

新民晚报 | 好吃周刊 / 美食大观·广告

你见过这么科学的煲吗?



烧不坏的生态养生煲

春夏秋冬煲 营养搭配好

为了响应敬老、爱老的号召,上海阅康在周年庆典之际,特举行“生态养生煲进万家”回馈活动。凡60岁以上的居民,均可只花9.9元获得生态养生煲一口。限报名前500位。

报名热线:400-8013-098
报名时间:9:00--17:00

上海阅康健康管理咨询有限公司 广告

内蒙益生元羊奶粉

买4送4再送4

(本草纲目)记载:“羊乳甘温无毒,补寒冷虚乏,润心肺,益精气,补肺肾气和小肠气”

内蒙草原馈赠 + 益生元配方
喝得健康!更有活力!羊奶在国际营养学界被称为“奶中之王”。羊奶营养均衡全面,蛋白分子比牛奶更小,更利于消化吸收。羊奶富含上皮细胞生长成份(EGF),对人体健康有益。(摘自《中华本草·食物药典》及《本草纲目》)

年终特惠!还送多功能金色手表
内蒙益生元羊奶粉全面升级,经上市就受到消费者的广泛好评!
好消息!年终特惠!特别推出“早晚一杯羊奶”健康工程,买4盒送4盒再送4盒(中国福利彩票),每盒16袋低至59元。前100名再赠送多功能金色纪念手表一块!订购热线 400-710-0560。

年终特惠!错过再等一年!
订购热线:400-710-0560

益生元新配方羊奶粉精选内蒙古巴彦淖尔原生态奶源,特别添加益生元配方,蒸汽杀菌、真空浓缩,36道工序严把质量关,用心打造高品质好羊奶!

找得到虾的辣酱



说起上海三添食品有限公司,老上海想到最多的就是享誉沪上50多年的“三添”牌芝麻油,荣获了“2014年度上海名牌产品”及其他众多称号。2010年“三添”牌更被国家商务部授予“中华老字号”。三添牌芝麻油采用独创的“压滤法”还被列入了国家芝麻油新标准GB8233-2008。随着消费者的口感需要,三添食品以“一品为主多品经营”为企业的发展战略要求,陆续推出新产品,针对上海市场的特点,今年重点推出了这款“三添”牌虾辣酱,老品牌倾力调制,真的货真价值,看得到虾的辣酱。

目前上海的世纪联华、大润发、汇金百货、乐购、伍缘、良友平价等超市均有售,咨询热线:63168052。

筷子随意一挑,竟然真的找到了虾,很难想象,一款上海产的辣酱竟然在商超卖断货,这款“三添”牌虾辣酱将精选的湖南辣椒,加入贵州豆豉、东海小虾等上等优质食材,采用独特的加工工艺,酱体的营养更加丰富,口味更加清香、鲜美。目前上海调味品市场,除了这款外,还没有发现哪一款将小虾和豆豉放在一起的辣酱,虾辣酱竟然是款地道的上海独创新产品。

2016虫草低至158元/克



今年的虫草开挖季,大购网特派拥有多年挖虫草经验的老师傅,前往青海挖虫草,保证虫草质量,现在已经到了进补的绝佳时机,好虫草不容错过。

每1000克约5000条	158元/克
每1000克约3000条	232元/克
每1000克约4000条	180元/克
每1000克约2500条	278元/克

5克起卖 可上门看货 订购热线 52927777

八年育橙，十年求索

农夫山泉创新技术破解世界脐橙榨汁难题 助力赣南脐橙产业升级

12月8日,在有“世界橙乡”美誉的江西赣州,赣南脐橙已经进入采摘的季节,农夫山泉在位于赣州信丰县的工厂举行了17.5°橙新闻发布会。农夫山泉董事长钟睺眈在发布会上详细讲述了农夫山泉10年来在赣南脐橙种植上的不懈探索和经验,并提出,智能化、规模化和标准化是农业现代化的必经之路,同时分享了建立新型农商关系的心得。

三年连推三款脐橙产品,探索农业现代化之路

目前,中国的农业在相当程度上还受限于传统的农业模式,缺乏品牌意识、标准意识、规模意识和工业智能化意识的问题大量存在,现代化程度不高,国际竞争力不强。

消费者在市场上看到的农产品大多都是以地域名称来命名,一箱水果打开,往往良莠不齐,品质难以保障。

2014年11月,农夫山泉推出了名为17.5°橙的鲜橙产品,一经上市便受到了消费者的青睐。据农夫山泉周力介绍,受欢迎最大的原因在于,每箱农夫山泉17.5°鲜橙都经过严格的筛选,个头、大小、口味都基本一致,保持了极高水准,消费者非常喜欢这种有品质保障的农产品。

2015年,农夫山泉又推出了脐橙汁NFC产品。而在此之前,脐橙榨汁是全世界农产品加工行业公认的未解难题,已经困扰业界50多年。而农夫山泉是依靠自主技术,完美破解这一“魔咒”的公司。

2016年,常温NFC果汁产品问世。农夫山泉将自己积累二十年的无菌灌装技术引入橙汁生产,让NFC果汁无需全程冷链,但依然能保持NFC果汁良好的口感与风味,大大降低了价格,让更多消费者有机会品尝到。

“看起来不过是一个橙子、两瓶果汁,农夫山泉却为此走了非常多的弯路,几乎可以用九死一生来形容。”农夫山泉董事长钟睺眈在发布会上表示。

农业生产的智能化和规模化建设

在强化田地管理和打通产业链的同时,农夫山泉也为鲜果制定了四大标准体系、34道作业流程、79类管控内容和148项监控细项,并组建了世界领先的脐橙智能筛选体系。

据介绍,在采摘前,农夫山泉会对每个果园随机取样,每株树取两个,分外膛果和内膛果,每个果园取样20个以上,只有检测后糖酸比符合要求,才可进行采摘。

采摘后的脐橙运到信丰工厂,在采摘后的24小时内完成分选。农夫山泉的分选生产已经实现了智能化。在全自动的生产线上,每个橙子要被拍摄40张照片,精确测算每一个橙点面积,并进行自动称重感应系统智能分级,测重归类每个橙子,再对每个橙子进行无损红外扫描,测定糖酸比。

经过标准化的分选,打开一箱17.5°橙,每一个橙子都能保证表皮完整度统一、个头均匀、外观和口感都达到超高品质。钟睺眈介绍说,这套设备花钱是买不到的。因为它基于农夫山泉10年农业数据积累,没有基础工作,设备仅仅是一个空壳。

2016年推出两款NFC果汁,攻克脐橙榨汁的世界性难题

在鲜橙获得成功的同时,农夫山泉也从未放弃对脐橙榨汁可行性的研究。经过多年的反复研究,终于在2014年取得了突破。

值得一提的是,一开始整个业界其实都对此高度怀疑,甚至当农夫山泉向国外公司采购设备时,对方直接拒绝报价,他们认为,脐橙榨汁是“天方夜谭”,中国人不可能具备这个技术。

直到2015年12月,第一批17.5°橙汁上市,世界饮料行业才意识到,这一困扰业界多年的难关已被中国的企业所攻克,中国人完全有能力在农业领域做到世界领先。

很快,这款橙汁就经历了高规格的检验。一般而言,由于NFC果汁需要全程冷链存储,大大增加了成本,因此一直以

来,各类NFC果汁的售价普遍偏高,且销售区域非常受限,很多消费者往往无法承受或难以购买到。农夫山泉致力于改变这一现状。2016年6月,农夫山泉将自己积累了20年的无菌灌装技术引入NFC果汁生产,在保持NFC果汁原有风味的基础上,成功解决了NFC常温存储的难题,推出了常温的NFC果汁系列。由于不需要冷链存储,这款果汁在价格上更加亲民,也不受城市与超市条件的限制。常温NFC橙汁和17.5° NFC橙汁的橙子原料都来自农夫山泉17.5°橙。

至此,农夫山泉的现代农业项目初战告捷。技术层面的攻关成功,是农夫山泉自主具备现代化农业能力的基础。

“我们2014年推出鲜果,同年解决了脐橙榨汁难题,今年又解决了常温NFC技术关键点。经过市场反复验证,证明我们的技术是完美可靠的。我们也才有信心,把我们攻克世界性难题的消息告诉大家。”周力表示。

而另一方面,农夫山泉又为赣南脐橙产业创造了新价值,增加了农民的收入,创立了新型的农商关系,即企业系统化管理体系下的个人合作制。

农夫山泉将自有果园承包给当地果农,并和优质的当地果园合作,进行统一的管理,按质按量进行收购。收购价格随行就市,真正提升了果农们的收入。

“脐橙榨汁难题解决后,赣南脐橙的全产业链就打通了。这将极大改变果农过去靠天吃饭,增产不增收的困境,很好地平衡农产品的价格波动,为农民带去实实在在的收益。”

据农夫山泉介绍,2016年,农夫山泉和近千户果农建立了合作关系,为每户果农带去收益26万元。同时,直接带动了至少5000名果农脱贫致富,人均收益高达4.8万元。