、河南工业大学、武汉轻工大学、青岛农业大学、山东省花生研究所等行业协会和科研院所建立了深度的合作关系,形成了以企业为主体、市场为导向、产学研相结合的创新体系。作为“国家知识产权示范企业”,天祥食品集团参与了多项国家标准、行业标准和团体标准的制修订工作。有140余件授权专利、40余项核心技术,年均研发投入强度连续多年高于3%,为打造“良心、放心、爱心”三心食品工程,提供了强有力的支撑。独创了360度食品安全监控体系,从原料进厂、生产控制、出厂检验到产品入口严格把关,实现了从一粒种子到一滴油到百姓餐桌的全生命周期食品安全管控。

龙头 延链展链,推动乡村振兴

依靠青岛全国粮油大市的优势,天祥食品集团紧紧围绕“一业为主、上下延伸”的发展战略,不断进行产业链的拓宽、延伸,将当地的资源优势转变为经济优势,充分发挥一家龙头企业对“三农”建设的带动作用,推动乡村振兴。

用“良心、放心、爱心”做企业,用“常怀感恩之心”做公益。天祥食品集团以“喜燕”品牌引领农业产业化发展,提出了“前端惠农,助力乡村振兴,带动农民共同富裕;后端惠民,坚守质量安全,提升百姓美好生活”的发展理念,通过构建龙头企业、专业合作社和农户分工明确的产业链条,解决了农产品难卖的问题,把当地农产品资源优势转变为经济优势,促进农村经济发展和农民增收。

记者了解到,天祥食品集团带动提升平度市小麦、大花生等地标农产品品牌附加值,年加工转化花生、小麦、辣椒等农产品30余万吨,带动种植面积50多万亩,农户30多万户,带动农民增收超1亿元,为当地花生、小麦、辣椒种植业提供了强有力的产业支撑,成为实现共同富裕新征程上的撬动点。在企业实现快速发展的同时,天祥食品集团始终牢记“中国粮食,中国饭碗”企业信念,充分利用自身储存能力,常年承担青岛市粮油应急储备任务,保障百姓的“粮袋子”“油瓶子”。未来,天祥食品集团将持续深耕粮油主业,筑牢食品安全底线,加大研发投入,提升整体竞争力,为广大消费者提供健康、安全、绿色的粮油精品,为粮油产业振兴贡献天祥力量。

本版撰稿 观海新闻/青岛早报
记者 邹忠昊 图片均由企业提供

亮点 匠心工艺,成就“青岛优品”

质量过硬的产品,成为天祥食品集团的金字招牌。集团用“良心、放心、爱心”榨出的“喜燕头道初榨花生油”,凭借着独特浓郁的鲜香风味,赢得广泛声誉。记者探访时发现,“喜燕”花生油香,不仅仅得益于企业在科研方面的重视,还体现在每一个生产环节的细节上。

走进喜燕花生油生产区,一辆辆食用油专用物流车正有序驶入厂区。在喜燕花生油压榨车间,生产线上成吨花生米被压榨的生产场景映入眼帘。伴随着浓浓的花生香味,刚刚经过高温压榨的花生油,正在经过一道独有的工艺迅速降温冷却。天祥食品集团市场部经理生丽鹏告诉记者:“花生油是一种高端的风味油,传统的物理压榨工艺,由高温榨取,其中最精华的花生油浓香因子极易挥发,经过我们研发人员的多年研究,攻克了多个技术难题,最终研发出了具有自主知识产权的发明专利‘速冻凝香’工艺,这一技术的应用有效锁住了花生原汁中92%以上的香味因子,这样压榨出来的花生油,香味会更加浓郁醇厚,而且留香持久。”

为了追寻健康本味,天祥食品集团在行业内首次提出“五鲜初榨,头道好油”的产品理念,研发出“喜燕头道初榨花生油”“头道高油酸花生油”。“从原料的采收、储存到生产加工,再到成品出厂,我们始终以‘五鲜’标准规范每一个流程和每一个环节,确保每一滴喜燕花生油都是新鲜、健康的。只取初榨头道油,将花生天然的营养成分充分地保留下来,这样榨取的花生油鲜香风味和营养更加突出,持久留香。”生丽鹏说。

核心 品牌引领,夯实发展根基

“一个好品牌就好像一个聚宝盆,能带动整个公司的发展,只有坚持走品牌化道路,企业才能走得更长远。”2004年,伴随着第一桶喜燕小包装花生油的下线,天祥食品集团企业发展之路也就此翻开新篇章……

天祥食品集团董事长于强告诉记者,在刚开始做小包装花生油时,我们把品牌的名字命名为“喜燕”,就是希望好的产品能像燕子一样带着吉祥如意飞入寻常百姓家。经过近二十年的品牌化发展,天祥食品集团在“品牌引领,布局全国”发展战略引领下,建立起了辐射全国30多个省区市,覆盖线上线下全渠道营销服务网络,喜燕花生油、金喜燕挂面、小麦粉等多款产品入选了“中国好粮油产品”,“喜燕”获评中国驰名商标,天祥食品集团也入选了新一代“青岛金花”培育企业。

从成立初期的单一化生产企业,到现在的多元化经营;从原来的产品低附加值向高附加值的高端产品进阶,从小工厂到现代农业产业化国家重点龙头企业,形成了以花生油为主,横跨面粉、挂面制品、辣椒调味品、蔬菜制品、仓储等多个行业的集团化公司。目前,集团拥有喜燕植物油、金喜燕制粉和调味



扫码观看
优品视频