



# 天喔开创蜜饯行业新纪元

## 全国休闲食品行业领先企业"天喔"食品(集团)

蜜饯,因其品种众多、口味上佳一直是人们生活中所钟爱的休闲食品。蜜饯的加工与生产工艺在我国也有着悠久的历史。然而随着人们消费意识的升级,传统蜜饯加工工艺已经受到很大的挑战。口味已经不能完全满足人们的需求,越来越多的消费者开始重视健康、绿色、安全等因素,这对传统的蜜饯加工企业无疑是一个挑战,而一些实力雄厚的企业凭借强大的资金、技术支持,改良加工工艺,规范加工流程,严格控制质量,占据了市场的主导地位。天喔便是现代蜜饯生产的开拓者,其对蜜饯加工工艺的革新,堪称是蜜饯加工历史上的一次创举,为蜜饯的生产加工掀开了崭新的一页。正是因为有着对加工工艺变革性的突破,天喔产品以一贯的过硬质量,成功超越传统蜜饯品牌,长年雄踞上海市场的领先地位。

### 超大基地开创多个行业领先

当一些传统品牌还停留在手工作坊式的蜜饯生产方式,为如何走出传统加工工艺的缺陷而踌躇的时候,天喔成为了行业的先锋,不仅大手笔的投入资金,更是在加工技术上不断的进行改造,聘请了多位行业资深人士参与基地的设计与建设。2006年5月天喔的现代化加工基地在福建落成,该基地集休闲食品研发、加工、物流、包装为一体,占地486亩,其规模之大令其他企业望其项背。同时该基地创造了多项全国同行业领先:规模化的现代化鲜果加工处理基地;而面积大、设计规范的晒场;行业领先的鲜果筛选、分级、清洗、打磨、腌制流水线;自主研发的封闭式成品蜜饯晾晒房;代表行业较高水准的研发、品控、检测一体的研发中心等。

这个基地的建成对整个蜜饯行业都是一个震撼,往日落后的生产设备、大量的人工操作,已经被先进的智能化的设备,标准的生产流程所代替。蜜饯的历史从此被刷新,现代化的新型蜜饯开始进入人们的生活。

### 现代化工艺全程质量把关

蜜饯从原料采购到加工成成品,生产周期相对较长。为避免蜜饯在加工过程中有很多生产环节需人工进行且在露天情况下进行生产,而导致蜜饯的品质受环境影响,天喔在设计加工基地时,用现代化的生产方式代替手工操作。



封闭式晾晒房

### 2. 流水线作业方式避免二次污染

蜜饯生产必须经过水果分拣、去皮、盐渍、晾晒、熬煮、糖渍、成品晾晒等过程,与传统蜜饯生产厂家依靠工人手工操作不同,天喔自主研发了大量生产流水线,不但提高了生产效率,还避免了人力与环境对产品产生二次污染的可能。其中最特色的是水果分拣设备和自动化熬煮流水线。为把那些从表面上根本看不出的"外秀内腐"的水果挑选出来,天喔特地研发了"水道浮选技术",通过浮选水槽的冲洗,不合格的原料会自动在水中漂浮起来。熬煮生产工序,天喔将其设计成机械自动化操作,整个加工过程技术人员只需遥控指挥便可完成整道生产工序。

### 3. 封闭式晾晒房严格控制成品质量

天喔自主研发的封闭式成品蜜饯晾晒房,将成品蜜饯的晾晒地点由户外移至室内,使成品质量控制得到了质的提升。如果没有封闭式晾晒房,蜜饯制品直接暴露在露天环境中,受到空气中的粉尘、大气湿度等的影响,蜜饯的品质很难严格控制。



水道浮选流水线

### 高品质产品畅销全国

有了成功的品质作为保障,为天喔的销售打下了良好的基础。天喔凭借不断聚集的人气以及消费者的青睐,产品已经远销国内外,目前天喔的产品已经覆盖上海、北京、广州、中国香港、江苏、浙江、湖北、重庆、福建等全国大多数城市,并成功打开国门走向世界,新加坡、澳大利亚、加拿大等地方已经有了天喔的身影。作为全国经济最发达的城市之一,也是休闲食品市场的热点市场——上海,天喔蜜饯已经耳熟能详,连续多年占据上海市场领头羊的位置。无论是蜜饯产品,休闲肉制品还是炒货系列,都已经取得了优异的成绩。天喔盐津柚子、很牛牛肉干系列、Q猪肉系列、鸭系列、天喔开心果系列、天喔煮瓜子系列、天喔茶庄系列等等都受到消费者的热捧,天喔也一举成为了休闲食品市场的领先品牌。



## 天喔畅销蜜饯

### ■ 加应子系列

天喔加应子系列,在传统加应子中融入现代口味,独创了茶爽加应子和咖啡加应子,其精选的品质,时尚的口味深受市场好评。



### ■ 西梅

西梅是美国流行休闲食品,富含维生素、抗氧化物质和膳食纤维等健康元素。天喔精选进口西梅干,配上独特加工工艺,制成原汁原味的天喔美国西梅。



### ■ 梅系列

天喔梅系列以品种丰富,口味多样而著称。韩话梅是天喔特别引进的韩式风格的话梅,不同于传统话梅的或酸或咸,韩话梅肉质厚实,酸甜适宜,倍受年轻一族的喜爱。



### ■ 盐津柚子

天喔盐津柚子不同于普通蜜饯的酸酸甜甜,有点咸,有点辣,但恰到好处,滋味一层又一层,生津止渴,回味无穷,开创了食用盐津口味蜜饯制品的先河。

