

双汇亮相第二十三届中国国际肉类工业展览会

9月15日至17日,2025第二十三届中国国际肉类工业展览会在厦门国际会展中心举行。中国国际肉类工业展览会由世界肉类组织和中国肉类协会共同主办,是中国肉类食品行业规模最大、水平最高的国际性展会,吸引了来自国内外的众多企业参展。双汇携旗下生鲜品、肉制品、禽产品、餐饮食材、调味品五大类近300种产品亮相行业盛会。



专注主业 秉持“助力消费者美好生活”的品牌理念

双汇的前身是1958年成立的漯河市冷仓,1969年变更为漯河市肉类联合加工厂。1984年,双汇创始人万隆先生当选厂长后开启了大刀阔斧的改革之路。多年来,双汇乘着改革开放的东风、踏着时代发展的节拍,从内陆小城走向全国、迈向全球,实现了跨越式发展。

几十年来,双汇始终专注肉类产品的研发,坚持肉类产业发展的初心不动摇,秉持“助力消费者美好生活”的品牌理念,在肉类领域持续做大做强。1992年,第一根双汇牌火腿肠推向市场后广受好评。随后,双汇凭借敏锐的市场洞察力、持续的产品创新能力,持续引领行业创新与发展。

双汇展厅内的展品琳琅满目、品类丰富。我们可以由此看到企业对肉类美食的探索早已从“一根火腿肠”拓展出更多可能——仅肉制品就涵盖了筒焖午餐肉、金沙蛋黄肠、猪腱子肉火腿、富乐卤味肠等特色产品系列,还创新推出了焦香蜜汁肠、塞纳诺火腿、山核桃木烟熏原切培根、萨纳齐琼香肠等史密斯系列,玉米肉枣肠、脆骨肉条香肠、火爆小郡肝等汇小铺零食系列,卤福斋中式产品礼盒系列,招牌面、香菇鸡丁米线、酸辣粉等方便速食系列。

此外,农家小酥肉、肉滑、蒜香排骨、糖醋里脊、猪肚鸡等餐饮食材系列,香脆炸鸡、香煎鸡排、香酥鸡块、鸡米花等禽产品系列及猪骨高汤、炖肉料、红烧肉调味酱、炸酱面拌酱等调味品系列也彰显了双汇持续引领肉类消费升级的产业实力。

技术精进 引领肉类行业发展潮流

双汇率先引进现代化的生猪屠宰线,改传统热分割工艺为冷分割工艺、改分散检验为同步检验、改粗放加工为精细化分割,推行冷链生产、冷链销售、冷链配送、连锁经营的模式,在国内市场掀起了肉类产销模式变革的浪潮。

2000年以来,双汇在全国六大区域布局工业基地,发展现代肉类工业,先后在河南、山东、陕西、上海、广东、四川、黑龙江等全国18个省市建成30个现代化肉类加工基地及配套产业,形成了完善的供、产、运、销一体化发展格局。

近年来,双汇投资数十亿元推进屠宰、肉制品加工及物流等环节的智能化、数字化升级,通过引入工业机器人、物联网、大数据等新一代信息化技术,构建起覆盖全产业链的数字管理体系,不仅大幅提升了企业生产效率、降低了成本,还以数字化转型的样板引领中国肉类行业迈向高质量发展的新阶段。

同时,双汇拥有国家级企业技术中心和博士后科研工作站,建设了河南省肉品技术创新中心等多个省部级研发平台,技术研究、产品开发和创新能力居行业前列。通过多年积累,双汇成功开发出涵盖火腿肠、火腿、香肠、罐头、酱卤熟食、餐饮食材、生鲜等1000多种各具特色的产品,不断推进产品迭代创新,提升美食品质。

好评连连 获得多项荣誉

厦门当地美食爱好者小江平时就经常购买史密斯系列产品做早餐。在双汇展厅看到该系列又出了许多新品,她特别开心,一一品尝后还积极与研发人员一起讨论制作方法。她表示很喜欢这些新产品,以后家里的早餐可以更加丰富了。

来自外地的王先生此行目的是考察产品。他在双汇展厅内停留许久,对双汇低温产品及餐饮食材类产品表现出浓厚兴趣,与市场销售人员进行了充分沟通交流,并现场品评产品。他十分看好双汇的品牌影响力及产品实力,希望能够携手双汇实现事业新突破。

展会上,双汇参展的展位获评第二十三届中国国际肉类工业展览会“最佳展位”,双汇Pro猪肉香肠荣获“2025中国国际肉类产业周特别推荐产品”称号,筒焖午餐肉、史密斯伊比利火腿荣获“2025中国国际肉类产业周优选产品”称号。

未来,双汇将坚持深耕肉类领域,持续保持品牌竞争力和影响力,以更好满足人民肉食需求为目标,不断做大产业、做优产品、做强企业,为行业发展和社会进步贡献力量!



双汇在展会上获得的荣誉



①②④⑧ 工作人员现场制作美食
③⑤⑥⑦⑨⑩ 双汇展厅内的参展产品

