

腊月里来醋企忙

过了腊八,新年的味道愈发浓烈。在紫林醋业,包装车间、物流中心比往常忙碌了许多,员工们加班加点忙生产,满足节日市场供应需求。

1月26日上午10时许,货运员刘大姐坐在驾驶室里等候装载紫林老陈醋。“我们东北那疙瘩都是吃紫林的老陈醋,铁锅炖大鹅,配上紫林醋,老好吃了。”刘大姐一张嘴,一股浓郁的东北味扑面而来。“上午装完车就走,路上抽空吃个饭,有个两三天就能回到哈尔滨。”刘大姐说,随着紫林醋业在东北的销量逐年提升,他们的货运业务也在不断增多。

据了解,2023年紫林醋业实现食醋产量23万吨,产量、产值位居全省及北方市场第一。紫林醋业副总经理罗国栋说,紫林醋业秉承“一群人、一辈子、一件事”的发展理念,靠厚道打响紫林品牌,目前已经形成了辐射全国的经销商销售网络,在30余个省、直辖市和自治区均有经销商,紫林产品也赢得了各地消费者的赞誉。

和物流中心车辆来来往往不同,不远处的大玻璃房静悄悄的,也少见人影。“这就是食醋陈酿车间。”紫林醋业醋文化讲解员程文华说,按照山西老陈醋的酿造标准,食醋需要经过一年以上陈酿期才能称为老陈醋,有的需要数年之久,老陈醋也是越陈越香。

食醋陈酿车间旁边就是醋酸发酵

车间。拾阶而上,二楼楼梯口,挂着一个厚厚的门帘。刚一挑开,一股浓烈的醋酸伴着热浪就顺着鼻腔直达肺部。同行的小徐一个“华丽”转身,扭头就挑帘子出来了。“感觉和吃了芥末一样。”小徐直呼受不了。

程文华说,醋酸发酵需要一定温度,现在还是最“凉快”的季节,夏天那才是“酸爽”。程文华说,经过传承与创新,在保留传统酿醋的工艺基础上,紫林醋业实现了“蒸、酵、熏、淋、陈”五大工艺的机械化操作、信息化控制和规模化生产。现在用机械自动化方式来翻醋,1台机器运行相当于30个工人的劳动效率。

在激烈的市场竞争中,企业要想发展壮大,必须依靠科技创新。

2018年,紫林醋业获得“老陈醋智能化酿造一体机”实用新型专利;2019年,紫林醋业建成应用第四代老陈醋酿造一体机的中试熟化车间,实现了醋酸发酵、熏醋、淋醋工序在同一设备中进行,填补了国内外固态食醋发酵领域的装备和技术空白。

“醋不仅是调味品,也是保健品。”罗国栋说,紫林醋业联合江南大学、天津科技大学、山西大学、山西农业大学和山西省生物研究院等,共同建设了食醋发酵科学与工程山西省重点实验室。“我们正努力挖掘老陈醋的营养价值,让醋从单纯的调味品向营养健康食品以及保健食品的方向演化。”罗国栋说,紫林近年来研发并上市了党参



紫林醋业醋酸发酵车间

黄芪醋、苦荞杜仲叶醋、枣花蜜青稞醋等药食同源功能醋,实现了山西老陈醋由调味品向保健品的转变,提升老陈醋的附加值。

“今年紫林醋业15万吨食醋生产线(二期)将投产,届时紫林食醋、料酒、酱油及其他调味品产能将达到50万吨,食醋产量位居全国前列。”罗国栋说,紫林有信心,也有能力打响山西

老陈醋品牌,实现“让微生物更智慧,让发酵更智能”的产业创新目标。

记者 司勇 文/摄



1月27日,在潇河莲花湾雪鹿乐园内,许多游客前来观赏冰挂、雪屋、雪鹿等。据了解,该景区推出以“雪世界”为主题的多种活动,为游人提供了冬日游玩新去处。

张昊宇 摄



松庄停车场
至中鲁现代物流城

T008路 公交专线开通

本报讯(记者 齐向真 通讯员 张雪娇)1月28日,太原公交三公司消息,为方便中鲁现代物流城的员工上下班,1月29日,我市开通T008路公交专线。

T008为通勤线路,早8时10分由松庄停车场发出行至中鲁现代物流城,下午6时15分再由中鲁现代物流城返回松庄停车场。专车的开辟,实现了员工上下班点对点无需经停,满足了员工快速公交出行的需求。

近年来,太原公交集团在传统公交、大站快车、包车的基础上,开设定制公交(D)、通勤线路(T)、旅游专线(Y)、专线(Z)、社区线路(S)、地铁接驳(G)等多种定制出行方案。太原公交多元化的发展,极大程度上解决了市民出行难、不直达的问题,保障了市民的出行安全。

本周降雪再次来袭

本报讯(记者 侯慧琴)根据太原市气象台预报,本周迎来降雪,提醒市民出行注意防滑。

1月28日夜间到29日白天:晴天转多云,3级东南风,-10~8℃。

1月29日夜间到30日白天:多云间

晴天,3级偏东风,-8~4℃。

1月30日夜间到31日白天:多云,4~5级偏北风,-7~4℃。

1月31日夜间到2月1日白天:阴天,有小雪或阵雪,4~5级偏东风,-10~-1℃。

2月1日夜间到2日白天:阴天,有小雪或阵雪,4级东南风,-10~-2℃。

2月2日夜间到3日白天:阴天,有小雪或阵雪,3级偏南风,-7~-2℃。