

山西美星园食品有限公司坐落于古交市科技园区,该企业恪守诚信原则,将现代工业与传统工艺有机结合,严格把关每一道生产环节,精益求精,生产出了颇受大众喜爱的各类美食,在省内外消费市场树立了良好口碑。



产品展销



饰皮



6月10日,在古交市美星园食品生产车间,空气中弥漫着粽子散发出的阵阵清香,工人们正忙着生产一批粽子,为四天后的端午节备货。在一个大型不锈钢桶里,粽子的原料之一江米已经被浸泡了一周左右。“我们对原料要求很高,专门委托五常市的供货商购买了五常江米,买来后,用水浸泡江米七八天时间,然后用来包粽子。而一般厂家浸泡江米的时间只有两三天。”山西美星园食品有限公司董事长程卫星,这样向来访客户介绍。

专注生产放心食品,是美星园食品秉持的企业文化理念。山西美星园食品有限公司前身为古交市福临门食品有限公司,成立于1996年,由一个面

积几十平方米的食品烘焙作坊发展而来。程卫星父亲程登科老先生,从事烘焙近五十年,在月饼制作方面有近乎顽固的执着,从刻模到打饼,所有流程一丝不苟,对烘烤温度掌握达到了炉火纯青的程度,只为生产出最传统地道的月饼。

“对原料和食材精细处理,是我们的一个秘诀。”程卫星从小耳濡目染,在继承父亲烘焙技艺的同时,也将“诚信经营、精益求精、专注生产放心食品”作为企业生存、发展之道。2017年,美星园首次推出石碾元宵,从挑米、泡米、粉米、碾米到配馅、拌馅、轧馅、切馅,再到滚元宵,坚持传统工艺,元宵口感细腻醇香,在市场上反响强烈,供不应求。



烘烤



2016年,山西美星园食品有限公司投资3000万元建造了面积5000平方米的标准化中央工厂,生产车间达到10万级净化标准,提出要用制药的标准生产食品,同时引进了先进的生产设备,从原材料到生产工艺一丝不苟,严把质量关。记者现场看到,在美星园生产车间,配料间、洗消室、面包醒发室、烘烤间、包装车间、留样室等一应俱全。从食品原料供应到产品出厂,层层严格把控,生产人员进入车间,必须经过消毒、风淋除尘等程序,以最大限度保证产品安全、卫生。

程卫星介绍,工厂建设了两条月饼生产流水线,实现了匠心工艺、工业化量产,可以生产晋式、蛋皮、无糖、苏式、神

池等36个品种和口味的月饼。通过精选上等原材料、严格监控生产环节、降低糖油比例,生产的月饼更符合现代健康理念。比如,蛋皮系列口味清淡、口感绵软、入口即化、馅料丰富多变,深受年轻人喜爱;郭杜林月饼纯手工制作,饼皮酥松;神池月饼外形粗犷,自然油香,有浓郁地方特色;混糖月饼酥绵爽口,双糖配比绝佳;提浆月饼外形美观、外酥内软。

美星园营销总监李慧娟介绍,山西美星园食品有限公司的产品也由单纯的月饼制作拓展为多元化产品模式,销路多样。蛋糕、月饼、元宵等系列产品代表山西参加北京特色农产品展示展销,作为晋式月饼代表参加成都全国糖酒会,深受全国各地经销商好评。



打料



中央工厂



醒发



检验



分装



专注生产放心食品的同时,山西美星园食品有限公司也在不断创新。

“现代人讲究健康,注重口感。我们也在这个方面持续下功夫。”营销总监李慧娟介绍,跟随这一潮流,企业独家研发了早餐糕,该产品不使用任何添加剂和防腐剂,可保存3个月以上,既迎合了消费者追求健康的理念,又满足了市场流通必须的时间要求,很好地做到了两者兼顾。早餐糕营养丰富、色泽金黄、松软筋道,投入市场后,成为大众喜爱的早餐,多年来持续畅销。

美星园还自主研发了音乐旋转蛋糕架,先后获得12项专利证书。音乐旋转蛋糕架共有八大系列,突破传统蛋糕架的单一功能,有唱歌、舞动功能,所有操作都可

以通过遥控完成。该产品造型新颖独特,使用安装简单方便,既有观赏性又有实用性。系列产品推出后,销往全国各地,甚至出口到东南亚、中东、蒙古、俄罗斯等地区和国家。

专注于良心美食,持续创新突破。近年来,山西美星园食品有限公司生产的“福临门”月饼,被中国焙烤食品糖制品工业协会授予“中国优质月饼”的荣誉称号,同时被指定为天安门国旗护卫队的月饼供应商,还被省科技厅认定为山西省民营科技企业等。在前进的道路上,美星园不断创造新的业绩,品牌也日益响亮。

摄影 贾鹏 文字 贾尚志



音乐旋转蛋糕架