

开启“精准供热, 按需供热”新篇章 济宁高新公用智慧数据中心启用

本报济宁9月4日讯(通讯员赵扬) 9月1日, 济宁高新公用智慧数据中心启用。本次启用, 是高新公用谱写“精准供热、按需供热”新篇章的重要里程碑。

高新公用智慧数据中心的投入使用, 不仅能提高高新区民生服务品质和科学化、精细化、智慧化水平, 更能提升城市基础设施韧性和人民群众的“幸福感”“获得感”“满意度”, 助力推动民生服务融入城市智慧化发展新格局。

据悉, 智慧数据中心的启

用意味着高新公用将开启由“传统供热行业”向“智能化供热”转变的新征程, 赋能供热供水工作提质增效、节能降耗。智慧数据中心是公司转型发展的核心平台和成果。智慧数据中心将聚焦热网平衡调控系统的研发和推广, 创新性融合基于工业级高科技通信的物联网技术、大数据处理技术、人工智能技术与供热调控技术, 切实解决供热系统中用户冷热不均、耗能高的问题, 实现供热平衡与节能、减少碳排放、降低投

诉的经济社会双效益, 达到精细化供热、智能调控、远程管理的目的, 助力优化提升区内营商环境, 保障民生福祉。

高新公用公司将围绕高新区“1477”发展布局, 奋力拼搏、笃定前行, 再鼓干劲、乘势而上, 坚持创新驱动战略不动摇, 充分发挥平台研发作用, 实现研发成果转化, 持续提升供热供水“数字化”程度, 用实实在在的服务换取高新区群众的“幸福感”“获得感”, 为高新区发展做出应尽的国企贡献。



活动现场。

展新风 启新程

9月2日, 济宁高新区黄屯街道开展了“踏歌共舞展新风 携手共进启新程”广场舞培训活动。一首首动感的音乐、一个个翩跹的舞姿、一张张绽放的笑靥点燃了在这个“最好的”初秋, 展现了群众蓬勃昂扬的靓丽风采, 极大丰富了民众文化生活。

通讯员 张瑞 古琦
王呈呈 摄



济宁瑞城建安工程公司 通过“三标一体”认证

本报济宁9月4日讯(通讯员王若荟) 日前, 济宁高新控股集团旗下的济宁瑞城建安工程公司顺利通过“三标一体”管理体系认证。同时, 被“中国人民银行”企业信用备案机构评定为“格兰德”企业信用、企业资质及工程行业AAA级诚信单位, 并通过省、市两级工程建设行业信用体系建设平台“五星企业”认证。

这一系列证书的获得, 标志着企业在“标准化、规范化、精细化”管理方面迈上新台阶, 是企业履约能力、投标信誉、综合实

力与竞争力等软实力和信誉度持续上升的体现, 是对企业强基础、提效能、赋能建筑服务业务发展的充分肯定。

立足新起点, 济宁瑞城建安将持续推进管理体系优化, 进一步推动企业信用体系建设, 不断提高企业运行效能; 以业务发展为中心, 以工程项目管理为着力点, 以合同履约为工作抓手, 努力打造行业领先的全要素、全链条、全周期的项目管控体系; 多管齐下赋能业务发展, 走上结构更优、效率更高、效益更好的可持续的高质量发展之路。

膳食纤维面包生产工艺的研究

【概要】随着人们卫生意识提高, 普通面包在口感和养生价值这一方面已满足不了消费群体需要, 企业针对面包发展, 研制出纤维面包、健康面包, 以及低糖面包等以满足中高端消费群体。我公司把中国传统工艺和现代科技融合在一起, 实现了规范化制造, 信息化生产, 工业化包装。增加产量, 提升产品品位和品质, 公司在为顾客带来美味的同时, 也更倾向于顾客的身体健康, 并研发出了大量的高膳食纤维和低糖(糖醇类)保鲜时间较长的烘焙美食。

【关键词】膳食纤维、全麦面包、低糖。

1. 前言

通过最近几年来的对美国市场情况的观察, 人们发现功效产品的主要作用集中在免疫调节、抗疲劳以及控制过高脂上, 从而导致了中低层次重复消费和社会竞争的增加。此外, 由于假冒伪劣产品以及虚假广告宣传的泛滥, 也使得功效产品市场再次陷入了整体的声誉危机。膳食纤维的生产, 主要用于安利、宝洁、美国全球保健协会、杜邦等国内外企业的保健品生产中, 而上述国内外企业也在国内设厂、开发新商品等。近五年在国内金融市场上的销售量, 以年均12%以上的速率迅速上升。说明一方面国内功能产品产业的发展潜力比较欠缺, 另一方面, 由于国内市场空间很大, 也吸引了大

批的国外功能食品生产公司, 争相进驻国内开拓市场。

2. 原料优选

膳食纤维面粉: 在原有低糖产品的基础上增加了膳食纤维元素, 谷类、小米、高粱、荞麦、燕麦、木薯、地瓜、竹薯、黄豆、青豆、绿豆、赤豆、豌豆等食品, 每百克食品中含有粗纤维二克以上, 经过和青岛维良食品有限责任公司联合, 共同研制出了含有大量“粗纤维”的面团, 经过反复抽样调查、测试后, 研究出每百克的面包中富含膳食纤维三克。

糖醇原料的筛选: 利用木糖醇取代了传统蔗糖, 木糖醇为木糖代谢的正常中间物质, 纯的木糖醇, 外表为洁白晶体或洁白淀粉状晶体。在大自然中, 广泛存在于水果、蔬菜、谷物、蘑菇类食品, 以及树木、水稻、玉米芯等植被中。也可以作为甜味剂、营养剂和药品, 在化学、药品、医疗设备等产业上应用。同时研发利用海藻糖和赤藓多糖醇来取代传统甘蔗, 以减少身体对甘蔗的吸收率。

3. 工艺流程

1) 配方设计

为了产品膳食纤维摄入更充足, 含量也更高, 我们进行了大约二十次的实验, 数据对比分析后, 将黑麦与全麦科学地搭配, 从而使两种面粉中的微量元素和膳食纤维含量都获得了最佳。最后确定了黑面包粉与全麦粉之间的比

例, 并获得了膳食纤维浓度为5.2g/100g, 远高于我国3g/100g的膳食纤维国家标准。

2) 产品工艺

为保持面包长保质期要求:

(1) 我们已经在技术上做出了调节, 将原料工序从直接有一次性醒发调节为两次醒发, 而常规的两次醒发比例通常是在3:7还是4:6的种面, 配比这些常规方法对于保质期极短的商品来说更为适用。我们既要90天的保质期又要达到口感风味不变。经过反复实验对比后数据分析加入了25%的水面团, 使用二次发酵技术在保质期达标的状况下口感松软发酵风味度良好。

(2) 发酵环节: 传统的方式直接加湿加热, 使环节很难控制。目前我们采用湿度, 温度单独控制系统, 内循环控温加热, 小分子喷雾加湿, 使水分雾化后从而使面筋膨胀扩展气孔均匀更好, 使面包松弛有度。

(3) 烘烤工艺: 我们在烤炉第三个温区加上微内循环送风, 既能保证整体受热均匀又能保证水分不流失太多, 从而保证了面包的皮薄肉软。

(4) 从理化指标上正常产品一般要求水分我们控制在25%以内, 水活控制在0.85以内, 既保证了口感, 又保证保质期的要求。

(5) 为产品膳食纤维含量更丰富, 含量更高, 我们经过大约20次的试验, 数据对比分析, 把

黑麦和全麦科学配比, 从而使两种面粉中的微量元素及膳食纤维含量达到最佳。最终确定黑麦粉和全麦粉复合配比, 达到膳食纤维含量17.5g/100g以上。

(6) 全麦面包调整改良项目, 针对消费人群中普遍意识到0卡0糖, 对现有的全麦面包做出了改变, 质量也获得了广大消费者肯定, 同时在调整后的油脂含量为零。全麦面包一经上市受到控制体重、健康饮食的人士喜爱, 公司又经过10余次研发, 原料调整, 研发出控糖主食代餐面包, 在保持膳食纤维含量不低于17.5g/100g的基础上, 保持蔗糖的含量为零。

(7) 研发部在圆满完成生产研制工作的同时, 并未松懈对制造车间的技术服务督导工作, 经常进行技术培训, 深入第一线辅导人员、生产监督管理、现场QC的工作, 及时发现并防止违反技术事故的发生, 保证了产品的顺利生产, 在产品上市的角度从未出现重大质量事故和批量式的投诉现象。同样, 我们还根据生产车间内产生的产品投入输出不正确等问题适时实施了质量监控与因素分析, 并适时采用对策处理了次品问题, 从而使得项目生产的总成本达到了正常水准。

3) 其他要求

(1) 环境上: 我们使用10万级净化车间, 环境相对湿度控制在55%以内, 温度控制在26度以内。

(2) 产品存放要求: 温度在25

度左右, 湿度在60%左右。根据国外医药领域的GMP规范设计, 工厂实行了全封闭净化系统, 以保证水分汽化、恒湿的工作环境。

4. 总结

把健康美味的食品带给千家万户, 始终是我们坚持的使命; 多年来坚持做, 粗粮、低脂、低糖是我们不变的主题, 公司在给消费者提供美味的同时, 更倾向于消费者的健康, 山东康泉食品公司为社会的发展, 为了人民的健康, 与时俱进, 研制一系列的富含膳食纤维和“0”蔗糖产品, 我们产品特点目前所用产品都是“0”蔗糖, 大部分产品都含有膳食纤维, 部分产品富含膳食纤维, 每100克里面能达到6—8.8克左右, 充氮保鲜长达2—6个月的烘焙食品。这类食品也可以当做主食使用; 可以调整人体内养分均衡; 良好的增进新陈代谢, 增加胃肠蠕动功用, 也具有通常润便的功效, 可以降低胰岛素的产生量, 并有降低脂肪的功效, 不致造成血糖中葡萄糖的上升, 使人口腔内不容易被龋齿的链球菌所使用, 从而促进了人类牙齿的保健。(山东康泉食品有限公司 李慧芹)

5. 参考文献

[1]张美莉. 杂粮食品生产工艺与配方[M]. 北京: 中国轻工业出版社, 2007: 1.

[2]黄宝玺, 王鑫凤, 郭玲玲. 高膳食纤维面包工艺的研究[J]. 农业科技与装备, 2011(3): 28-31.