

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

“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、研发投入、行业带动作用性和自主品牌、较强的盈利能力以及较高的管理水平、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了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、较强的盈利能力以及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“三互”“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 魏锦邦 通讯员 赵广英 胡潇 葛传兰)

早报11月27日讯 近日,青岛开创食品有限公司为出口到澳大利亚的水果罐头申请了6份《区域全面经济伙伴关系协定》(以下简称RCEP)原产地证书,出口享惠货值15.5万元。凭借这些原产地证书,企业货物在国外通关时可享受关税减让近8000元。今年前10个月,青岛海关、济南海关和山东省贸促会系统签发RCEP原产地证书16万份,超过去年全年签发总量。其中,青岛海关签发RCEP原产地证书9.21万份,数量居全国签证机构