

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。“我们东北那旮旯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，不远处的一个大玻璃房静悄悄的，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醅，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、熏醅、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



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。



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

本周降雪再次来袭

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℃。

本报讯（记者 侯慧琴）根据太原市气象台预报，本周将迎来降雪，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