

2025.10.21

编辑:闫秀梅 读者热线:0535-6631047

CHINA WINE NEWS
华夏酒报
SINCE 1989

Company 公司 A7

全链条匠心守护，百年青啤魅力质量的“新”变

本报记者 卞川泽 发自青岛

什么是一杯好啤酒？

是浓郁的麦香？是洁白细腻的泡沫？是爽滑的口感？是合格的理化指标？这是传统意义上对于好啤酒的定义，但与时代品质同频共振的质量定义，不止于此。

从研发到选料，从酿造到灌装，从

新鲜送到即时达，从场景到氛围……

在青岛啤酒看来，一杯好啤酒，是全链条的匠心守护，是魅力质量的“新”变。

近年来，以满足和引领消费者对美好生活的需求为出发点，青岛啤酒以科技创新为引领，加快质量变革，独创“基于数字化端到端解码的魅力感

知质量管理体系”，率先提出质量管理，实现从基础质量、特色质量到魅力感知质量的跃升；满足消费者从基本需求、变化需求到潜在需求的递进；从产品体验到场景体验的迭代，从物质需求到精神需求的升级……为啤酒行业的质量管理提供了青啤解决方案。

一块“瓶盖垫片”的全球突围

122年来，青岛啤酒始终将“质量”筑牢在百年发展的基座上，坚守“好人酿好酒”的百年世训，尊重每一粒大麦、每一滴水、每一支酵母的自然生成法则，从原料筛选到酿造工艺的每一个环节都精益求精。

浓郁、纯正的口感，细腻、持久的泡沫，独特、宜人的色泽，入口惊艳的醇爽……唯有对品质的千锤百炼和藏在细节里的“挑剔”，一瓶啤酒才能从走上消费者餐桌，走进消费者心里。

就拿一个极为不起眼的啤酒瓶盖里的吸氧垫片来说，啤酒瓶盖垫片由一种弹性体材料构成，其密封性能、气味等，对啤酒的新鲜度等感官质量呈现有着重要的影响。

“就在几年前，中国啤酒行业对垫片这种高分子材料几乎一无所知，长期依赖进口。”青岛啤酒研发中心有关负责人表示。对此，青岛啤酒联合高校、供应商三方共同攻关，数百轮次测试，成功实现了垫片材料的国产化，吸氧率性能指标国际并跑。

随后两年，青岛啤酒更以叠加赋码应用的功能跃升，实现国际领跑，并出口海外。“这项研究，破解了吸氧材质粒料吸氧之后材料发白、赋码不够清晰的难题，实现了两者兼得的新突破。”以质量提升为突破口，该项目已建成国内规模最大的密封弹性体垫片材料生产线，实现了创新链与产业链同频共振。

方寸瓶盖间，质量大天地。据了解，专注于人们的口感、观感、体验感提升，青岛啤酒持续加大面向质量提升的科研创新投入，推动新技术、新工艺、新材料的广泛应用。

从麦芽、酒花、酵母等原料的指纹图谱解析，到攻克酵母选育“芯片关”实现国际领跑……青岛啤酒在发酵菌种、风味调控、绿色低碳、产品创新等方面，均处于行业领先水平，荣获4项国家科技进步奖，是啤酒行业唯一荣获国家科技进步奖的企业。

青岛啤酒以科技创新塑强质量提升新优势，筑牢了支撑高品质产品的产业链根基，青岛啤酒系列产品屡获国内外权威金奖。

一枚“专属身份证”的全链溯源

在街头巷尾的烟火气里，“青岛啤酒”与欢聚相伴，轻轻拉开一罐啤酒拉环的瞬间，麦芽清香漫出，一串“数字密码”也悄然为其品质护航——这罐酒从全球食品饮料行业首家“可持续灯塔”工厂而来，原料采购、糖化、发酵、过滤、包装环环相扣的“成长轨迹”，正是这罐产品独一无二的“专属身份证”。

在青岛啤酒自主研发的这套生产系统上，每瓶产品投料信息、产出信息、检验指标、工艺执行参数等1800多道质量监测关键点信息得以一键呈

现，真正实现“透明可追溯”。

当数据流贯通全流程，所有的环节都迎来了数字新生。例如，针对啤酒生产环节，在数十天生物发酵这个看不见、摸不着的生产过程，青岛啤酒实现24小时更加精细化的质量实时监测，从大麦颗粒的饱满度，到酵母活性的细微波动，确保产品参数达成率保持稳定。

青啤分布在全国的近60家啤酒工厂，越来越无限趋近于一家啤酒工厂。

此外，以“码”的全生命周期管理，

搭建覆盖供应链、制造、营销的全链路数字化转型，是青岛啤酒提升质量、培育新动能的重要抓手。

围绕智能制造、绿色低碳、柔性生产拓展等质量管理数字化应用场景，青岛啤酒推动质量管理数字化升级，打造全链条质量共生共赢新生态，构建“数据驱动、精益管理、敏捷响应、绿色可持续”的新型质量管理体系。

青岛啤酒优化柔性生产流程，实现敏捷交付，率先推出15箱即可起订的私人订制业务，满足了消费者个性化、定制化的需求。



一瓶“原浆啤酒”的千里抢鲜

如同“刚摘下的水果”般的原浆啤酒，经由智慧物流体系在24小时争分夺秒跑出“加速度”，从一地源头工厂到全国市场，成为消费常态。

更鲜活、更健康、更便捷，是中国啤酒品质体验正在发生的变化。近年来，以青岛啤酒原浆、水晶纯生等为代表的生啤啤酒在市场热销，这对企业质量管理的“精度”和品质交付的“速度”实现了刷新。

原浆啤酒因为采用不杀菌、不过滤、不稀释的三不工艺原则，在富含活性酵母、活性酶、氨基酸等营养物质的同时，也存在储存周期短、温度要求高等特点。为了提升敏捷交付的“速度”，青岛啤酒重新锻造极速保鲜链。区别于传统啤酒饮料的物流，依托大数据、物联网、人工智能等新技术，消费者能够实时跟踪每罐原浆啤酒的物流轨迹、冷链温度控制等信息，为了打通触达消费者的最后一公里，青啤还创新搭建“新鲜直送”服务品牌，如今，不少城市的消费者一键下单，30分钟就送到手中。

“原浆啤酒这款产品不仅仅是工

艺的提升，更是对中国啤酒酿造技术、工艺流程、包材技术和智慧供应链整个融合的创新成果。”青岛市政协委员、青岛市委党校李光全教授认为，消费者对具有创意、品质、绿色、数字、健康等特征的产品需求日益增加。青岛原浆“新鲜直送”，用技术提升行业 and 消费者之间的连接效率，“与时间赛跑”，创造了“即买即达即饮”的消费体验，引领了全链条的转型升级，重新定义“鲜活”的边界，满足了消费需求。

坚持“质量立牌、创新强牌、开放兴牌、文化铸牌”的青岛啤酒，如今远销全球120多个国家和地区，以品牌为载体讲好中国故事，在国际市场树立“中国质造”的高端形象。此外，在开拓场景上，打造TSINGTAO 1903酒吧、精酿啤酒花园、青岛啤酒节等沉浸式体验场景，全方位丰富升级消费体验，成为中国质量的活力和魅力的生动缩影，也让人们看到，质量变革具有深刻的影响力和生命力。

欲了解更多美酒资讯，请关注华夏酒报微信公众号。

