

亮出好产品

八方客自来

乳小鲜 食博会上圈粉忙

■本报记者 齐国霞

“这黑酸奶口感太醇厚了,风味浓郁,酸甜适中,大人小孩儿都爱喝!”“快乐酸奶的品质真没得说,用料扎实,奶香浓郁,怪不得能成为爆款!”……尝过乳小鲜酸奶的客商们纷纷竖起大拇指,赞不绝口。

4月19日上午,在第二十三届中国(漯河)食品博览会上,河南乳小鲜乳业有限公司展位前人头攒动、热闹非凡。该公司研发的风味乳品惊艳亮相,吸引不少客商前来品尝、洽谈合作,收获满满。

走进乳小鲜乳业展区,浓郁的奶香扑鼻而来,各类乳品整齐摆放,经典款与新品分区展示,吸引往来客商驻足停留。除了经典爆款持续圈粉,乳小鲜本次携多款科技新品重磅亮相,引爆现场人气。大家在品尝后纷纷点赞,并详细询问产品配方、定价及代理政策。

“2023年与中原食品实验室开启深度合作后,我们持续加大科研投入,全力推进实验室科技成果转化,专注研发更贴合市场需求的科技型乳品。”该公司总经理常小静介绍,依托产学研合作优势,企业深耕乳品创新研发,继黑酸奶、快乐酸奶之后,本次食博会推出的多款新品瞄准细分消费群体,栀子绿茶、玫瑰乌龙牛奶主打女性消费市场,酪香奶白、草莓芭乐酸奶聚焦学生群体,满足不同消费者的需求,上市之初就收获了市场的高度关注。

舞钢市总代理商黄喜已是第三次参加食博会了。代理乳小鲜产品三年来,他的收入稳步增长,此次他还特意带着两名朋友前来考察。在参观企业、目睹展会现场的火爆人气后,这两名客商当场签约加盟,正式成为乳小鲜的合作伙伴。

作为一家本土乳品企业,乳小鲜乳业借力食博会平台,不断拓展市场、精进产品。常小静表示,食博会早已成为全国食品行业的顶级盛会,既是本土企业展销产品的窗口,也是对接行业资源、学习先进经验的优质平台。企业借助食博会精准把握行业发展趋势,对标优秀企业不断成长。

中原食品实验室 佳酿飘香

■本报记者 齐国霞

4月19日上午,第二十三届中国(漯河)食品博览会上,中原食品实验室展位人气持续爆棚,浓郁酒香吸引众多客商纷纷驻足品尝、洽谈合作,成为本届食博会“科技范”与“健康风”兼具的热门打卡点。

展位前的试饮区,来自郑州的采购商李先生连喝两杯后赞不绝口:“早就听说实验室研发的酒品质不凡,今天尝了尝,口感确实不输一线品牌。”

市酒业协会会长马建民带领多个城市的酒类经销商,细品中原食品室开发的乐荷酒。他们认为,浓香型的科学家酒·乐酒清亮透明,酒香在舌尖萦绕,绵甜口感让人回味无穷;兼香型的科学家酒·荷酒微黄透亮,空杯留香持久不散,独特风味令人神往。

更受关注的是实验室全新推出的草本露酒,精准契合大健康消费趋势。中原食品实验室现代酿酒工程创新中心科研助理高增明向记者介绍,男款石斛多糖露酒以专利技术为核心,配伍枳椇子、人参等珍稀草本,主打解酒护肝、滋养精力,醇厚回甘的口感适配商务应酬场景;女款玫瑰葛根露酒采用双重萃取与自然发酵工艺,融合葛根原液与玫瑰精粹,花香清雅、酸甜可口,成为女性轻养生微醺的首选。“这款酒兼顾了功效和口感,太适合送给长辈和朋友了!”来自河北的客商王女士认为,目前人们喝酒都主打健康和养生,这几款酒契合了市场需求,未来应该有广阔的市场前景。

据了解,近两年,中原食品实验室现代酿酒工程创新中心团队以精准发酵为核心,联合中国农业大学、江南大学等高校组建产学研联盟,聚焦微生物调控、风味精准调控等方向开展攻关。目前,实验室已筛选核心功能菌株500余株,专利保藏8株,建成云智能曲房和中试酿造基地,获批中国轻工联合会酒曲品质工程重点实验室,申请发明专利6项,同时成立河南乐荷酒业有限公司,打通科技成果转化全链条。

“我们不仅做科研,还要让成果落地、惠及消费者。”高增明介绍,实验室秉持科技赋能传统食品理念,既助力豫酒振兴,也围绕大健康产业拓展新品,让传统发酵食品在现代科技加持下焕发新活力。

赞漾 新饮品受欢迎

■本报记者 范子恒

4月19日,河南赞漾饮品有限责任公司的展位前人声鼎沸,采购商争相品尝刚刚推出的柑橘汁、羽衣甘蓝汁等6款HPP饮料。来自山东的采购商张先生举起一杯翠绿的羽衣甘蓝茶饮,连连称赞道:“这个口感鲜爽,配料表干净,年轻人就喜欢喝这个!”

“日产量10万件,二十余条生产线开足马力,您要的货我们供得上!”该公司销售经理扯着嗓子向几名南方客商解释,手中的订单本上已写得密密麻麻。展台一侧的签约区更是火爆,键盘敲击声与盖章声此起彼伏。不到11点,签约簿上已登记了26家客户,另有数十家意向客户正在排队洽谈。“我们这次主打的HPP果汁和草本茶饮,就是瞄准了年轻群体对天然、健康的需求。”现场负责人一边擦汗一边告诉记者,展台人流从早上开馆就没断过,带来的样品都被品尝完了。

“漯河食博会一年比一年上档次!”该公司销售总监王向往接受采访时,声音里透着兴奋,“上午来洽谈的客商,不仅有国内大型连锁便利店,

还有东南亚的采购团。食博会的国际化程度、匹配专业买家的精准度,真是肉眼可见地提升。”他指着展台外熙熙攘攘的人群感慨地说,“我们公司拥抱漯河这些年,从最初的一个小展位到现在的特装展厅,每一步成长都踩在食博会的节拍上。今年我们带来6款HPP年轻态饮品,就是要借这个平台,让‘健康饮料’的概念从漯河走向全国。”

谈及参会感受,王向往特意竖起大拇指:“食博会的组织越来越贴心,氛围一年比一年火热。”

展台另一侧,主打“0酒精社交”的替酒饮品潮客熊猫精酿同样围满了年轻人。一名刚从上海赶来的采购商举着试饮杯笑道:“开车来参会也能放心‘干杯’,真不错!”而在酸梅饮品体验区,几名四川客商正对着这款解辣饮品频频点头:“火锅配这个,绝了!”

截至中午12时,赞漾公司展位累计接待专业采购商超500人次,6款HPP新品的样品全部品尝一空。王向往望着展台外涌动的人潮,信心满满地说:“明年,我们还要带来更惊艳的健康饮品!”

王忠圈胡辣汤 添加健康科技料

■本报记者 齐国霞

“味道还是熟悉的味道,地道,喝起来温润不刺激,口感不错!”4月18日上午,在市区岷江路建业智慧港广场,王忠圈益生菌胡辣汤新品发布会举行。品鉴过益生菌胡辣汤后,现场群众连连称赞。行业专家也纷纷表示,这款新品实现了传统美食与现代科技的完美融合,为胡辣汤行业创新发展树立了全新标杆。

胡辣汤作为河南美食的金字招牌,承载着无数人的家乡味记忆。王忠圈胡辣汤深耕行业多年,始终坚守匠心,从街头小店发展为漯河老字号、中原名吃,凭借地道风味与过硬品质收获无数消费者的喜爱。在第二十三届中国(漯河)食品博览会举办之际,益生菌胡辣汤的重磅推出,是王忠圈胡辣汤守正创新的里程碑之作,更是传统美食与健康科技碰撞出的精彩火花。

参加活动的市工商联党组成员、副主席李秀云说:“王忠圈胡辣汤此次联手漯河微康生物推出益生菌胡辣汤,是顺应健康消费趋势、大胆创新的有力实践,充分彰显了漯河民营企业敢为人先的实干精神。”

河南省胡辣汤专委会会长刘新立指出,辛辣刺激肠胃一直是胡辣汤行业的发展痛点。王忠圈胡辣汤聚焦行业难题,携手科技企业实现创新突破,在保留传统风味的基础上完成健康升级,不仅为自身发展注入新活力,更为整个胡辣汤行业的转型升级提供了优秀范例。

在新品发布环节,漯河微康生物科技有限公司总经理赵笑天与河南王忠圈餐饮管理有限公司创始人王忠圈对益生菌胡辣汤进行“揭秘”。赵笑天介绍,微康生物自主研发的凝结成肽曼氏菌BC99具备耐高温、耐胃酸、耐胆盐的超强特性,活菌成活率高达96%。这项硬核科技成功融入胡辣汤,让活性益生菌真正走进大众餐桌。

王忠圈表示,他始终秉持“专注做好一碗汤”的初心,在坚守牛骨熬汤、中草药科学配比等传统工艺的同时,历经上百次配方调试,最终打造出这款益生菌胡辣汤,让胡辣汤在保留传统风味的前提下,新增肠道调理、增强免疫力的健康属性。据介绍,首批5万盒新产品刚推出便被抢购一空,收获了市场与消费者的高度认可。

徐工叉车 首秀展会获追捧

■本报记者 范子恒

4月19日,第二十三届中国(漯河)食品博览会机械展区迎来一个熟悉又陌生的面孔——徐州徐工特种工程机械有限公司。说熟悉,是因为“徐工”二字在中国工程机械领域如雷贯耳;说陌生,是因为这家行业翘楚首次来漯河“赶会”。

上午9点刚过,徐工展位上四台靓丽的叉车一字排开,车身上的“徐工”标志在展馆灯光下格外醒目。展位前,前来咨询的客户已经围了好几层,工作人员递资料、加微信、讲解参数,忙得脚不沾地。

“一个上午,发出去300多份资料,记录意向客户联系方式近百条,远远超过我们的预期!”徐工叉车品牌推广部负责人闫莉的声音里带着掩饰不住的兴奋。她擦了擦额头的汗,笑着说:“我们今年是第一次来漯河参加食博会,没想到效果这么好。明年,我们一定会再来!”

话音未落,一名来自驻马店的采购商孙先生走到一台叉车前。他利索地跳上驾驶室,双手握住方向盘,眼里闪着光:“我是做食品仓储的,场地不算大,但货物周转量大。您给看看,哪款叉车适合我?”

一旁的工作人员立刻迎上前,指着孙

先生坐着的这台车介绍:“您试的这款是我们‘鲲鹏’系列电动平衡叉车,专门针对仓储场景设计。它采用新能源驱动,充满一次电能连续工作6个小时,完全没有续航焦虑。更关键的是,它可以配合我们的WMS智能仓储管理系统,根据您的仓库动线、货架高度、作业频次,自动规划最优路径和工作模式,相当于给叉车装上了‘智慧大脑’。”

工作人员接着补充道:“我们徐工提供的是全链条闭环服务。您只管做食品仓储生意,仓库里的智能化升级,我们帮您搞定。”

孙先生听完了点了点头,笑着说:“那得好好试试,徐工的东西,靠谱!”谈及对食博会的印象,闫莉感慨颇多:“说实话,从展会的规模到现场的服务保障,食博会已经达到了国内一流展会的水平了。更让我惊喜的是漯河这座城市——前几天抽空去了趟沙澧河风景区,河水清静,绿树成荫,走在岸边就像到了江南小城,美得让人不想走。”

中午时分,该公司的展位前依旧人流如织。阳光下,徐工的四台叉车一字排开。这几台第一次来漯河“赶会”的大块头,显然已经找到了自己的舞台。

客户在乳小鲜展位前品尝。
本报记者 齐国霞 摄



客商在了解河南赞漾饮品有限公司的产品。
本报记者 范子恒 摄



客商品尝中原食品实验室佳酿。
本报记者 齐国霞 摄



参加发布会的嘉宾品尝王忠圈益生菌胡辣汤。
本报记者 齐国霞 摄



徐州徐工特种工程机械有限公司员工向客户介绍叉车。
本报记者 范子恒 摄



食博会现场。本报记者 杨光 摄