



在福建立兴食品有限公司,先进的真空冷冻干燥炉一字排开。

游斐渊 摄

福建立兴食品有限公司：

让“美味”智能升级

“宝宝们,酸奶不仅可以喝,还可以‘嚼’!特别是加了真实果粒的奶块,又酥又香甜,好不好吃呀咱咬一口就知道!”话音刚落,直播手机里就传出了订单提交的“叮叮”声,让在直播间观看的福建立兴食品有限公司(以下简称立兴食品)副总裁郭树松乐得不拢嘴。

从三月开启直播“带货”模式以来,立兴食品的冻干酸奶、冻干冰淇淋、冻干果蔬等自创产品便一跃成为果干类“网红”,备受网友青睐,平台店铺也从一枚“萌新”跻身进入二级类目全国“六强”,月销售额达200万—300万元,最高峰时吸引36万人同时在线观看。

“不仅网络平台热销,冻干类产品在线下实体店的销售也备受好评,成为客户批量采购的首选。年后复工至今,排队‘等待’的订单已超十万元。”在郭树松看来,高品质脱水后的冻干类产品,不仅能“锁住”原食品的形、色、香、味及营养不变,不含香精、色素、防腐剂,还方便携带、复水性好,易贮藏,方便食用,解决了生鲜食品在市场供应、产品开

发、冷链运输等方面令人头疼的问题,“特别是经过生产线智能化改造提升后,我们产品的品质和口感又上了新台阶,这是备受市场青睐的关键。”

走进立兴食品第三期智能化生产车间,原料传送、过滤、混合、铺盘、冷冻等一道道工序有条不紊地进行着,挥舞着长长“手臂”的滑轮组正顶着420盏处理好的酸奶进行真空冷冻干燥。“以往围绕生产线需要手动操作,30多道工序一次次来回走动操作,耗时又费力。而现在在公司新投用的冻干仓实现‘一键自动’,不仅有效减少人工成本,缩短进出仓时间,还能避免人工操作可能带来的失误。”冻干生产线组长杨瑞平告诉记者,在企业复工复产后,新生产线还增加了二次更衣、紫外线和臭氧消毒等程序,并对返岗员工进行健康检测,第三方核酸检测及数字化追踪管理,从源头上消除安全隐患,保证了生产的卫生安全。

从2008年率先在漳州建立大规模冻干食品及速溶茶生产基地,到生产线的三次转型升级,如今的立兴食品已拥有14项与冻干有关的国家发明专利,

产品的微生物标准可做到1000g\个以下,是国家标准10000g\个的十分之一,而新生产线的技术水平 and 洁净程度,基本达到了制药的卫生水平。其冻干食品远销欧盟、美国、日本、加拿大等地,成为众多一线品牌大型销售商的产品供应商和大型企业的原材料供应商。

获评CIC“AA”管理企业、第一批实施“三同”标准及示范企业、“福建省质量管理先进单位”“全国农产品加工示范企业”“国家级高新技术企业”……一项项荣誉的背后是立兴食品对核心“产品”的长期坚守和持续创新。2019年,立兴食品营业额突破2.8亿元,冻干类产品生产旺季每月产值逾5000万元。

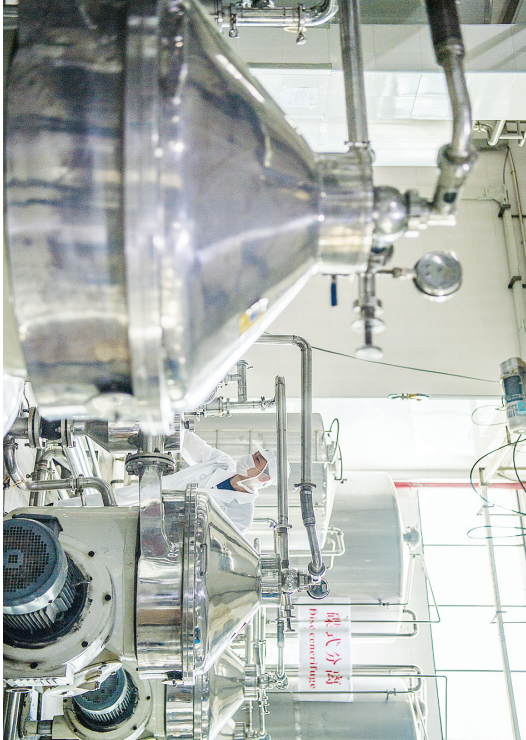
“2020年,我们将乘势而上,启动第四期冻干类智能化生产线项目建设,投用后预计产值可增加5亿元。同时,今年公司新研发大楼将投入使用,进一步开发出适合特定人群的功能性产品,自主品牌将新推出30—40个产品,让智能升级后的‘美味’更加健康安全,食用更加便捷,引领产业新潮流。”郭树松说。

◎本报记者 蔡柳楠



原料预处理

游斐渊 摄



浓缩模式分离设备

游斐渊 摄



工人有条不紊地进行产品成型

游斐渊 摄



自动分料称重

游斐渊 摄