

新产品 新技术 新理念 水果罐头杀出“回马枪”

橘子罐头是很多人的甜蜜回忆,不过一直伴随着超量防腐剂、坏果做罐头、放久不新鲜等争议,再加上不少罐头不能直接看到内容物,消费者害怕上当受骗,国内市场对水果罐头始终不太欢迎。

“罐头之所以能较长时间保藏食物而不变质,完全得益于密封的容器、卫生的生产环境及严格的杀菌程序,压根不需要任何防腐剂。”台州一罐食品有限公司(以下简称“一罐”)总经理黄洪舸说。

近两年,水果罐头才“火”了一把。北方消费者偏爱黄桃罐头,南方消费者喜欢橘子罐头,销售火爆时,很多罐头企业连打包材料都供应不上。

研发创新 生产线用上黑科技

日前,走进全国最大的柑橘罐头生产企业台州一罐的自动化生产车间,只见一个个柑橘经过自动剥皮、自动分瓣、自动灌装、巴氏杀菌等操作,变成了一罐罐晶莹剔透的柑橘罐头。

眼下正是柑橘罐头的生产旺季,手握3万多吨需要在3个月内交付的柑橘罐头出口大订单,黄洪舸底气十足。

底气来自一系列先进适用技术的应用。近年来,台州一罐与省农科院食品科学研究所张俊博士团队合作,研发柑橘罐头加工相关智能设备,陆续攻克了柑橘罐头加工领域面临的自动剥皮、自动分瓣、橘片分拣、罐头打检等10多道技术壁垒,取得24项发明专利授权,有力提升柑橘加工产业的自动化水平。其中,业内首创的智能自动化柑橘自动分瓣设备,应用机器视觉、人工智能等技术,一秒钟就能完成一个橘子的分瓣,并且果瓣破损率减至5%以内,相



比国外水力冲击方式,破损率大大降低。

“通过‘机器换人’,企业生产线上员工减少40%,产能却提高50%以上,实现

了对国外同类装备的超越。”黄洪舸说,原先旺季需要三四千名工人,现在只需要2000多人,招工难问题也大大缓解。

主动求变 拥抱健康生活理念

科技赋能的黄岩水果罐头,早已不是高糖、低端的代名词。上世纪80年代,黄岩柑橘罐头年产量最高曾达2.6万吨,占据全国八成以上份额。然而,到了上世纪90年代,由于产品老化和市场与体制等原因,黄岩罐头食品厂累计亏损4763万元,成为浙江轻工系统第一亏损大户。从“金罐”沦为“破罐”,以该企业为代表的黄岩罐头产业也一落千丈。

近年来,黄岩罐头加工企业加大科技投入和产品研发,以新产品、新理念、新技术、新品牌,通过外部市场重新获得内部

市场认可,杀出一记漂亮的“回马枪”。目前,黄岩每年都有12万吨柑橘、枇杷、杨梅、黄桃等水果罐头畅销欧美,广泛应用于烘焙、饮料、饮食配餐等领域,内销市场份额稳步提升,有近4万吨。

主动迎接市场消费变化,台州一罐除了调整产品的甜度和口味,还打造了更加多样化的产品,满足不同消费群体的需求。除了柑橘、桃子、杨梅、枇杷、苹果等传统水果罐头,台州一罐用纯果汁和代糖代替蔗糖,推出低糖、无糖等产品,非蔗糖水果罐头占比40%,同时与知名运动装备

企业合作,开发能量胶、维生素果吸等衍生产品,吸引年轻消费者群体;浙江黄罐食品股份有限公司与美国公司合作开发的纯果汁果肉系列产品,以自主品牌入选美国大学食品饮料指定采购目录……

台州科技职业学院教授、黄岩区食品科技学会理事长陈正冬说,罐头仍是最保鲜且最安全的加工方式之一,目前国内罐头食品的人均消费量还不到欧美国家的十分之一,随着消费者接受度的提高,罐头食品发展前景看好。

陈久忍 张熙锦

湖州病死畜禽无害化处理新模式成全国典型

近日,湖州市病死畜禽无害化处理新模式纳入中国动物疫病预防控制中心典型案例,并向全国推介,系全省唯一。

湖州市针对传统模式中转运环节多、疫病传播风险大、保险定损程序繁、机械操作程度低等突出问题,变革传统收集处置模式,积极创新处理方法,提升治理能力,通过设施化改造、机械化操作、数字化管理,全面提升病死畜禽无害化处理水

平,解决病死畜禽无害化处置工作中的痛点和难点。

AI识别技术,助力智慧收储

利用AI识别技术,自动抓取和归集动物种类、长度、重量、数量等数据,反复训练AI得到成熟稳定的数据算法,从而实现高效收储。减少收集、出入库、处置环节的数据交接工作量80%以上。

机械赋能,实现高效转运

通过专用周转箱RFID电子标签技术,实现转运期间病死畜禽与外界物理隔绝,畜禽信息与云端实时对接。交接环节人畜接触由4次及以上降至1次,有效降低疫病传播风险75%以上,提升转运效率50%以上,全市节省人工搬运开支90万元左右(按每吨搬运费用300元计算)。联通保险公司数据系统后,辖区保险勘损人员可减少至1名,保险理赔周期由原来7-15天缩短至1天甚至闪赔。

“物联网+”,实施云端监管

将数据整合并兼容于省平台监管模块,建成病死畜禽“收—运—处”全流程精准溯源管理体系,实现三级信息的一体化管理、互联互通和实时掌控。打造全流程、全链条的实时可追溯监管体系,显著提升部门监管效率。同时,完善了病死畜禽无害化处置与保险联动机制,杜绝随意丢弃病死动物的违法行为,有效促进畜牧业高质量发展。

胡旭

开化清水鱼病害防控指南发布

开化清水鱼养殖已有上千年历史。随着人民生活水平提高,清水鱼这道开化特色美食逐渐走进上百姓餐桌,清水鱼养殖产业也不断发展壮大。与此同时,清水鱼养殖过程中的小瓜虫病害问题也日趋严重,制约了清水鱼产业的健康发展。

近日,衢州市水产技术推广中心特邀省内鱼病防治专家团队进行技术指导,发布了开化清水鱼病害防控指南。

鱼病预防

水源管理:养殖场进水口前端建设闸门,河道施工及强降雨等导致水体浑浊时,及时关闭闸门,防止泥沙水进入鱼池;养殖池前端建设预处理池,在池内使用生石灰挂袋法或臭氧消毒法,对养殖水源进行预处理,杀灭病原生物。

苗种放养:购买苗种前,应做好苗种产地检疫,确保所购苗种未携带病原;苗种放养前,需对苗种、养殖池、养殖工具进行消毒,运鱼车与养殖池水温差应控制在 $\pm 3^{\circ}\text{C}$ 以内。

日常管理

避免天气寒冷、苗种不开口吃饵料的时间段购入鱼苗,建议在7-9月购买苗种,入池后,投喂粗蛋白含量为32%的饲料,少量投喂青饲料,做好鱼体修复。

拌饲投喂三黄散、黄芪多糖、青蒿末、桉树精油等中草药,提升鱼体免疫力。

抄网等日常生产工具应区分使用,避免生产工具将病原带入健康鱼池。

定期巡池观察,发现鱼体出现异常,及时检查。必要时,将患病个体捞出进行集中隔离,隔离池应设置在养殖场下游塘口。

鱼病治疗

肥水生态防控:在病害高发季节,尽量提高鱼塘水位,在保证充足溶氧的同时,通过施用肥水产品,提高水体肥度,促进枝角类等浮游生物繁殖,减少病原生物数量,抑制病害发生。

中药厚朴防治:可采用拌饲投喂中药厚朴粉1克/公斤鱼体重,全池泼洒厚朴水煎剂2-3克/立方米。

化学药物消杀

采用单宁酸全池泼洒,水体浓度1克/立方米。对于进排水条件较好、可短时间内大量换水的鱼池,还可采用硫酸铜、硫酸亚铁合剂控制病害。具体方法是:严格按水体浓度0.7克/立方米水体施用硫酸铜、硫酸亚铁合剂,形成药浴效果。

曲水



病死畜禽专用密封箱