

合川大力发展火锅食材产业

本报讯(记者 陈钰铃)为通过“镜头”聚焦展示我区推动经济社会高质量发展的新成效、新面貌,呈现我区经济社会高质量发展的亮点,6月14日,由区委宣传部、区文联主办的“镜”彩合川——摄影名家聚焦高质量发展主题采风活动启动,首期活动聚焦合川大力发展火锅食材产业。

当天,摄影家走进重庆梅香园食品有限公司、重庆莎公主食品有限公司等火锅食材重点企业,“定格”合川大力发展火锅食材产业的蓬勃活力。

在位于聚慧食品科技(重庆)有限公司梅香园生产基地内的重庆火锅食材产业检验检测中心,



重庆火锅食材产业园一角 刘芳均 摄



水发制品生产车间 周旋 摄



火锅调味品原材料入库现场 刘亚春 摄



辣椒节生产线 李永光 摄



辣椒节生产线上忙碌的工人们 刘亚春 摄



工作人员正在对火锅底料样品进行检测 谌永恒 摄



企业员工挑选毛肚 杨安平 摄



热火朝天的生产车间 冯昌树 摄



储备丰富的原材料库 张东元 摄

实验室里,科研人员正通过电脑监测火锅食材原材料微生物、重金属含量等情况,切实保障人民群众舌尖上的安全。

让摄影家们眼前一亮,感受到食品生产中科技含量的还有重庆莎公主食品有限公司改造提升后的毛肚清洗车间。2022年,该企业与西南大学食品研究院达成合作,在高校科研团队的帮助下,抛弃原始的人工清洗方式,通过泡水、自动冲洗辅助人工刮洗,有效提升毛肚清洗效果,进一步确保食品干净卫生。

“真没想到火锅食材生产有这么高的科技含量,作为消费者我们吃得更安心,作为合川摄影人我们也有责任和义务宣传好合川火锅食材产业。”摄影家表示。



火锅底料全自动化生产线 李光辉 摄

“镜”彩合川

摄影名家聚焦高质量发展主题采风活动

区委宣传部 区文联 主办