

喜旺：获批国家级博士后科研工作站

产学研深度合作，为大众研发更营养更健康的高品质产品

通讯员 贺冠敏

喜旺拥有国家认可实验室，是国家企业技术中心

获批设立国家级博士后科研工作站，既是对喜旺持续推进科技创新的高度认可，也标志着喜旺在科研平台建设和高层次人才培养方面迈上了新台阶。据悉，早在2007年，喜旺实验室就被认定为国家认可实验室，拥有液相色谱仪、气相色谱仪、液相色谱-质谱联用仪等多套高精度检测设备，检测精度达到10亿分之一。

凭借雄厚的科研实力，喜旺承担、参与了“十一五”“十二五”“十三五”等国家重点研发计划项目，以及科技部星火计划、农业部948项目等20余项省部级科研项目，获授权专利130余项。集团研发中心被五部委认定为“国家企业技术中心”，被农业部认定为“国家猪肉加工技术研发专业分中心”，被山东省科技厅认定为“山东省中式肉制品加工工程技术研究中心”。喜旺和多家科研院所联合攻关出的“传统酱卤肉制品绿色加工技术与装备研发及示范”等科研成果，达到国内领先、国际先进水平，推动了整个传统肉制品行业的升级换代。

喜旺参与制定国际、国家标准，承担国家级消费品标准化试点项目

近年来，喜旺积极参与标准化制修订工作，争取国际、国内的标准话语权，在酱卤肉制品领域积累了丰富的经验。

据喜旺专管品质的副总经理厉建军介绍，自2009年起，喜旺就先后主导或参与了《酱卤肉制品质量通则》《中式香肠质量通则》等近20项国家、行业标准和ISO《肉与肉制品术语》等2项国际标准的制修订，多次被国家相关部门确立为国家行业法规标准的制修订单位。

今年上半年，喜旺集团承担的第二批国家级消费品标准化试点项目（肉制品），顺利通过国家标准化管理委员会的验收，是目前我国唯一一家承担并通过国家级消费品标准化试点项目的肉制品企业。项目对肉制品的生产、加工、储存、运输等各个环节推行全面而细致的标准化工作，不仅提高了肉制品的质量和水平，也促进了整个行业的健康、高质量发展。

喜旺强化产学研合作，推出0添加烤肠等高品质产品

近日，记者获悉，全国博士后管委会办公室印发文件，喜旺集团获批设立国家级博士后科研工作站，是本次获批单位中唯一的肉制品加工企业。

喜旺集团成立于1996年，主要从事低温肉制品的研发、加工与销售，目前拥有传统酱卤肉制品、西式肉制品、轻快餐、速冻制品、调味品、水产品六大系列产品，在售产品290多种，直营连锁店近2000家，产品远销加拿大、日本、美国、西班牙等国。

博士后科研工作站是国家级人才载体平台，在引育高水平科研人才、提升企业科技创新能力和推动科技成果转化运用等方面具有重要意义。喜旺集团负责人表示，作为国内肉制品行业的领军企业，在博士后科研工作站的赋能下，喜旺将加快聚集博士后科研人才，培育发展新质生产力，产学研用深度合作，为大众研发更营养、更健康的高品质产品。



著名肉类食品科学家Marek Gierus与喜旺科研人员进行技术交流。

喜旺历来重视产学研合作，拥有一支由专家教授、高级研究人员、工程技术人员组成的专业队伍，分布在产品研发、品质控制、生产加工等多个关键岗位。

在国内，喜旺与中国肉类研究中心、南京农业大学、中国农业大学等十余家科研院所联合承担国家科研课题；在国外，与来自北美、欧洲的顶尖食品科学家合作，重点进行食品营养的研究。喜旺和他们研发出的“0添加”“植物天然蛋白”“天然香料”“低温高压灭菌技术”等新技术，在国际处于领先水平，已经源源不断地转化到喜旺国内的生产加工上。

时下热销的喜旺0添加系列产品就是产学研深度合作的技术产物，“我家孩子很喜欢喜旺的0添加产品，口味好，配料表也干净，给孩子吃，我很放心。”陈女士为喜旺产品竖起了大拇指。

连续三年获国际肉类展金奖，坚持为消费者提供高质量产品

现如今，喜旺专柜已经遍布山东的大小商超，对于喜欢熟肉制品的人们，喜旺是他们的首选品牌，在这些地方，喜旺这个名字几乎老幼皆知。在任意一个喜旺专柜，随机询问前来购买的市民，大家对喜旺的评价都是异口同声——安全、卫生、营养、放心、健康……

喜旺集团副总经理侯世松

这样介绍：“集团自成立之初，就高点定位瞄准低温肉制品的未来发展趋势，引进了国外先进的肉制品加工技术、经验，重视生产质量管理，坚持做高品质产品，坚持直营连锁和国际化发展道路。”目前，喜旺的近2000家直营连锁店已在山东省内实现了无缝隙覆盖，成为山东省农业产业的龙头企业。

凭借强大的科研实力和参与修订国际标准的行业话语权，喜旺连续三年在世界肉类组织、中国肉类协会联合主办的中国国际肉类展上，获展会金奖。世界肉类组织主席Guillaume Roué对喜旺先进的研发技术、高品质的产品质量及严格的管理体系十分赞赏，高度赞扬了喜旺在推动中国肉类行业走向国际市场，向世界展现中国企业高品质的管理水平，以及推广中华饮食文化等方面做出的杰出贡献。

风靡海外市场，民族品牌获得国际认可

喜旺不仅得到了国内同行的认可，还用实力拴住了海外消费者的胃，目前已稳稳占领了加拿大、日本、美国、西班牙等发达国家的市场，并畅销于众多国际知名的大型电商平台，比如RAKUTEN、GOODFOOD、INSTACART等，深受当地消费者的信赖。

海外研发中心的知名肉制品科学家MarkekGierus在一次采访中谈道：“我去过中国烟台的喜旺总部，非常惊讶的是，他们那里的食品安全标准，以及对肉制品营养、健康的方向研究，竟然和加拿大的一样。”

喜旺用实力得到了西方发达国家的认同。2013年，在阿尔伯特省肉食品评比大赛上，喜旺一举获得猪肉类产品评比第一名。2014年，喜旺又通过全球最严食品安全体系SQF认证，并获得中加合作卓越企业奖。2018年，喜旺凭借绝对的质量优势，独揽加拿大肉类行业领军奖。2022年，在第29届格莱德国际食品大奖赛上，喜旺一举拿下冷藏/冷冻食品类别的大奖。

对科研技术的持续探索，对高标准的执着追求，对食品安全的高度重视，对品质的精益求精，是喜旺获批设立国家级博士后科研工作站的重要内因。未来，喜旺将深入推进博士后科研工作站建设，深入开展产学研合作，培养高尖端的肉品研发人才，攻关中式肉制品智慧加工与品质控制技术，推动传统肉制品产业向数智化、高质量发展，为大众研发更营养、更健康的高品质产品。



喜旺科研人员开展检测工作。



喜旺连锁直营的专卖店。



喜旺烤肠热销好市多超级市场。