

喜旺烤肠获国际肉类展金奖

八项关键技术助力产品迭代升级

早报 11月27日讯 近日,在世界肉类组织、中国肉类协会联合主办的中国国际肉类展会上,喜旺大块肉黑猪肉烤肠荣获展会金奖,这是喜旺烤肠继获得“国际品质金奖”后又一次获得金奖。展会上,凭借独特的加工工艺、严格的原料标准把控和各项质量指标的绝对优势,喜旺大块肉黑猪肉烤肠获得与会评委的一致好评,评委们纷纷称赞喜旺获金奖是名至实归。近日,记者来到喜旺工业园,探寻喜旺烤肠获金奖背后的秘诀。

喜旺成为第五届世界猪肉大会指定产品

世界肉类组织是一个由世界各国肉禽类组织构成的非营利性协会组织,也是一个肉类工业及畜牧业的国际性组织,拥有来自100多个国家和地区的200多个会员。

喜旺集团于2005年加入世界肉类组织,是中国首批加入世界肉类组织的成员单位。凭借重研发的经营理念、强烈的国际市场意识、突出的特色风味等,喜旺生产的肉类制品成为第五届世界猪肉大会指定产品。早在2019年,喜旺就被世界肉类组织评为“双金成员”,本次大会上,世界肉类组织主席Guillaume Roué再次将2023年度“双金成员”称号授予喜旺,并对喜旺遥遥领先的肉制品研发技术、高品质的产品质量及严格的管理体系十分赞赏。



世界肉类组织主席Guillaume Roué为喜旺颁发“双金成员”证书。

喜旺烤肠八大关键技术实现品质再提升

联合研发机构钻研新技术、推动产品迭代升级是喜旺自始至终的坚持。多年来,喜旺集团与中国肉类研究中心、南京农业大学、中国农业大学等科研院所共同承担重大科研课题,联手海外研发平台,研发出了“传统酱卤肉制品连续式卤制标准化关键技术”“酱卤肉制品营养靶向重组技术”“低温肉制品天然保鲜技术”“低温肉制品非热杀菌技术”等8项关键技术。这些技术已全面应用到喜旺的生产线上,推动了喜旺烤肠等产品的升级换代,也是喜旺本次获奖的内在技术支撑。

据了解,“酱卤肉制品营养靶向重组

技术”“低温肉制品天然保鲜技术”“低温肉制品非热杀菌技术”3项技术在均衡酱卤肉制品营养、开发天然保鲜剂、研究最佳非热杀菌技术等方面成绩显著,其科研成果达到“国际先进”和“国内领先”水平,这些关键技术是诸多喜旺产品技术升级、品质提升、营养增强的重要内因。

喜旺参与制定五项国际标准,产品风靡海外市场

8项关键技术的出现,离不开喜旺海内外联合研发平台的努力。该平台于2005年建立,拥有来自北美、欧洲的顶尖食品科学家,重点进行食品营养的研究。通过与之进行技术合作并借鉴先进成果,喜旺的科研实力持续提升,多



喜旺科研人员在开展检测工作。

项技术走在行业前列,参与制定了“肉与肉制品——术语”等5项ISO国际标准。此举使得喜旺的国际话语权持续扩大,引领了整个肉制品行业的科技创新和高质量发展,对于喜旺的国际化发展意义重大。

据悉,目前喜旺已稳稳占领了加拿大、日本、美国、西班牙等国的市场,畅销于众多国际知名的大型电商平台,比如RAKUTEN、GOODFOOD、INSTACART等,产品得到了海外消费者的认可。未来,喜旺将继续坚持科研、高品质之路,与科研机构联合研发更多能促使产品技术升级、品质提升、营养增强的关键技术,研发、上新更多品质过硬、营养丰富、适合不同年龄层消费者的产品,为人类更健康的生活而奋斗。(观海新闻/青报全媒体记者 王婷)喜旺供图

早报 11月27日讯 近日,青岛西海岸移民事务服务中心(海外人才“全链帮”服务中心)在青岛自贸片区正式揭牌启用,将为外籍人员提供更加高效的入境、居住、工作、生活等涉外事务办理服务。

青岛西海岸移民事务服务中心位于青岛自贸片区鹏湾路55号,总面积820平方米,设有签证受理大厅、自助办理区、档案室、制证室等,青岛市科学技术局、青岛市公安局出入境管理局、海外人才“全链帮”服务中心等有关部门均已入驻,为包括来华留学生在内的外籍人员提供各类涉外事务办理服务。

“中心设有涉外重大投资合作项目人员出入境绿色通道,能够为外籍人员集中办理居留、工作等类别签证及来华工作许可通知及许可证件等,从入境、居住、工作、生活等多方面实现涉外事务办理‘全链帮’服务,优化营商环境。”西海岸移民事务服务中心运营专员常欢欢告诉记者,“中心试运行一个月来,仅对来华留学生就办理各类签证300余人次。”近年来,青岛自贸片区聚焦国际人才标准建设,先后发布了《国际人才社区建设指南》《青年人才发展友好型示范园区建设指南》等一系列国家级和省级团体标准,积极打造国际人才“类

“全链帮”打造国际英才新高地

青岛西海岸移民事务服务中心在青岛自贸片区揭牌启用



青岛西海岸移民事务服务中心。青岛自贸片区供图

海外”宜居环境,着力构建“城市+青年”发展格局。在国际人才队伍建设方面,全面实施外籍及港澳台高层次人才分层管理制度,将留学归国人才纳入国际人

才管理范畴,明确了引育扶持措施,在全省率先实施“按薪定才”的市场化评价机制,国际人才服务水平得到有效提升。

(观海新闻/青岛早报记者 郭念礼)

5家青岛企业入选省技术创新示范

早报 11月27日讯 近日,山东省工业和信息化厅公布了2023年山东省技术创新示范企业名单,澳柯玛股份有限公司、青岛酷特智能股份有限公司、尚好科技有限公司、青岛海尔中央空调有限公司、青岛德盛机械制造有限公司等5家青岛企业成功入选。

技术创新示范企业是指工业主要产业中技术创新能力较强、创新业绩显著、具有重要示范和导向作用的企业,普遍具备核心竞争能力和领先地位、持续创新能力和研发投入、行业带动作用性和自主品牌、较强的盈利能力和较高的管理水平、较强应用新技术能力,以及创新发展战略和创新文化等。截至目前,我市已累计培育国家技术创新示范企业16家、山东省技术创新示范企业34家、青岛市技术创新示范企业52家,形成较完善的三级培育建设体系。

此外,省工业和信息化厅编制发布2023年第二批省技术创新项目计划,青岛森麒麟轮胎股份有限公司的“新能源汽车专用静音棉轮胎研发及产业化”等17家青岛企业的31个项目成功入选,主要集中在高端装备(12个)、高端化工(7个)、医药(5个)等产业领域。申报山东省企业技术创新项目,承担单位必须具备较高的管理水平、较强的盈利能力和持续稳定的研发投入,项目重点聚焦新一代信息技术、高端装备、高端化工、先进材料、医药、轻工、纺织服装、食品等标志性产业链关键核心技术攻关,具有较好示范带动作用;符合国家和省相关产业政策,具有完全的自主知识产权;技术创新点明确、技术含量高、具备较强的可行性。

(观海新闻/青岛早报记者 杨博文)

帮企业享受国外关税减让超2亿元

今年前10个月青岛海关签发RCEP原产地证书9.21万份

首位,出口享惠货值202.56亿元,同比分别增长38.9%和22.5%,有关企业可享受国外关税减让超过2亿元。今年前10个月,青岛海关签发对澳大利亚、东盟以及韩国的RCEP原产地证书份数同比增长1倍以上。青岛海关还主动发挥原产地管理职能优势,关地共建RCEP原产地证书审

签中心,与山东省贸促会首创原产地签证“三五”“三个一”改革,取消出口货物原产地企业备案,推广应用原产地证书智能审核和自助打印,并成立全省首批RCEP社区服务站。

(观海新闻/青岛早报首席记者 魏锐邦 通讯员 赵广英 胡潇 葛传兰)