

中国肉制品高端升级 “发酵火腿”开启舌尖上的美味



雏鹰农牧集团副董事长侯五群正在接受郑州报业集团记者专访

提到高端发酵火腿,大家都会想到意大利帕尔玛火腿、西班牙伊比利亚火腿等,而今后,河南也将有一款高端肉类产品叫“东元发酵火腿”。食品大省河南再添高端食品产品,由上市公司雏鹰农牧集团控股子公司浙江省东阳市东元食品有限公司投资兴建的郑州东元食品有限公司即将投产运营。从食材设备到发酵工艺,“东元火腿”如何引领消费者健康消费理念?如何保证消费者舌尖上的美味?雏鹰农牧集团副董事长、首席质量官、郑州东元食品有限公司董事长侯五群在郑州东元食品有限公司开业之际,接受了郑州报业集团记者的专访。

郑州报业集团全媒体记者
杨莹 侯爱敏 张倩/文 唐强/图

谈发展

用地方优势农业特色 开展致富之路

雏鹰农牧集团是郑州市土生土长的企业。谈到集团的发展,侯五群表示,雏鹰的发展史也是当今社会农民的成长史。

“养鸡为换盐、养猪为过年。”侯五群说,上世纪80年代的农民家庭开展养殖只是为了简单的解决温饱问题。随着时代的不断发展,养殖业成了农民“发家致富”的最大途径之一。

说到雏鹰农牧集团目前的养殖现状,侯五群告诉记者,加大科学技术投入,把农民承担的风险降到最低,让农民成为“老板”而不是企业员工,这样就使得农民在养殖端下足精力,再加之雏鹰农牧集团对原料收储的严格把控,在源头端确保产品安全。

目前,雏鹰农牧集团以生态肉为特色,冷鲜肉、酱卤制品、速冻食品等为主的雏香系列产品走俏市场。

谈理念

倡导追求品质和健康的生活方式

雏鹰农牧集团2010年9月在深圳证券交易所成功挂牌上市。目前,雏鹰农牧集团已建立了以生猪养殖为主导,拥有粮食贸易、饲料生产、生猪养殖、肉类加工、冷链物流、连锁专卖、电子商务等完整产业链体系的一体化经营模式。在食品安全问题日益凸显的今天,雏鹰农牧集团控股子公司浙江东元投资建设郑州东元食品有限公司生产

发酵火腿,也是在践行让国人吃上安全肉的企业发展理念。

西班牙及意大利火腿世界闻名,且被称为肉中的软黄金,火腿是西班牙、意大利等地最具代表性的美食之一。其制作火腿已经有700多年的历史,据传由著名旅行家马可波罗把中国火腿加工技艺带到欧洲,并发扬光大。郑州东元食品有限公司的发酵火腿项目引进意大利发酵设备和西班牙

技术。火腿经过至少一年时间的发酵后方可直接生食。谈到这次郑州东元食品有限公司的发酵火腿,侯五群称,作为中国养猪第一股,雏鹰经过这么多年的发展,要实现一个从量到质的转变,倡导消费者追求品质、追求健康的生活方式,这同时也体现了一个企业的责任。这次之所以引进先进的工艺、设备、理念,侯五群说:“我们要为健康而吃,全面提升食品安全理念。”

谈原料

用世界顶级食材造顶级火腿

谈到发酵火腿,侯五群不止一次谈到了对原材料的要求。为了获得完美产品,发酵火腿所用生猪采用传统手手工屠宰,火腿除了技术上对温度和湿度有严格的要求,对原材料的要求也比较严格。只有合适的温度和湿度才有利于发酵的进行,对肉质本身来讲,如果猪肉用了抗生素,就会抑制菌落生长,导致无法进行发酵。

雏鹰农牧集团以让国人吃上安全肉为己任,致力于开展以生猪养

殖全产业链为方向的战略布局。在产业链上游,严格把控原料收储、饲料加工等环节,以保证投入品的安全。雏鹰农牧集团在吉林建立了大型粮食生产收储基地,开展玉米、大豆等原料的购销、风干、储运业务,并通过自主的铁路专用线运抵公司饲料厂。在养殖环节,不断探索生态养殖新模式,在三门峡投建全国大型标准化生态养殖基地,在西藏林芝地区投建藏香猪生态养殖基地,从而形成了高端藏香猪——生

态猪——普通商品猪的产品体系。郑州东元食品有限公司发酵火腿的原材料就来源于三门峡深山中养殖的黑猪和西藏林芝地区的藏香猪。雏鹰农牧集团三门峡养殖基地位于生态环境良好的天鹅之城三门峡,这里远离工业区,空气清新没有污染。西藏林芝地区是个一天都能感受到四季变化的地方,有适宜藏香猪生长所需要的空气、水、中草药。这些都满足了发酵火腿对原材料的严苛要求。

谈产品

由量到质华丽转身打造全民健康饮食

高端发酵火腿在经过有益菌的发酵作用后,其肉质与脂肪等物质被转化成多种氨基酸、不饱和脂肪酸,同时降低胆固醇含量和提升抗氧化性,其中亚油酸的含量可与橄榄油相媲美,这为火腿带来了更多营养组合和健康要素,随着中国城市化进程和生活方式转变,营养健康的发酵火腿必将成为中国家庭必备的美味佳肴。

侯五群告诉记者,坚持零添加理念,只使用优质海盐进行腌制和发

酵,东元发酵火腿在国内肉制品行业“由量到质”的华丽转变,打造全面健康饮食。

郑州东元食品有限公司的发酵火腿的目标受众是哪些?侯五群给出的定位是中高端。因为原材料经过严格的把控,成本很高,而火腿发酵要经过一年以上的时间。郑州东元食品有限公司大概一年后可以推出首批发酵火腿产品。一条七八公斤左右的火腿一般能卖到上万元。

侯五群坦言,价格相对高了些,但他们最终会实现量化生产来降低发酵火腿的成本,让高端的发酵火腿进入寻常百姓家。

谈到对未来的打算,侯五群说会加大产品复制,未来考虑在西藏再建一个高端发酵火腿工厂。

谈到火腿,侯五群最大的感受就是,火腿也是有生命的,能感受到火腿的呼吸,细微的菌落发酵过程就是生命呼吸和运动的过程。

谈工艺

世界一流设备与顶尖技术团队并举

如今,欧式火腿已经作为高端美食文化符号并席卷全球。引进世界一流的生产设备,为生产高端发酵火腿做最扎实的保障,雏鹰农牧集团投下重金与全球最知名火腿发酵设备制造商意大利德拉瓦伊公司合作,引进全套高端发酵火腿生产设备。侯五群告诉记者,意大利德拉瓦伊公司是全球肉制品烟熏、风干、发酵等设备设计及制造的领先者,

引进高端设备,同时加上德拉瓦伊公司提供技术、人员等全面工艺支持,后期,意方还会通过远程监控系统,对设备运行进行全程把控。此次投入大成本,建设国际标杆化的高端发酵火腿生产线,为郑州东元打造高端发酵火腿品牌保驾护航。

有一流的设备做基础支撑的同时,还有一个比肩世界的顶尖团队相互配合,才能保障消费者舌尖上

的美味。对产品的生产团队,侯五群充满了信心。这种信心来自国家肉制品专家委员会委员、郑州东元食品有限公司的总经理陆金龙,16岁起就开始学习发酵制品,七次入欧洲考察交流火腿制造工艺,对意大利和西班牙的发酵技术掌握精准。侯五群说,一个高精尖的生产团队,将为东元火腿创造世界级品牌提供坚实的后盾。

