

# 小黄豆成就大产业

□ 王传勇

白山市裕达特产科技有限公司是江源区石人镇榆木桥子村的一家农业产业化龙头企业,主营豆制品生产加工。企业秉承零添加的生产理念,严格把控生产环节管理,让消费者放心的良心企业。

眼下虽然已经过了春节销售旺季,但是在裕达特产科技有限公司的生产车间里,依然是一片繁忙的景象。这段时间为了赶制订单,20多名工人每天都要加班加点生产。一颗颗饱满的黄豆经过研磨、蒸煮、压制、风干等多道工序,变成了一张张厚薄均匀的豆皮、

干豆腐,再经过切割、冷冻等之后,成品通过冷链运输发往全国各地。

为了进一步挖掘潜力,延伸产业链条,该公司与省农科院、吉林农业大学建立了专家工作站,在研发新产品、科技成果转化和产品新工艺上力求突破,计划增加即食型豆制品和预制菜生产线。该公司副总经理韩林昌告诉记者:“现在预制菜发展前景好,今后公司会在预制菜的种类发展上力争创新突破,把预制菜做成江源的特色品牌。”

目前,该公司已完成19



条豆制品生产线和300余台套辅助豆制品生产设备建设,年产系列豆制品7000余吨,预计年消耗大豆原料1.3万吨,带动周边4家种植养殖合作社和一个家庭农场,帮助210户农民增收,500余人就业。

## 城华村煎饼飘香产业旺

□ 贾梅琳 于兴隆

白山市江源区正岔街道城华村立足实际,积极发展农产品加工项目,制作的“粮心诚”牌大煎饼成为带动当地村民致富的“明星”产品,城华村也成为远近闻名的煎饼村。

为增加村集体收入、带动村民致富,城华村成立了城华食品厂,主打品牌“粮心诚”煎饼。通过“企业+农户”的模式,带动村民从事煎饼产业。原料实行传统无添加、科学营养配比,有玉米、花生、小米、红枣等20余种口味的煎饼。同时,食品研发人员在产品的精深加工上下功夫,不断推出符合健康消费需求的新产品。目前,“粮心诚”煎饼依靠线下商超和线上直播带货等多渠道销售,凭借绿色、无添加剂的优点受到众多消费者的喜爱。笔者走进加工车间,映入眼帘的是热闹忙碌的生产景象,全自动煎饼加工机上热气腾腾,香喷喷的煎饼让人口舌生津。

目前,城华食品厂与当地25户村民签订了200余亩优质“小粒红”玉米种植合同,并高价收购。村党支部书记马恩铎告诉记者:“未来我们将利用更多平台,把煎饼线上线下推广到更广阔的领域,还将成立农民专业合作社,增加食品厂的产品种类,让更多的人到厂里就业。”



# “小蓝莓”打响长白山特色品牌

□ 王拓

林源春生态科技股份有限公司是一家国家级农业产业化龙头企业,依托长白山绿色资源优势,通过“党支部+合作社+基地+种植户”全产业链经营模式把“小蓝莓”做成大产业,成为长白山生态资源开发的领跑者。

走进林源春的生产车间,映入眼帘的是全新蓝莓汁包装生产线,这些来自大山深处的绿色饮品将销往国内20多个省、市、自治区。

自2007年成立至今,



林源春始终将质量视为企业的生命线,采用传统工艺结合现代化加工技术,最大限度地保持原料的天然营

养成分和口感。同时,企业坚持技术创新,与吉林大学等科研院所合作,不断改进生产工艺和产品配方。目

前已开发出保健品、酒水、饮品、山珍等6大系列158种产品。2017年,林源春蓝莓种植基地被评为“国家级第九批蓝莓标准化示范区。”

为进一步扩大销售渠道,提升品牌影响力,林源春生态科技股份有限公司不断拓展线上线下营销模式,推进南北市场建设,以原生态的优质产品打入全国市场,使企业实现规模化生产、常态化运营,进一步打响长白山特色品牌。



# 玉米棒变成“黄金棒”

□ 王传勇 王拓

吉林省众品源农业发展有限公司是江源区利民村一家“村企联建”企业。近年来,该企业通过“企业+村集体+合作社+农户”产业化经营模式发展鲜食玉米项目,不仅增加了农民和村集体收入,也打响了众品源鲜食玉米的绿色有机品牌。

目前,众品源鲜食玉米持续热销,加工车间每天都要加班加点投入生产,保障及时将产品发往全国各地。

众品源农业发展有限公司成立于2017年,在当地政府的帮助下,通过实施“民企联村”“村企联建”,成立农民专业合作社,以“企业+村委会+合作社+

农户”产业化经营模式发展特色种植产业。近几年,公司分别在江源、抚松、靖宇等地建立鲜食玉米种植基地。同时,积极与国内多家实体企业合作,开展鲜食玉米订单生产销售,并在电商销售平台开通自营销售店铺,众品源鲜食玉米品牌影响力不断扩大,目前已实现了日均近万箱的销售量。

2022年,众品源鲜食玉米播种面积达1.8万亩,年产玉米近6000万棒,产值近1亿元。2021年,该企业被评为白山市农业产业化龙头企业,众品源鲜食玉米连续两年被评为吉林省鲜食玉米优质产品。

# 匠心酿好酒 品质守初心

——承天顺酒业精心打造特色品牌产品

□ 贾梅琳 王浩宇

地处江源区的承天顺酒业有限责任公司,利用现代科技手段对传统生产工艺改进升级,酿造出充满地域特色的优质白酒,被白山市政府列为经济转型升级的重点项目和绿色经济发展的试验基地。

承天顺酒业位于江源区城墙街道七岔村,这里地处长白山腹地,水质清澈甘甜,富含人体所需的微量元素和矿物质,有着难得的酿酒水资源,厂区也保持着原生态自然环境,为生产优质白酒提供更优良的酿造环境。

走进承天顺酒业酿造车间,酒香扑面、热气蒸腾,酿酒师傅忙着润粮翻粮、投料入缸、挥锹上甑,整个工艺流程繁忙有序。酿酒师傅按照传统发酵酿酒工艺要求,将处理好的原料进行泥窖生香、固态密封发酵、窖藏老熟,确保发酵后的浓香型白酒具有气味香馥、醇厚甘冽、清香纯正、回味悠长的优质品质。承天顺酒业有限责任公司技术总监孙守江告诉记者:“我们的酒采用传统老五甑酿酒工艺,生产的浓香型酒香浓郁、绵甜醇厚。这个窖香实际上来自于窖泥,通过泥池固态发酵生产出来的酒,



再经过陶坛储存五年以后再组合、罐装,才能以最优的品质推向市场。”

目前,企业上市的产品经省产品质量监督检验院检测鉴

定,已达到国家优级品标准。承天顺酒业开创了东北生产浓香型白酒的先河,也是东北地区最大的浓香型白酒生产厂家。