

一家肉食企业拥有130多项专利

喜旺：以科技创新推动肉制品行业发展

夏俊杰 报道

1个小水库滴入1滴瘦肉精 都可以测试出来

“两口大锅、一座炉。”1996年，一个小小的工厂在烟台诞生。“两口大锅”撬动起来的，是一个崛起的民族品牌。

“目前，喜旺在山东省内开设店铺近2000家，全年销售收入约35亿元。”喜旺集团副总经理侯世松介绍，“我们从成立开始，就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。”侯世松表示。

“专一”的赛道，让餐桌上的喜旺，成为了山东人家喻户晓的舌尖美食。

“我们严把每一道关口，坚持做高品质产品，始终坚持品质第一。”喜旺集团副总经理厉建军介绍，在供应商的选择上，喜旺不仅会对原料样品试验、原料保质期等关键指标进行测试，对厂家的各项资质、生产储存现场等也会进行严格评审。

生产过程是食品安全的重要一环。厉建军介绍，喜旺的生产线均为无菌操作，所有员工每天都要进行全身消毒，并更换经消毒的专用工作服，佩戴帽子、口罩之后才可以进入生产车间。“车间128个监控点，我们可以全面追溯生产过程的每一个环节。”

走在喜旺工业园内，一辆辆冷链车从此始发，通向省内各地。“在运输环节，我们率先创立了集冷冻贮存、低温加工、冷链(0-4℃)、直营连锁专柜销售为一体的经营模式，保证运输过程全程0-4℃。”同时，喜旺还成功开发了“温度采集系统和自动报警系统”，实时手机、监控各点温度，发现异常及时处置。

喜旺实验室是“国家认可实验室”，配备了100多台套仪器设备，检测精度都很高。“打个比方，我们对瘦肉精的检测精度可以达到0.1微克/千克，相当于1个小型水库滴入1滴瘦肉精，都可以测试出来。”

130余种专利 细分至“食品包装撕口”

喜旺不只是一家肉食企业，更多的秘密，藏在工业园内的科研中心里。在喜旺集团的显眼位置，挂着“国家级博士后科研工作站”的牌子，这也是本次获批单位中唯一的肉制品加工企业。

更难能可贵的是，作为一家肉类企业，喜旺拥有了130余种专利技术。专利技术也遍布食品的方方面面：从肉制品本身来说，专业至“一种肉制品解冻设备”“一种猪耳深度清洁装置”“一种肉制品破碎装置”；从产品包装来讲，细分到“一种全自动火腿肠自封拧结装置”“一种食品包装易撕口切刀装置”，等等。

“为了保证产品的品质、营养和风味等，喜旺持续加大科研投入，攻克多项行业技术难题，提升了产品品质。”厉建军说。“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端检测设备，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，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。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

很难想象，一家烟台本土的肉食企业，能拥有130项专利。

近日，“高质量发展山东行”走进喜旺集团。与大众印象中只专注“埋头生产”不同，公司内一座四层楼的科研中心、“国家级博士后科研工作站”等牌子，透露出喜旺28年来澎湃活力的秘密——以科技创新推动肉制品行业发展。

如今，这个民族品牌已经走向国际市场，正向世界讲述中国故事。喜旺，一个来自烟台的本土企业，是如何做到的？



喜旺在省内开设店铺近2000家。



著名肉类食品科学家Marek Gierus与喜旺科研人员进行技术交流。



喜旺烤肠热销好市多(Costco)超级市场。

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”。

参与修订国际标准的行业话语权，依赖的是雄厚的科技实力，而背后也有很多提供新技术和灵感的“大脑”。“喜旺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人才队伍，分布在产品研发、

品质控制、生产加工等多个关键岗位。”厉建军透露。

据介绍，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。“我们和他们共同研发出的‘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，在国际属于领先水平，已经源源不断地转化到喜旺国内的生产加工上。”厉建军说。

中国肉制品行业第一家 走出去建厂的中国企业

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。“2004年，喜旺成功开响海外市场大门，在加拿大阿尔伯塔省成立了分公司Siwin Foods Ltd.，成为中国肉制品行业第一家走出去建厂的中国企业。”厉建军说。

2017年1月，喜旺正式进驻日本高端市场；2019年底，喜旺正式进入美国市场；2020年底，喜旺接到世界最大的连锁超市之一Costco西班牙办事处的邀请，目前已正式进入西班牙市场，开启了进军欧洲市场的序幕。

走在喜旺工业园内，大大小小的奖牌彰显着喜旺在世界的影响力：2013年，在阿尔伯塔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。”厉建军说，未来，喜旺将深入推进博士后科研工作站建设，深度开展产学研合作，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。