

3·15晚会曝光“土坑酸菜”后，引发坊间对酸菜类产品食品安全的担忧——

爆单

龙江酸菜逆势火“出圈”

有机酸菜诞生记



酸菜制作经“三洗一杀”等17道工序。

经济视点

不负农时备春耕

省农业农村厅 发布生产条件预测分析 提供全年种养殖计划指导

本报讯(黑龙江日报全媒体记者梁金池)近期,省农业农村厅和省农科院共同发力,立足科技强农、科技兴农,充分发挥行业部门指导服务和专家团队智力支撑作用,采取全方位、多层次、多元化形式,加强农业科技指导服务培训,为春耕工作注入强大科技动力。

为发挥各产业技术协同创新推广体系指导实际农业生产作用,省农业农村厅成立科技农业专班,组织10个省产业技术协同创新推广体系,开展了行业年度生产条件预测分析与技术指导,并于3月中旬在省农业农村厅公众号科技农业专栏发布水稻、玉米、大豆、蔬菜指导建议,计划在春耕期间完成其他6个体系建议发布,为农民全年种养殖计划提供研判和指导。

为了加快先进技术进村入户,省农业农村厅还印发了《关于开展2022年农业农村部粮油生产主导品种主推技术和黑龙江省主推技术遴选工作的通知》,组织专家对申报的46个品种和43项技术进行综合评审,最终向农业农村

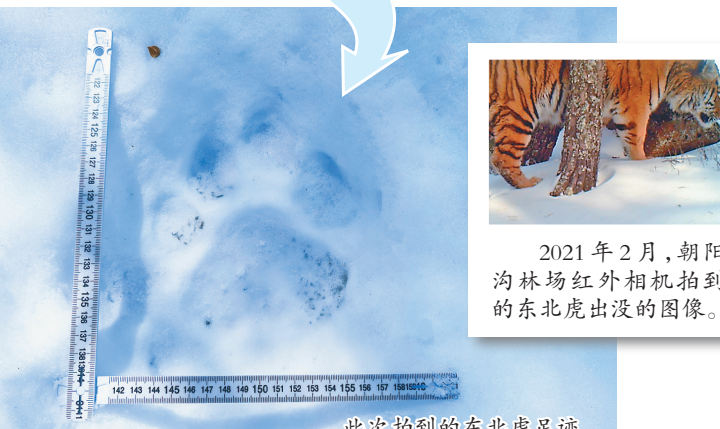
每隔4小时做一次检测 省供销社全力保障农资质量

本报讯(黑龙江日报全媒体记者李雪君)当前正是春耕备耕关键时期,农资销售进入旺季,省供销社系统严把进货关、生产关、经营关,全力保障农资商品质量。

省供销社省属社有企业倍丰集团分销子公司爱农复合肥有限公司副总经理李宇欢表示:“公司严控原材料采购关,采购前对厂家的生产规模、工艺、产品质量优劣、信誉影响好坏各方面进行充分的评估,保证所购农资产品在质量上都必须通过国家质量认证,完全符合国家规定的质量标准,其次,每批次原材料发运到库后,需要第一时间对产品进行质量检测并留样备查,内部质检部门在生产中也会每隔4小时做一次检测,在产品出厂前还会最终再进行一次检测,确保不合格的产品不出厂。”

省供销社持续发挥全省农资供应主渠道作用,始终把农资质量放在重要位置,指导省属社有农资经营企业严把质量关,坚守服务质量承诺,提高服务水平,维护农民利益。

东宁朝阳沟林场 再现野生东北虎足迹



本报讯(史晔 黑龙江日报全媒体记者张长虹)日前,一串野生东北虎足印出现在东北虎豹国家公园东宁朝阳沟林场。经林场工作人员初步判定,这是一只雄性成年东北虎足印。此外,还发现这只东北虎有与鹿并行的足迹,林场人员猜测这只东北虎当时正在逐鹿觅食。

东宁市林业和草原局朝阳沟林场副场长李刚介绍,这个足印是当地村民在雪地里发现的。接到村民反映后,他们赶到现场对足印进行了测量鉴定,发现足掌长约12厘米,判断这是一只成年雄性野生东北虎。

这只东北虎是在赤松林里下来,沿着山谷及村民的田地小路走了一段后,来到了村民发现足迹的地点。经足迹跟踪,发现这只东北虎与梅花鹿前后同一方向行走的足迹链。工作人员猜测,它当时正在逐鹿觅食,追踪约两公里后,因积雪融化露出地面,不能分辨识别足迹,跟踪中断。

李刚介绍,近年来野生东北虎频繁在东宁朝阳沟林场现身,仅2021年就有三四次,尤其在春季,东北虎出现更为频繁。分析原因,首先是冰雪融化,方便野生动物出觅食,再有就是东北虎在尝试拓展新领地。

发现东北虎足迹后,朝阳沟林场已迅速通过广播播报、张贴通知、发送微信等方式,提醒周边村民注意防范,不要单独进山,要结伴而行。同时看管好自家牲畜,不要散养,更不要追踪东北虎。如发现东北虎足迹,要立即上报林场,严禁任何人以任何方式伤害、猎捕东北虎。

图片由东宁市林草局提供

100个重大项目 82个开复工

(上接第一版)目前,工地已严格按照区防疫指挥部要求,全面封闭管理,工人食宿都在工地,外来人员禁止进入,从而保证项目安全生产。

抓项目就是抓发展,谋项目就是谋未来。据了解,今年哈尔滨新区平房片区深入实施重大项目包保责任制,对重点项目采取“一对一”指导、“面对面”服务,全程领办代办,为13个项目实行容缺办理,压缩审批时限,全力推动项目“应开尽开”“能开快开”。区领导定期深入项目现场办公,帮助企业解决项目立项备案、施工手续办理等各类要素类问题50余项,全力为项目开工提供有力保障。同时,哈尔滨新区平房片区以“链”谋项目,先后滚动储备104个项目,21个储备项目实现提前开工,储备库中还有83个项目正在全力推进;116个处于线索类跟踪项目正在密切洽谈,目前全区已逐步形成了项目梯次建设滚动发展格局。

在项目谋划方向上,平房片区围绕哈尔滨市第十五次党代会打造“七大都市”目标,重点打造创新引领之都、先进制造之都、“双轮”驱动。按照“三个100”工作目标和“四个一批”工作模式抓项目推进建设,强化数字经济、生物经济项目谋划,目前已谋划18个项目。全区各部门协调联动,送政策强服务,探索形成“谋、储、招、落、服”一体化工作机制,在全区形成主动谋划项目,积极争取项目,合力推进项目的浓厚氛围。2022年全区省百大项目较2021年增加7个,截至目前,已开工建设7个,开工率达58.3%,完成投资1.74亿元。



科技支撑 数字把控

“16日,亲民有机酸菜的一条短视频,单条最高播放量达128.9万+,点赞量超3.8万。”

“17日,抖音直播间仅开播1小时就销售有机酸菜1600多单。”

18日,北大荒亲民有机食品有限公司董事长王学良在接受记者采访时兴奋地说。

“我们很感动,在关键时刻,亲民有机酸菜得到广大消费者的信赖与认可,这说明亲民食品的品质已深植于民心。”王学良说。

公司将直播间搬到腌渍车间,主播守着直径4.5米、高6米,超壮观的不锈钢发酵罐进行直播,播放视频等方式,让消费者可观可感地了解有机酸菜从种植、运输、储藏、加工、包装到销售的生产全过程。

在酸菜腌渍车间,可容纳60吨有机白菜的腌渍罐一字排开,有机白菜在这样的大罐里发酵成酸菜。

王学良介绍:“在生产工艺中,酸菜采用乳酸菌厌氧发酵技术于316L不锈钢发酵罐腌渍而成。亚硝酸盐含量2mg/kg远低于国家限量标准。目前,公司已申请国家专利3项。”

在生产车间,酸菜出罐后还需经过修整、分等、再清洗、加工、包装、巴氏杀菌等工序。王学良说:“亲民有机酸菜的‘诞生’,总共需要‘三洗一杀’等17道工序,100多项检测,才最后摆到大家的餐桌上。”

每天品控部和车间工作人员,都会按规程取样,进行科学检测、数字把控,确保白菜发酵均匀和产品质量。

公司品控部主任宋美娟告诉记者:“公司新增了行业内先进的农药残留、重金属、还原糖等检测设备,加大了原辅料食品安全的检测力度,增加了风险监控项目,降低了各环节潜在的质量变化和安全隐患,保证了原料和产品品质的稳定性、安全性。”

亲民有机酸菜的原料,产自国家有机产品认证示范区——黑龙江省红星农场,精选色泽黄、菜芯饱满的优质白菜作为原料。去年公司生产有机酸菜2289吨,产品畅销全国各地,并出口美国、日本等国家。

去年,北大荒亲民有机食品有限公司荣获中国500最具价值排行榜488位,亲民品牌价值达55.26亿元。

“我们通过先进工艺、智能生产、科学检测等技术手段,让生产过程精细化、标准化、数字化,从而实现了从土地到餐桌全程质量可追溯,确保北大荒绿色智慧厨房的有机产品健康、营养、优质、安全。”王学良对记者说。



工作人员在进行化验品控。



316L 不锈钢发酵罐。



凌老师在品尝“科技酸菜”。

凌老师酸菜

L-乳酸发酵 可被人体吸收

“你们应该开直播,为正规酸菜代言。”

“抖音直播间开播1小时,销售有机酸菜1600多单……”

这是3·15晚会后,网友对北大荒亲民有机酸菜的线上留言,以及直播最初的销售量。

酸菜,在我国有着悠久的历史。如今,它更成为全国各地居民一年四季饭桌上不可缺少的美味佳肴。但自3·15晚会曝光“土坑酸菜”后,坊间对酸菜类产品安全问题的担忧如涟漪一圈圈扩散开来……

然而近日记者调查发现,龙江酸菜在此形势下却一枝独秀,火爆“出圈”。凭啥呢?请随记者看一看亲民有机酸菜和凌老师酸菜的“诞生记”。或许,可以解码其中的奥秘。

“你家常吃酸菜吗?”

“我家一年四季都离不开酸菜,酸菜炖五花肉、烤羊肉酸菜、酸菜鱼、酸菜炒肉……嘎嘎香!”

“常吃哪家酸菜?”

“央视《舌尖上的中国》介绍的‘凌老师酸菜’,这是科技专利产品,不是‘土坑酸菜’,我了解生产过程……”

这是19日记者与哈尔滨某高校一位教师的对话。她还将家里购买的凌老师酸菜拍照发给记者。

凌老师酸菜是黑龙江大学生命科学学院专利技术产品。早在27年前,该学院便开始研究乳酸菌发酵生产酸菜技术,现如今已经形成了老、中、青相结合的研究队伍,生产工艺也经历两次大的调整,在2018年形成了以微生物生态学理论为基础、结合先进食品级不锈钢发酵设备的生产工艺。

“凌老师酸菜为什么好吃?其根本原因就是工艺大不相同。”20日,凌老师接受记者采访时说。

记者了解到,一般家庭使用传统方法腌制的酸菜,主要是附着在白菜上的天然微生物在起作用,控制不好有害微生物就会繁殖。凌老师说:“凌老师酸菜使用的发酵菌株主要产L-乳酸,能产生很多风味物质,使酸菜不仅口感酸、香、脆,还含有丰富的微量元素,如氨基酸、维生素等。”

在实验室-74℃的冰箱里,有凌老师精心培育的冷冻乳酸菌,只需一滴就能激活复制出整个冬天所需的用量。此项研究课题,获得了8项国家自然科学基金项目的支持,6项发明专利授权,并在2015年获得黑龙江省科学技术一等奖。

在凌老师酸菜生产车间,一个一个露出地面的“小井口”,正是4米左右深的不锈钢罐罐口。白菜经清洗下灌后,再添加菌液、盐和水,而后发酵过程会被密切监测与控制。

与此同时,白菜在发酵罐里正进行着奇妙转化:乳酸菌吸取白菜汁液中的糖分,迅速生长繁殖,同时代谢出乳酸和其他风味物质,历经25-30天后酸菜就可以出罐加工了。

“我们提供技术支持,由企业进行生产和销售,因为我们的强项还在于基础理论的研究,要把一个产品市场化,还得依靠企业。”凌老师说。

让科研成果从实验室走向市场,需要企业参与,而实验室里的科技力量,也让酸菜这样的传统食品焕发新机。

21日,凌老师酸菜生产企业总经理张京焕在接受记者采访时说:“自2018年《舌尖3》播出凌老师酸菜后,产品销量逐年爆增,地球人都知道了,凌老师酸菜成为东北美食的代表。”

此后,厂家销量节节攀升,2020年扩建了厂房。“我们一年四季在全国各地采购新鲜白菜进行L-乳酸发酵,目前正在升级生产工艺,打造智能化工厂,预计年产能超1000吨。”张京焕说。

图片由受访单位提供



凌老师酸菜生产线。