

先锋领航 建设“强新优富美高”新时代社会主义现代化强省会融媒策划

喜旺:再次参与制定国际标准

维小肠成文旅爆品



喜旺坚持不加盟,拥有近2000家直营连锁店。

科技创新正成为食品产业升级的核心引擎。近日,喜旺集团参与制修订的《肉与肉制品 亚硝酸盐和硝酸盐含量的测定 离子色谱法》经国际标准化组织(ISO)批准正式发布。同时,《肉与肉制品术语》国家标准也正式颁布实施。

此次发布的ISO 7158国际标准,采用离子色谱法,确认了回收率、精密度、检出限级定量限等技术学参数,定性定量更为精准,有效提升了我国在肉制品检测领域的核心竞争力,标志着我国在该领域实现了由“采用国际标准”到“主导制定国际标准”的重大飞跃,在国际标准中持续发出中国声音。

据悉,喜旺集团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,“喜旺维小肠”等在售产品290多种,储备新品800多个,直营连锁店近2000家,产品享誉齐鲁大地,远销加拿大、日本、美国、西班牙等国。

标准引领:

喜旺参与制修订5项国际标准和21项国家、行业标准

作为国内肉制品行业的标准化先行者,喜旺集团累计参与制修订《酱卤肉制品质量通则》《中式香肠质量通则》等21项国家、行业标准,以及《肉与肉制品术语》等5项国际标准。集团是“国家认定企业技术中心”,承担了国家科技部“十一五”“十二五”“十三五”重大科技攻关项目,实验室被评为“国家认可实验室”。其研发的喜旺烤肠、喜旺维小肠等爆品,凭借独特工艺与严苛标准,连续五年在中国国际肉类展会上摘得金奖。

百年维小肠的传统工艺,在现代标准加持下焕发新生——从原料验收、腌制灌肠到烘烤包装,每一道工序均有标准可依,确保每一口Q弹细嫩始终如一。

科技赋能:

喜旺被评为中国肉类行业的质量标杆

喜旺集团深耕肉制品标准化领域,长期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校、院所深度合作,承担了科技部星火计划、农业部948项目等20余项省部级项目,获授权专利190余件。雄厚的技术积淀,助力喜旺集团的“三位一体管理模式的构建与应用实践”项目荣获全国“2025年质量标杆典型经验”,确立了喜旺在国内外肉制品标准制定领域的话语权。

维小肠作为喜旺标杆产品,从天然肠衣的采购到香料配伍,从低温腌制到精准烘烤,全程纳入严苛质控,确保百年风味在规模化生产中不失本真。这一创新实践为传统肉制品行业质量升级提供了可复制、可推广的成功范式,这也是喜旺成为中国肉类行业质量标杆的关键所在。

产学研深度融合:老工艺拥抱新技术

喜旺高度重视产学研协同创新,组建了由专家教授、高级研究员和工程技术人员组成的专业人才梯队,覆盖产品研发、品质控制、生产加工等核心环节。

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校、院所,联合承担国家科研课题,“传统酱卤肉制品绿色加工技术与装备研发及示范”等多项科研成果达到国内领先、国际先进水平,解决了多项困扰行业的瓶颈问题;在国外,喜旺与来自北美、欧洲的



喜旺集团博士后进站开题报告会现场。



喜旺科研人员在开展检测工作。



著名肉类食品科学家Marek Gierus与喜旺科研人员进行技术交流。

顶尖食品科学家合作,重点进行食品营养的研究。喜旺和他们共同研发出的“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线上。

维小肠的百年配方也在这一过程中不断优化——运用低温高压灭菌技术保留肉质的鲜嫩与营养,使传统烤肠更符合现代健康理念。这些技术革新不仅提升了维小肠的品质稳定性,更推动了整个肉制品加工行业的技术进步。

百年历史传承:

喜旺维小肠成文旅爆品

1869年,一位名叫“彼得”的欧洲人来到烟台,带来了西方烤肠加工工艺。因地域差异,部分制作香肠的香料无法获得。彼得在寻找香料的过程中,与林氏商行老板、时任林氏家族掌舵人林天泰先生交流频繁,逐渐建立起深厚的友谊。林天泰先生帮助彼得在保留基本风味的基础上,结合烟台当地所产香料对香肠进行改制,并将其命名为“彼得烤肠”,于林氏的喜府酒楼内售卖。彼得烤肠肉质细腻、口感爽脆,一经推出就得到来华人士的认可,并渐渐为本地居民所接受,成为喜府酒楼内西式饮食的招牌菜。因“彼得烤肠”工艺来自维也纳,肠体纤细,大家又称其为“维小肠”。

后来,在维小肠的基础上,喜旺又开创了国内肉制品行业四根冷切肠的先河。为保证产品品质,喜旺采用国际连锁直营的销售模式,始终坚持不加盟、全直营运作。如今,连锁店已达2000多家,实现了山东市场的“无缝隙”覆盖,成为中国传统酱卤肉制品单项冠军。

展望未来:

百年维小肠续写新篇章

从1869年彼得烤肠的初次登场,到如今成为国际标准的参与制定者,维小肠的百年历程,正是中国肉制品行业从传统走向现代、从本土走向世界的生动缩影。喜旺品牌的成功,不仅推动了传统饮食文化与现代商业的融合与创新,为继承、发扬胶东饮食文化奠定了坚实的基础,更将中国品牌推向国际舞台,提高了中国品牌的国际影响力。

喜旺集团负责人表示,作为中国肉制品行业领军企业,未来喜旺将依托百年维小肠的文化积淀与科研实力,坚持标准化、科研驱动与高品质发展路径,培育新质生产力,让百年传统与现代科技交相辉映,为人类更健康的生活贡献力量。

(贺冠敏)