

益恒源 让更多人了解塔格糖

■本报记者 应诗雨

“今天，我们携核心产品塔格糖及系列衍生食品参展，希望通过食博会让更多人认识塔格糖、了解塔格糖。”4月19日，河南益恒源生物科技有限公司（简称益恒源）相关负责人陈金玲说。

以塔格糖为核心原料的各类衍生食品琳琅满目，涵盖苏打水、软糖、酸奶、月饼、山药粉、饼干等，展现了塔格糖在食品领域的多元应用。

益恒源展区客商络绎不绝。工作人员围绕塔格糖产品特性、生产工艺、应用场景等，与客商深入交流。现场展示的塔格糖烘焙食品、健康饮品等，凭借“健康代糖”的核心优势，赢得众多客商青睐。

作为一家聚焦功能糖全产业链的科创企业，益恒源深耕生物科技领域，破解了塔格糖规模化生产的技术难题，建成国内领先的全自动化塔格糖生产线，成功拿下河南省首张塔格糖食品生产许可证。

近年来，益恒源与江南大学、中原食品实验室等开展产学研合作，持续优化塔格糖生产工艺，让“健康代糖”走进更多食品生产企业、走向大众消费市场。

泰国馆梭坤敬食品展区 本报记者 孙震摄

漯河花花牛乳业展区 本报记者 齐国霞摄

小帅才食品展区 本报记者 范子恒摄

贾湖酒业展区 本报记者 齐国霞摄

微康生物 研发“漯河菌”BC99

■本报记者 李慧莹

一株能够耐高温、常温储存三年仍保持高活性的益生菌，正在改变人们对健康食品的想法。4月19日，在食博会现场，由漯河微康益生菌生物科技有限公司（简称微康生物）自主研发生产的凝结魏茨曼氏菌BC99成了展区焦点。

“凝结魏茨曼氏菌BC99是真正意义上漯河研发、漯河生产、漯河产业化的。”4月19日，微康生物市场部经理李开春对记者说，“益生菌怕热是常识，但凝结魏茨曼氏菌BC99不一样。作为耐高温芽孢类益生菌，它具备耐高温、耐胃酸、耐胆盐的超强稳定性，常温存放三年活菌率仍可达89%。这极大地拓展了益生菌的应用边界，使其能够用于胡辣汤、代餐粉等热加工或热冲调食品，同时为原料品质和终端产品稳定性提供了有力保障。”

目前，凝结魏茨曼氏菌BC99已获得13项国家发明专利，荣获河南省科技进步奖一等奖。

“我们不只是卖原料，更是在推动一场食品产业的健康升级，希望能够为我市众多食品企业赋能。”李开春告诉记者，食博会期间，他们除展销凝结魏茨曼氏菌BC99系列新品外，还举办了益生菌功能性食品创新发展研讨会，邀请行业专家、企业代表共同探讨益生菌在传统食品中的创新应用。

贾湖酒业 守文脉匠心 酿“中原味道”

■本报记者 齐国霞

4月20日，食博会上，贾湖酒业展位前人头攒动、香气四溢，前来品鉴、洽谈的客商络绎不绝。“这酒入口绵柔、回甘悠长。”客商端起酒杯细细品鉴，纷纷竖起大拇指。贾湖酒以清亮的酒体、协调舒适的复合香气，令每一位品鉴者都赞不绝口。

“食博会开幕当天，我们就收获了许多订单。”贾湖酒业总经理孙耀州高兴地说，他们与一名广东的网络博主达成定制酒合作意向。湖北襄阳、河北邯郸的客商品尝后，当场表达了合作的意愿，计划近期到舞阳厂区实地考察，共商合作共赢大计。

孙耀州向记者介绍，贾湖酒业在贾湖遗址旁打造万亩绿色原粮基地，从源头锁定醇香。同时，引进微分子速冻净化系统，通过低温技术将高分子酒液转化为低分子健康酒体，让古老美酒契合现代健康饮酒需求。

近年来，贾湖酒业与科研机构强强联合，搭建完善的研发体系，在传承古老工艺的基础上融入现代生物技术，倾力提升酒质。

赵大缸西瓜酱 打造河南美食新名片

■本报记者 杨光

“我们坚持传统工艺，制作的西瓜酱以西瓜汁与优质黄豆为主要原料，历经一年以上自然发酵，酱香纯正浓郁。”4月20日，食博会上，赵大缸西瓜酱创始人赵鹏程向客商热情推介。

作为漯河本土非遗美食，赵大缸西瓜酱吸引了不少客商驻足品尝。馒头蘸酱的经典吃法唤醒了不少人的童年记忆。

“我们带来了西瓜酱、芝麻酱、香菇酱、火锅底料等7类特色产品。”赵鹏程介绍，他们已与山东、山西、安徽等多地客商达成初步合作意向。

从入驻第二十一届中国（漯河）食品博览会“漯河礼物”官方展厅，到亮相第二十二届中国（漯河）食品博览会西城分会场，再到亮相本届食博会主会场室外展区，赵大缸西瓜酱依托食博会平台拓宽了销售渠道。“提起河南美食，大家总会想到胡辣汤、烩面。我希望通过‘赵大缸’的坚持与努力，让漯河西瓜酱成为河南特色美食新名片。”赵鹏程说。

小帅才食品 新意十足签单忙

■本报记者 范子恒

4月20日，食博会漯河市恒达食品工业有限公司小帅才食品展区，俨然一片沸腾的“美食海洋”：询价声、拆包装声此起彼伏，订货商挤过人群伸手比画着数量，工作人员端着试吃托盘忙得不亦乐乎。

“这是我们第二十三次参加食博会。食博会，我们一届也没落下。”该公司销售经理李瑞伟一边利落地给客户开单，一边扯着嗓子自豪地对记者说，“您瞧，从昨天开幕到现在，已经签了50多单，还有一大批意向客户正排队等着呢！”

现场最聚人气的，是企业今年推出的几款新品。展台上，蛋酥金黄圆润、肉松饼香味诱人、谷物麦脆脆色彩缤纷……“我们今年主推小帅才蛋酥酥、肉松饼、谷物麦脆脆和烘焙系列薯片。”李瑞伟随手拆开一包新品递给身旁的小顾客。孩子咬了一口，连声说“好吃”。

李瑞伟说，他们希望通过食博会找到更好的供应商、更多的合作伙伴，为企业发展抢抓更多机遇。

“我们以后将继续参加食博会，希望食博会越办越好。”李瑞伟说。

岛上草食品 天然苏打水受欢迎

■本报记者 张赢

4月19日，在河南岛上草食品有限公司（简称岛上草食品）的展位上，十多款饮品整齐陈列。前来品鉴、咨询、洽谈的采购商络绎不绝。该公司总经理闫红伟笑容满面，热情推介。

“这是我们今年的新品，水源是四川省广元市白龙村，水源是天然弱碱性，无甜味、无添加，口感清冽。”闫红伟向客商详细介绍。

岛上草食品前身是2000年成立的漯河市日康食品饮料有限公司，2006年开始生产苏打水，逐步发展成拥有多条现代化生产线、产品矩阵完善的知名食品企业。“食博会的规模一年比一年大，漯河的食品产业越来越强，我们由衷地感到自豪。”闫红伟说，仅仅一个上午，近50位客商留下了联系方式，表达了强烈的合作意向。

优润食品 让“漯河味道”香飘世界

■本报记者 张赢

“漯河的食品真不赖！”“口感好、味道正，企业很用心！”……4月19日，河南优润食品有限公司（简称优润食品）展区人气爆棚，来自全国各地的客商品鉴后，连连称赞。

此次参展，优润食品共带来58种产品，并设立出口产品展示专区。出口韩国的黄油饼干、涂层巧克力和出口阿富汗的咖啡饼干、蔬菜饼干等整齐陈列，外文标识、国际化包装尽显专业水准。

该公司董事长助理介克东介绍，优润食品布局海外市场已有三年，凭借扎实的用料、良好的工艺，让休闲零食远销韩国、阿富汗、泰国等23个国家和地区，让“漯河味道”香飘世界。

来自石家庄的批发商吴先生是与优润食品合作二十余年的老朋友。“优润食品的产品质量稳定、品类全，我们那里的消费者特别认可。”吴先生说。

“如今，大家希望吃得更安全、更健康。”介克东说，他们推出了含鸡内金的功能性饼干等产品。

介克东说，他们推出了含鸡内金的功能性饼干等产品。

汇聚 四海美味 陶醉八方宾朋

梭坤敬食品 泰国风味肉肠舞阳造

■本报记者 孙震

“这款肉肠风味独特、酸辣适中，大人、小孩儿都可以吃。”“我们对这款产品很感兴趣，计划引入当地市场。”……4月20日，食博会泰国馆梭坤敬食品（河南）有限公司（简称梭坤敬食品）展区热闹非凡，企业研发的益生菌发酵肉肠吸引不少客商驻足品尝、洽谈合作。

梭坤敬食品总经理卓文伟主动向客商推介产品，将切片后的益生菌发酵肉肠拿给大家品尝。“这款在舞阳生产的泰式风味发酵肉肠，口感、品质与泰国本土产品一致。产品选用优质食材，实行全链条质量把控，大家可以放心吃。”卓文伟说，企业凭借“一

老一新”技术，赋予益生菌发酵肉肠独特的口感。“老”指的是采用泰国非遗腌肉工艺，经过70小时天然发酵，赋予肉肠独特的酸香；“新”指的是肉肠加入高活性益生菌，调节肠道菌群，助消化，老少皆宜。

卓文伟表示，该产品即开即食，能当餐厅制作沙拉、春卷等菜品的原料，还可作为食品企业加工汉堡、面包等产品的食材。该产品2025年12月投放国内市场以来，广受欢迎。

来自四川的客商刘先生品尝后说：“外皮脆弹、里面软糯，肉质新鲜、风味独特。”这是卓文伟第三次参加食博会。“每次参展都有新收获。”卓文伟说。

漯河花花牛乳业 坚守品质 焕新出发

■本报记者 齐国霞

4月19日，记者在漯河花花牛乳业展区看到，展台上各类乳品整齐陈列，一台小巧精致的鲜奶机吸引了众多客商。想要喝热奶，一键调温，温热醇香的鲜奶即刻流出。偏爱冰爽口感的，也能轻松获得清凉鲜奶饮品。”工作人员热情地向客商介绍。鲜浓牛奶缓缓流出，入口顺滑醇厚……

作为扎根漯河的乳品企业，漯河花花牛乳业成立于2007年，

是河南省农业产业化省级重点龙头企业。该公司总经理董凤金表示，这款智能鲜奶机已在市区多家饭店投用，市场反响很好，成了企业开拓市场的好“伙伴”。

董凤金说，漯河花花牛乳业推出常温纯牛奶、低温净酸奶、巴士鲜奶等产品，使其融入市民日常生活，成为企业新的经济增长点。未来，漯河花花牛乳业将持续深耕健康乳品领域，加大产品研发投入，优化生产工艺，生产更多营养、健康、美味的乳品。

喜盈盈食品 从食博会走向更大市场

■本报记者 范子恒

“一上午收获颇丰，签的订单有几十个。”4月20日，食博会人声鼎沸，在漯河联泰食品有限公司喜盈盈食品的展台前，销售总监王颖超一边忙着招呼客商，一边对记者说。

“这款产品口感真好，还用的是海鲜原料，在我们那边的商超肯定好卖！”山东采购商张先生边说边掏出手机扫码加微信。王颖超笑着递上样品：“您尝尝。这款产品定位‘海鲜膨化专家’，工艺升级后更酥脆。”

今年参加食博会，喜盈盈食品一口气推出16款新品，引来众多客商。来自河北的经销商李女士拿起一盒自炸虾片问：“这款产品保质期多长？”工作人员连忙回答：“保质期一年。小包装设计适合社区团购。”李女士当场敲定了首批订单：“食博会我来了5次，每次都能发现爆品。喜盈盈食品的这款产品正合我意。”

“食博会一年比一年专业、人气一年比一年旺。”王颖超对记者说，“我们要借食博会的东风，把新产品推向更大的市场。”

四月十九日，汝州市汝北食品有限公司制作的几个超大月饼，吸引客商、市民驻足。因为该公司董事长兼总经理刘国超为大月饼“董事长兼民、客商品鉴。本报记者 杨光摄



食博会主会场 本报记者 杨光摄