

“盐之有味”公用品牌系列产品探访

传承古法，匠心打造“盐城的盐”



盐产品生产线

盐城,因盐而名、因盐而兴。这座有着两千多年海盐生产历史的城市,曾经演绎辉煌的海盐传奇,积淀了深厚的海盐文化。

如今,作为盐城境内唯一的国家食盐定点生产企业,有着百年制盐历史的江苏省银宝盐业有限公司,坚定不移肩负起传承海盐文化、维护好国家地理标志保护产品形象的时代使命,以工匠之心打造品质卓越的“盐城的盐”,在传承和创新中不断丰富海盐文化、续写海盐传奇。

5月29日,响水县陈家港镇黄海边,银宝盐业旗下东昇制盐公司的盐场上,一派繁忙景象。盐池里,扒盐车马达轰鸣,洁白的盐晶在阳光照耀下闪闪发光。坨台上,一车车原盐被源源不断地运至坨顶,堆起座座“盐山”,处处透出原盐丰收的喜悦气息。“盐在生长过程中,会形成板结现象,不利于继续结晶。扒盐其实就是在松盐,让盐有生长的空间。经过扒盐,将加速盐的生长,其厚度就越来越高。”银宝盐业公司纪委书记、工会主席张国清介绍。

与扒盐收盐繁忙景象相映成趣的是,大量海水制盐的田块里显得风平浪静。茫茫海水盐田,一方方,一片片,一畦畦,阡陌纵横,红黄紫色相间,色彩斑斓,场景壮观。“我们面前的这片盐田呈现出红色,意味着海盐在慢慢生长。海水经过晾晒,一层一级晒,直到制成波美度是25度的饱和卤水,结晶池长盐,它里面含有很多元素,包括镁、钾,波美度越高的时候,它的颜色越红,就是说氯化钠被析出制成盐了。”张国清说。“波美度25度,结晶池开始结晶,一般25度到28度之间盐产量是最好的,还有要达到一定的深度,盐的质量才是好的。”

这里的制盐采用古法,从开滩贮水到蒸发结晶,不添加任何化学成分,天然无污染。说起古法制盐,老盐工们如数家珍:“整个盐生产工艺流程包括纳潮、制卤、结晶、收盐集坨四个阶段。每个阶段都有讲究,这都是一代代传下来的经验。”

古法制出来的盐只是原盐,要想变成入口的食盐,还需要把原盐送进加工车间进行精细加工。在银宝盐业旗下海精盐厂,全自动流水生产线在不停地运转,从原盐进入生产线,到精盐装

袋、装箱、塑封,再到码放,全程机械化操作,技术人员在控制室就能对车间设备的各项参数实时监测、精准把控。厂区,车水马龙,装货、发货工作有条不紊。

“智能化数字平台运用以后,打通了全厂的信息化系统,从订单到计划排产、质量检测、库存,再到物流、发货等,真正实现了一体化管理和应用。目前,能耗降低了27%、产品合格率提升到98%、追溯合格率达到100%,产能提高了14%。”海精盐厂厂长吴昌海说。智能化改造、数字化转型是产业高质量发展的必由之路。海精盐厂积极推动企业新质生产力发展,投入5328万元完成智能化数字工厂改造,建立生产运行中心综合监控平台、生产管控平台、数字化仓储智慧物流、一体化智能生产车间,实现全过程生产自动化、信息可视化。

盐不仅仅用来吃,还可以开发多种功用。针对市场需求,银宝盐业进一步发掘原生态海盐品质优势,以“银宝海立方”为品牌,开发出食用盐、调味盐、日用品、工艺品、保健品五大系列共60余款产品。

“我们的天然纯海盐已经成为‘盐之有味’高端品牌‘丹顶鹤’精品系列的首批主打产品。”银宝盐业公司党委书记、董事长崔敏表示,公司将紧紧围绕发展新质生产力,全力打造集智能制造、科技创新、品牌创塑、文旅融合发展为一体的新业态,让更多人品到“盐城味道”、领略海盐文化,为打响盐城“盐”字招牌注入强劲动能。

记者了解到,为进一步放大品牌强农战略效应,我市持续深化农产品品牌管理与推广营销体系改革,不断加强“盐之有味”市级区域公用品牌建设。通过发起成立盐城市优质农产品品牌营销协会,吸引120余家企业入会,其中地理标志产品18个、非遗品牌16个、老字号品牌12个、江苏精品7个,注册“盐之有味”商标35件,涵盖全市20多个品类、超1000个优质农产品。在此基础上,又注册申请“丹顶鹤”集体商标,用于培树“盐”字号农产品高端精品系列。目前,正围绕有机米、天然纯海盐、健康茶饮三个精品系列,积极打造高品质、高价值、高品位的系列名品。

胡勇 吴静 记者 邱欣泽

畅通生命通道

——银宝集团开展2024消防安全应急演练



困人员。

随后,消防队赶到立即展开灭火行动,紧急疏散组、医疗救护组、设备抢修组、安全警戒组等按照预案开展工作。经全体参演人员的奋力扑救,成功解救出被困人员,“大火”被彻底扑灭。整个消防演练过程紧张有序、忙而不乱,参与救援人员快速响应、配合密切。

安全重于泰山,生命高于一切。今年6月是全国第23个、我省第31个“安全生产月”。银宝集团一直高度重视安全生产工作,牢固树立安全发展理念,严格落实企业主体责任,持续推进常态化消防安全专项整治和宣传教育活动,全面提升应对突发事件的应急处置和统筹能力。

演练结束后,现场还组织急救知识讲解、灭火器使用演示等培训,全方位提升员工消防安全素养,共同营造“人人讲安全、个个会应急”的良好氛围。

文/记者 顾亚娟 通讯员 杨希
图/记者 邱欣泽 通讯员 孙靖邦



>小鹿生鲜

银宝央厨管理服务公司系江苏银宝集团所属国有全资企业,占地97亩,总投资2.5亿元。主要面向学校、社会团体、企事业单位提供学生营养餐、团餐、净菜和预制菜,采用全程冷链配送,食材食品安全、营养、健康、美味。致力打造从种子到舌尖产业链,从田间到餐桌供应链,成为学生餐研发中心、社会团餐生产基地、优质农产品的展示窗口,助力提升广大市民的生活幸福指数。



扫码了解更多