知常明变 守正创新

匠人精神赋能方便食品做精做实

□ 本报实习记者 闫 利

在方便食品火热发展的市场中，大量资本纷纷涌入，各类网红食品层出不穷，对方便食品行业的发展提出新的要求。从手擀面到自动化生产的挂面，从油炸方便面到非油炸蒸煮面，从冷冻水饺到只需“叮”几分钟的微波水饺……这些看似简单的方便食品背后，是科技的发展与突破，是科研人员的夜以继日，更是匠人精神的持续支撑。

党的二十大报告提出，必须坚持科技是第一生产力、人才是第一资源、创新是第一动力，深入实施科教兴国战略、人才强国战略、创新驱动发展战略，开辟发展新领域新赛道，不断塑造发展新动能新优势。加快建设国家战略人才力量，努力培养造就更多大师、战略科学家、一流科技领军人才和创新团队、青年科技人才、卓越工程师、大国工匠、高技能人才。

要创新、要技术、要人才，作为方便食品企业，如何将匠人精神传承和发扬下去已然成为当前行业需要深入思考的议题。11月30日，在第二十二届中国方便食品大会上的研发总监对话环节，多位专家就围绕匠人精神在方便食品行业产品研发中的内涵和实践话题展开了深入的研讨。对话环节由国家粮食和物资储备局科学研究院首席研究员谭斌和中国农业大学食品科学与营养工程学院教授沈群共同主持。

干一行 爱一行 钻一行

在百花齐放的方便食品中，处处可见匠人精神的实践脚步。“干一行、爱一行、钻一行”所体现的不仅仅是个人追求，更是方便食品企业十几年甚至几十年如一日的沉淀。

日清食品作为方便面的发明者，以一款合味道为核心产品畅销几十年，而企业的创新发展离不开匠人精神的支撑。日清食品有限公司执行董事、首席研发官CDO藤绳利通表示，“食创为世”是日清食品的经营理念，指以通过新的想法和技术，制造出具有革新性产品的能力“创造食物”，为世间作贡献。在产品健康营养方面，日清食品积极推进技术革新解决产品在减盐和减少饱和脂肪酸过程中出现的问题。“今年日清食品的完全营养餐在市场上开始发售，产品的热量、盐分、糖类、脂肪、蛋白质等都得到了控制。完全营养餐的出现便是‘创造食物’，为世界作出贡献，向世界提供安全、美味、有益身体的食品，这也是匠人精神的实践。”藤绳利通说。

天津春发生物科技集团有限公司总经理郝学财认为，匠人精神是产品创新的核心灵魂，企业在践行匠人精神的过程中，离不开精准的目标、持之以恒的恒心、精益求精的精心。“三十年来，我们始终不忘初心，牢记为人们的生活增添滋味、提供美味享受的企业使命，致力于将春发集团打造成为世界级咸味食品配料的先进企业。在实现企业愿景和使命的道路上，匠人精神是不可或缺的一部分。匠人精神的核心之一是要有追求卓越的精心，整个产品研发过程就如同一粒稻谷，从最初的收割、干燥到去壳、分离，直到最终的精米出现，每个环节、每个动作都要严谨细致，精益求精，只有这样才能开发出让客户满意的产品。”郝学财说。

方便食品行业的高质量发展离不开产品创新铺路，也离不开标准法规的指引。通用磨坊中国区创新、技术与质量总监李明灯认为，在产品研发过程中，相关标准的制定、执行也彰显着匠人精神。一款产品的标准并不是指标越多越好，而是需要企业抓住关键指标。比如，企业开发了一款辣味水饺，消费者关注的是辣度、麻度、水饺皮的咬劲，这时就需要企业将这些指标放到标准里。标准落地的时候还要注意严肃性，无论是原料标准、过程标准，还是成品标准，严格的落地执行就体现了严肃性。总而言之，标准在匠人精神中的践行就体现在“严”字上，标准在制定的时候要严谨，在执行的时候要严肃，这样才能不断满足市场发展的需求变化。

国家粮食和物资储备局科学研究院首席研究员谭斌认为，匠人精神其实是一种责任与担当，在产品研发过程中，专注是匠人精神的关键，标准是匠人精神的基石，精准是匠人精神的宗旨，创新是匠人精神的灵魂，追求完美是匠人精神的境界，人本是匠人精神的核心。

新时代 新内涵 新行动

世界之变、时代之变、历史之变正在以前所未有的方式展开。如今，匠人精神的时代内涵早已超越了匠人群体，延伸到更广泛的行业和群体。面对这些不断发展的新变化，方便食品产业也随之发生变化，企业也在不断平衡着“匠人精神”和“与时俱变”之间的关系，具体到企业的发展和产品的研发中，匠人精神的内涵也在不断丰富。

在嘉吉CSST商务总监&北京工厂总经理孙英北看来，匠人精神强调的是专注、持续以及精益求精的价值取向，而与时俱变强调的是灵活、创新以及快速反应的行为模式。“匠人精神”和“与时俱变”是不同的价值取向，不同的企业在不同的发展阶段、不同的领域，可能侧重点有所不同。企业要在自己专注的领域，以及专有的核心竞争力方面重点发挥匠人精神，持续不断地深耕自身的长项和目标市场，把这一领域做大做强，做到精益求精。同样，企业在专注自身发展的同时也要了解外部市场动态，在产品结构、营销模式以及供应链方面不断创新和突破，以适应环境的变化。

“我们认为一款产品的发展要把握好该产品的历史，务必做出‘这一部分绝对不能改变’‘这一部分可以结合时代而改变’的正确判断。”丘比（中国）有限公司营业本部健康事业总监佐藤健治表示，丘比集团始终以研发出能让顾客感动的商品为目标，婴儿食品的整个开发制造过程都凝聚了匠人精神，并且丘比也持续将这份情感倾注于所有产品的创造中。随着时代变迁、地域开拓，丘比产品的原料种类及配方都相应地做出调整，但丘比“没有优质的原料就没有优质的产品”等原料严选的精神，贯彻始终、薪火相传。消费者会根据品牌来判断产品的味道和品质，企业要在产品设计阶段（研发时期）就充分理解这一事实，从而创造出高质量的产品。

将一把低端的面条逐渐做成高档的礼品，企业在产品研发过程中运用匠人精神，实现了产品从质量向艺术、文化甚至产品艺术的转型。陈克明食品股份有限公司研发副总监周小玲表示，无论是日本的制面技术之行，还是澳大利亚的原料之行，都给研发人员带来了极大的启发。在开发产品时，研发人员将学到的技术与国内手工制面技术结合在一起，突破现有的和面工艺局限性，采用高加水和面工艺，真空滚揉，仿如手擀，形成弹性而富有光泽的面团，开发出了透亮弹滑的软弹面，将面条的品质提到新的高度。“虽然取得了突破，但是克明匠人们依旧前行，坚持不懈地将科学技术与传统美食工艺相结合，为消费者提供更多安全营养美味的食物，这就是克明的匠人精神。”周小玲说。

专注体现的是一以贯之，标准体现的是一丝不苟，应变体现的是顺势而为。中国农业大学食品科学与营养工程学院教授沈群说：“行业的创新发展离不开企业的全心投入，但更少不了踏踏实实的潜心研发人员。在流量为王的互联网时代，能够摒弃浮躁，甘于寂寞地钻研某一技术问题，是难能可贵的，也是行业高质量发展必须夯实的根基。”

丰台市场监管局之窗

北宫镇市场监管所加强北宫国家森林公园观赏风景期服务保障工作

近日，为确保市民充分感受北宫国家森林公园的彩色魅力、北宫镇镇域特色与发展变化，让广大游客“快乐，安全，有序”观赏缤纷风景，北宫镇市场监管所“四举措”加强保障工作。一是加强食品安全检查。重点针对园区外餐饮单位和食品销售经营者的经营许可资质、食品原料采购查验、餐饮具清洗消毒、从业人员健康状况等内容开展全面检查。共开展6户次检查。二是强化疫情防控落实。督促商户认真落实各项防疫工作要求，检查商户疫苗接种、核酸检测、测温扫码、消杀记录、人员体温监测等落实情况。三是督促创卫成果巩固。根据创城创卫要求，提示商户认真做好信息公示及制度建设、鼠蟑蚊蝇防治、环境卫生打扫、硬件设施改造、软件形象提升等工作。四是维护食品价格平稳。重点检查商户明码标价、价格涨幅情况。下一步，北宫镇市场监管所还将继续加强监督执法。（杜侨雪 邱一男）

地方动态

广西崇左：

全力做好乡村振兴大文章 奋力推进农业农村现代化

本报讯 党的二十大召开以来，广西壮族自治区崇左市乡村振兴系统切实将思想和行动统一到党的二十大精神上来，以党的二十大精神为指引，结合实际转化为工作思路、工作举措和实际行动，奋力谱写新时代南疆国门城市崇左的乡村振兴新篇章。

崇左市乡村振兴系统通过座谈会、宣讲会、专题学习研讨会等多种形式深入学习党的二十大精神，扎实做好巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接工作，以一往无前的奋斗姿态、勇于担当作为的新面貌，谋划一批见实效、见长效的产业项目，持之以恒推进乡村产业发展、乡村建设、乡村治理、乡风文明建设，促进农业高质高效、乡村宜居宜业、农民富裕富足。

据了解，崇左市围绕宜居宜业加快乡村建设，通过产业振兴加快乡村发展步伐，打响了苦丁茶，姑辽茶，“猫千岁”银耳露、银耳羹等特色农产品品牌，并加快推进坚果产业发展，带动崇左市人民走上富民之路。截至目前，崇左市成为广西第一大坚果种植区，种植面积达50.47万亩。乡村风貌提升工作也亮点纷呈，如江州区新和镇卜花村入选2022年中国美丽休闲乡村，龙州县上龙乡上龙村、江州区新和镇新村等4个村镇入选2022年第一批广西乡村旅游重点村、镇名单等。一个个乡村通过改造提升焕发新面貌，百姓生活环境得到进一步提升。

崇左市农业农村局相关负责人表示：“实现农业农村现代化是全面建设社会主义现代化国家的重大任务，农业农村部门要凝聚发展共识，汇聚奋进力量，着力构建现代特色农业产业体系，加快推进延链补链强链，大力实施科技创新发展战略，持续实施乡村建设行动，继续深化农业农村改革，加快推进城乡融合发展，奋力推进我市农业农村现代化。”

近年来，崇左市现代农业基础支撑能力得到进一步提高，主要体现在“田长制”得到全面落实、农田和水利建设力度进一步加大、农业机械化进程加快、设施农业发展强劲等方面。截至目前，崇左市初步形成了耕地保护“田长制”“纵到底、横到边、全覆盖”的网格管理体系；水利固定资产投资完成23.39亿元，重大水利工程驮英水库及灌区工程四大干渠全面贯通；全市共投入农业生产机械9.12万台，完成机械化作业面积453.06万亩。

今年以来，崇左市立足自身资源优势和农业基础，全面完成粮食生产和重要农产品供给任务。其中，蔗糖产业发展又上新台阶。2021—2022年蔗季原料蔗入榨量达1953.92万吨，同比增幅16%；实现蔗农售蔗收入101.2亿元，蔗农收入首次突破百亿元，产量连续19个榨季居全国设区市首位。

此外，其他重要农产品供给也得到有力保障，市民“菜篮子”越拎越稳。据统计，2022年前三季度，崇左市蔬菜产量达92.61万吨，其中，水果产量54.92万吨，猪牛羊禽肉产量11.08万吨，水产品总产量4.59万吨。

崇左市委农村工作领导小组办公室、崇左市乡村振兴战略指挥部办公室相关负责人表示，下一步，崇左市乡村振兴系统将以“保粮、稳蔗、强牧、兴渔、优果”特色产业为重点，大力实施提质增效行动，发展壮大乡村产业龙头培育，加快推进崇左市乡村产业规模化、产业化、集群化发展；探索可借鉴推广的乡村振兴发展模式，创新完善综合示范村建设方式；大力推进乡村精神文明建设，提升乡村治理能力。

（王 新 宋英娇 廖法丽）

甘肃出台困难退役军人帮扶援助实施办法

本报讯（记者 **刘胜利** □ **魏公平**）甘肃省退役军人事务厅等七部门近日联合印发《甘肃省困难退役军人帮扶援助实施办法》。办法明确，帮扶援助对象为依法退出现役的军官、士兵和领取定期抚恤补助的“三属”；鼓励有条件的地区将现役军人父母、配偶、未成年子女纳入帮扶援助范围。

按照“普惠+优待”的原则，在保障符合条件的困难退役军人、“三属”享受社会救助政策的同时，列出可能导致基本生活陷入困境、需要帮扶援助的五种情形：一是退役军人因服役期间致残或因患有严重疾病等原因造成退役后本人就业困难，医疗和康复等必需支出突然增加超出家庭承受能力，导致生活出现严重困难的；二是退役军人因服役时间长、市场就业能力弱等原因造成长期失业或突然下岗，导致生活出现严重困难的；三是退役军人因旧伤复发、残情病情加重等原因，导致生活出现严重困难的；四是退役军人、“三属”因火灾水灾、交通事故、重大疾病、人身伤害、见义勇为等突发事件，导致生活出现严重困难的；五是遭遇其他特殊情况，导致生活出现严重困难的。

《甘肃省会计管理条例》修订后正式施行

本报讯（记者 **刘胜利** □ **魏公平**）修订后的《甘肃省会计管理条例》于12月1日起施行。条例强调，任何单位或者个人不得以任何方式授意、指使、强令会计机构、会计人员伪造、变造会计凭证、会计账簿和其他会计资料，提供虚假财务会计报告；任何单位或者个人不得对依法履行职责、抵制违反法律、行政法规规定行为的会计人员实行打击报复；任何单位不得以虚假的经济业务事项或者资料进行会计核算；任何单位和个人不得伪造、变造会计凭证、会计账簿及其他会计资料，不得提供虚假的财务会计报告。同时，会计机构、会计人员依法对本单位的经济活动进行会计监督，有权拒绝不真实、不合法的原始凭证；有权制止和纠正违反国家规定的财务收支行为；有权拒绝伪造、变造会计凭证、会计账簿以及其他会计资料。

《长三角预制菜点质量及服务评价规范》发布

近年来，简单加热便可食用的预制菜成为消费者餐桌上的新宠，但由于质量参差不齐，行业标准缺失，也引发了不少消费纠纷。在此背景下，近日，《长三角预制菜点质量及服务评价规范》正式发布并实施。

这一团体标准是长三角消保委联盟以长三角区域内预制菜市场发展状况为依托，由江苏省消保委牵头，联合长三角三省一市餐饮行业协会、部分预制菜龙头企业共同起草的，旨在通过科学化、规范化、系统化的标准规范，促进预制菜行业规范发展。

今年2月18日，江苏省消保委根据前期省内预制菜市场消费调查情况，发布了调查报告，指出预制菜市场存在菜品质量不尽如人意、菜品口味有待提升、菜品标识不详细、菜品种类单一、物流配送及提货问题多等问题。江苏省消保委有关负责人表示，种种问题表明预制菜行业若想做大做强，必须出台和完善相关标准。

针对消费者关注的热点和调查发现的问题，该标准从原材料、加工、包装、标签标识、贮存配送、还原度以及食品安全指标等多方面提出了明确要求。

例如，标准明确，预制菜企业应在醒目位置标明产品名称、制作加工信息、食用方法、贮存方法、保质期及最佳品尝期、净含量及食材信息，确保消费者能够对其所购入的预制菜品基本信息有概括了解。（工人日报）

数字赋能 江西米粉产业发展跑出“加速度”

“鱼米之乡”江西是中国传统米粉生产大省、消费大省，历史上留下了“江西谁将米作缆，捲送银丝光可鉴”的佳话。江西人的一天，从一碗冒着烟火气的米粉开始，各式米粉店遍布江西大街小巷。

近年来，江西将米粉作为赣菜的重要品牌和重要产业来培育打造。江西官方此前印发的《关于进一步提升江西米粉竞争力和附加值的实施意见》提出，推动米粉产品入驻连锁超市、便利店、品牌运营中心，促进米粉美食进商圈、进景区、进高铁、进机场、进高速公路服务区和机关、企业、校园食堂；指导企业开设江西米粉线上销售专区专馆、品牌旗舰店，入驻各类知名电商平台，打造米粉消费“爆款”等。

公开报道数据显示，近一年，江西全省新增米粉销售门店5000余家，越来越多的米粉餐饮连锁品牌进军北上广深一线城市及江浙地区，连锁门店超1000家。

“米粉操作简单、出品快，既可堂食，也适合外卖。”江西省赣菜产业发展促进会副会长邓丹称，目前，江西米粉品牌初步实现了从区域性品牌向全国性品牌的跨越，通过发力外卖等线上渠道，拓展了消费新场景，引领行业驶入数字化转型、高质量发展的“快车道”。

美团外卖相关负责人说，江西米粉可依托平台大数据进行产品研发及精准营销，通过数字技术和实体门店深度融合，实现堂食外卖“双主场”经营，从而带来线上线下双重增长。

江西省商务厅相关负责人近日表示，双循环新发展格局下，中国米粉产业发展迎来新机遇，米粉作为餐饮行业的生力军，正成为新的风口。江西省将从生产、流通、消费三端协同发力，以创新驱动米粉产业高质量发展。

据统计，2021年，江西省米粉年销量170余万吨、产值超110亿元，米粉出口量占全国出口总量的30%以上，远销北美、欧洲、东南亚等30多个国家和地区。

（中新网）

陕西西凤酒：创造新酒饮时代的“新微醺”

本报讯（记者 **樊春勤**）近日，在2022中国企业家博鳌论坛海南博鳌“沉醉与芬芳：‘安溪铁观音·红西凤’之夜”活动上，陕西西凤酒股份有限公司董事长张正发表了“创造新酒饮时代的新微醺”的致辞。

张正在致辞中表示，酒与茶，都是根植于中华文明沃土之中的精神文化与物质文化完美结合的产物，一个热烈豪迈，一个清净淡远，形成迥异而深厚的文化内涵。虽然风格迥异，但茶和酒在历史长河中并非平行发展，这两种重要的中国传统饮品在漫长的历史中不断互动，对中国文化产生了深远的影响。

西凤酒是中国四大名酒之一，始于殷商，盛于唐宋，发展于明清，鼎盛于当代，距今已有3000多年无断代传承历史，是中国凤香型白酒的创立者和典型代表。从锈迹斑驳的青铜器——“周公东征方鼎”上记载的“秦饮”，到唐宋时被无数文人骚客争相吟诵的“凤翔橐泉酒”，再到明清时名噪海内外的“凤翔烧酒”，西凤酒在历史的长河中，无一例外都被历代皇家视为珍品，列为王室御酒。因此，西凤酒在中国酒界享有“国酒之母、白酒之源”的美誉。

据悉，西凤酒先后荣获1915年美国旧金山巴拿马万国博览会金质奖等八项国际大奖，蝉联四届“中国名酒”称号，拥有“中华老字号”“国家地理标志产品”等殊荣，并入选民族品牌工程。2021年6月，西凤酒酿造技艺成功入选第五批国家级非物质文化遗产名录。同年12月，西凤酒酿酒工业遗产群作为唯一的中国白酒生产酿造项目入选了第五批国家工业遗产名单。

新酒饮时代的到来，令消费者对产品的极致追求远胜从前。除了对属性和功能的需求，人们更加渴望具有差异化比较优势的好产品。西凤酒在新酒饮时代推出了西凤酒的品质巅峰之作——“红西凤”。红西凤集成了凤香型白酒的优秀基因，采用独树一帜的白酒酿造工艺，严格的基酒选用标准，是同价位段稀有的高端白酒品牌。它既保留了传统凤型的经典醇香，又具有无可比拟的醇厚细腻，不仅适于饮用，同时可以作为基酒调配各种鸡尾酒，受到世界各地年轻消费者群体的广泛欢迎和认可。

张正表示，高质量发展的诉求和消费升级，推动着整个中国白酒行业转型升级。西凤酒坚持传承不守旧、创新不离根，坚持传统工艺，坚守酿艺匠心，推动西凤酒高品质发展迈上新台阶。