

欣和：以“匠心”酿好“酱”

YMG 全媒体记者 童佳怡 摄影报道



欣和厂区产品生产线。



欣和生产厂区的发酵罐。



自动化生产车间。

“酱”，是中国老百姓家中最常见的调味品，几乎家家户户的灶台上都有它的身影。

“酱”，更是山东传统的饮食文化代表。众所周知，山东人爱吃大葱蘸酱，孔子也云“不得其酱不食”。

既以“酱”为食，需以“匠”为事。

抱着“以一袋酱为起点，改变中国人饮食，改善国人生活品质”的初衷，欣和创始人孙德善先生于1992年创立了烟台欣和企业食品有限公司（下称“欣和”）。

1992年—2023年，30多年步履不停的欣和，如今，已帮助4000万家庭从食物的享用者，蜕变成为食物的理解者，推动中国饮食生态系统的改善，将柴米油盐酱醋茶做成了诗与远方。

就“酱”兴起 “一斤不欠，禾从口入”

古往今来，一代代饮食文化的传承，积淀了如今山东的酱料文化，于是早年间家家户户基本都会做酱。

豆瓣酱，山东家庭里面特别日常的一种调味品，但酱料生产过程中的卫生问题以及微生物超标问题，由于缺乏标准化的流程和严格的卫生措施而久久得不到解决，以至于老百姓无论在家做酱还是从外面购买袋装酱，都必须热透之后才敢食用。上世纪90年代的酱料制造情况，大抵如此。

彼时，刚刚回国的欣和创始人孙先生，了解到当时的饮食现状后，感到一股深深的忧虑。抱着“以一袋酱为起点，改变中国人饮食，改善国人生活品质”的初衷，孙先生于1992年创立了欣和。

头戴白色厨师帽的小孩儿，举着大拇指，“烟台面酱”四个字位于包装中间。这是老烟台人记忆中熟悉的“酱”，也是欣和面酱较早的包装。

虽在那个年代，“烟台面酱”已是随处可见，但真正让欣和品牌进入大众视野的，还是那款配色鲜明的绿盒黄盖的“葱伴侣6月香豆瓣酱”。也是在这款酱的加持下，欣和迅速占领了山东市场，成为山东一代家庭餐桌上不可缺少的调味品。

就“酱”兴起，欣和，究竟是如何酿出好酱的？

欣和企业品牌负责人董涵中女士道出了其中的两个奥秘。“其一是需要足够的时间。”董女士告诉记者，原酿酱是以大豆、小麦为主要原料，经过自然足期发酵、成熟，不添加增稠剂、香辛料、色素等物质，可以百分百保证酱的自然体质，色泽红亮，酱香浓郁。

近年来，黄豆酱逐渐进入了人们的视线，鲜甜的口味很受欢迎，但市面上的黄豆酱一般发酵周期仅为30—45天，大豆并不能达到完全分解，因此后期要加增稠剂等添加剂进行调和，体态黏稠，并不属于正宗的原酿酱。

“第二个奥秘，是‘质’。”欣和从创建之初开始，就以“家”做事业的核心载体。“我们自己不吃的东西，就不要卖给消费者，这是欣和始终秉承的产品质量标准。”。

坚持以质量为本，在激烈的市场竞争中脱颖而出，成就品牌风采，待世界如家人的欣和，虽起于“酱”但如今，已不在于“酱”。

1998年，味达美品牌诞生；2002年，欣和进军有机调

味品领域；2004年，欣和六月鲜进入上海市场；2008年，欣和开创国内工厂生产即食冲调味噌先河……

此后，“黄飞红”麻辣休闲、“禾然有机”全厨房有机调味品、“六月鲜”酱油、“竹笙”味噌、“有所思”复合酱料、“醯官醋”泡制醋、“遵循自然”高端0添加调味品、“旭耕”有机农场……欣和的产品家族日渐繁荣起来。

逐渐成长，步步精心，如今，欣和已成长为一家多元化的综合性食品企业，旗下拥有4大事业部、10家专业化工厂、11个产品品牌，是目前江北最大的调味品生产商，产品遍布全球80余个国家和地区。

“每天超过4000万家庭在使用欣和的产品。”欣和，已经从烟台走向全国，又走向世界。

致力于研发创新 让传统突破“传统”

吃饱已经不再是难题，吃好也得到了满足，吃鲜、吃营养，成为中国人新的需求。

这也意味着，与“吃”这件事“打交道”的欣和也需变。如何在“变”中增“质”，掀起健康生活的新浪潮？

关键是技术创新。

成立至今，欣和一直致力于对产品创新的追求，引领调味品行业的升级换代。在国内，欣和最早推出的高盐稀态酱油酿造工艺，让国人可以吃到更健康、更安全、品质更稳定的调味品。

随着《中国居民膳食指南》的推出，以及全面饮食健康

教育的推进，每天5g盐这个概念已经开始深入人心。为此，欣和开始在“减盐”技术上发力。

传统酱油的含盐量大多是15g/100mL，降低盐含量的方法之一就是稀释，但稀释之后的酱油，确实是不咸了，但也不鲜了。如何既去掉盐分又不失鲜味儿？经过几年的摸索，欣和通过专利技术置换钠离子，从而减少酱油中盐的含量。

“每降1g盐，将投入近2000万元的技术资金。”目前欣和已将酱油的含盐量降低到8g/100mL，同时保证蛋白质、氨基态氮等指标达到特级酱油品质的水平。为了让百姓科学减盐，欣和还创造性地提出了“梯度减盐”的概念，根据不同人群用盐需求，推出了12克、10克、8克不同盐含量的产品，帮助不同口味的人们解决阶段性减盐的困难，最终一点点把盐减下去。

不惜成本的研发投入，换来“健康”“美味”的双收，欣和在突破“传统”技术方面，远不止“减盐”这一项。

截至目前，欣和拥有33项省技术创新项目，并已立项，包含酱油发酵过程微生物群落解析及功能研究、微生物对发酵调味品发酵工艺影响研究、一种调味品天然防腐技术的研究与开发、货架期延长技术在调味品中的研究等，其中22项已结项，并完成成果转化应用，创造直接经济效益5000多万元。

不止如此，通过其自身设立的山东省企业技术中心、山东省豆源食品酿造工程技术研究中心、山东省工业设计中心，欣和每年新品开发数量不低于50个，储备数量不低于100个，不断引进国内外先进的生产技术，并通过自主研发和产学研合作等方式，掌握行业前沿核心技术，使各项技术



欣和生产车间。

栖霞苹果，缘何“长红”？

（上接第一版）这片果园的主人是33岁的周靖凯。毕业于北京理工大学的他，毅然从中国农大规划设计院辞职，回到家乡栖霞创业发展。年纪轻轻的周靖凯子承父业，投身苹果栽培种植，成了名副其实的“果二代”。今年10月份，他荣获“果业标兵”的称号，站上了栖霞苹果艺术节的领奖台。

阳光娃娃雪苹果园是周靖凯精心打造的“苹果王国”。通常，红富士苹果在10月初便开始采摘。但周靖凯雪苹果园的苹果要历经初冬首场雪的洗礼后，才进入采摘期。

“雪苹果”的糖度能达到十六到十八度，比市面上普通的红富士高三到四度。”周靖凯介绍说，因“雪苹果”多挂枝两个多月，营养充足，汁水丰富，口感清香甘甜，果肉细膩酥脆，已成为栖霞苹果地标性产品，而广受市场的追捧。

除打造“雪苹果”品牌，周靖凯还深耕苹果品种的研发，建立了规范的采穗圃，引进200多种树资源圃苹果品种作为科研创新基础，已自主研发出“烟霞红”“香彤”和“中惠1号”等3个新品，

并取得了品种登记证书。

踵事而增华 苹果“独角兽”再上新台阶

作为山东省唯一一个果品类“独角兽”企业，齐鲁泉源供应链有限公司的标签很多，“太空苹果”诞生地、“中国果品十大品牌”、“农业产业化国家重点龙头企业”等等，如今又再度刷新辉煌——

今年6月，烟台国家骨干冷链物流基地正式落户齐鲁泉源，拓展全链条苹果等农产品冷链物流体系；

今年9月，海关总署批复建立中国北方首个水果技术性贸易措施研究评议基地——（山东栖霞）水果技术性贸易措施研究评议基地。

走进齐鲁泉源，与齐鲁泉源“掌门人”姜延泉交流，“太空苹果”是绕不开的话题。泉源豹山口基地生产的苹果2021年搭载神舟十三号飞上太空，成为太空第一果。

如何为宇航员精挑细选苹果？姜延泉如数

家珍：“在苹果的选择上极为苛刻，可以说是‘万里挑一’，在3000斤新品‘富士王’中才挑选了300个苹果，每个苹果在190克—200克之间，果型端正，色泽均匀，表面干净。”他认为，是好山好水造就了栖霞苹果的优秀品质。

作为中国苹果行业的领军企业，齐鲁泉源打造了以优质苹果种植、加工、电商销售为链条的一二三产业深度融合的新模式。同时，科技赋能，建立齐鲁泉源智慧农业，投资3000万元引进先进的法国迈夫第七代四通道苹果智能分选设备，日处理鲜苹果可达200吨，极大提高了中国苹果的国际竞争力，产品销往60多个国家和地区。

攀上科技亲 “苹果村”日益红火

进入苹果收获季，“忙碌”是栖霞市唐家泊镇肖家夼村党支部书记王鹏绩的常态，或奔赴各地参加果蔬展会，或在村里忙着苹果采摘销售。

见到王鹏绩，他正与他的老朋友——山东果树研究所的专家李慧峰，通过微信视频探讨明年果蔬品种的更新问题。

据王鹏绩介绍，2019年，肖家夼村与山东果树研究所联姻，成为果树研究所的扶贫基地。果树研究所每年给村里提供免费的苹果新品苗木，并给予技术支持。

结亲4年来，肖家夼村发生了翻天覆地的变化，“逍驾夼”牌苹果凭借优良品质和口感开始声名鹊起，连续两届获得中国绿色食品博览会金奖。肖家夼村也从一个默默无闻的小山村，成为栖霞市响当当的“苹果村”，是山东省唯一的一个全国“一村一品”苹果示范村。

“逍驾夼”牌苹果产自牙山丘陵地带，昼夜温差大，口感脆甜甘冽，供不应求。“今天上午，一客户订了1万箱。刚才，果树研究所的李慧峰老师说，过段时间给村里百姓讲讲课。过去，我们村是果树所的扶贫基地，现在是果树所的科技示范基地了。我们两家是经常走动，这份科技姻缘让肖家夼村过上了好日子！”王鹏绩喜不自禁地说。

筑环保防线 苹果反光膜变废为宝

众所周知，反光膜已被果农普遍使用，成为苹果上色的主要途径。然而，反光膜的大量使用，给环境带来了潜在的威胁。反光膜表面含有“铝”层薄膜，如果不回收处置，就会污染土壤和水源。

为最大程度降低反光膜污染，栖霞市各镇都组织果农对反光膜进行收集清运，但最后反光膜去了哪里呢？原来，绝大部分都反光膜被送进烟台最大的处理反光膜企业——栖霞市隆鑫废物回收利用中心进行处理。

在隆鑫废物回收利用中心处理车间，记者看到，分拣清洗后的反光膜，经过几道工序，最终被制成米粒大小的颗粒。

栖霞市隆鑫废旧物资回收中心厂长王雷告诉记者：“工厂每天能处理30吨反光膜，年可生产再生塑料团粒约4000吨，可彻底解决栖霞市的‘银色污染’，呵护了栖霞的绿水青山，为果业苹果产业高质量发展筑牢了环保防线。”