



化验室工作人员对每批猪肉进行严格检测



工人正在将肉馅进行过秤包装

在刚过去的“五一”假期，有人出门看风景，有人在家做美食。市民杜女士最近喜欢上了小包装的冷鲜肉。“疫情时期，小包装的肉处理起来比较方便，而且一顿就能吃完，适合快节奏生活。”记者了解到，如今，小包装肉食产品已被越来越多的市民所接受，最受年轻人的青睐。

一个猪蹄分成6到8块，一盒五花肉或里脊肉一斤左右，还有猪肝、大肠等副产品，都是一家几口人做一顿饭所用的量。

2020年初，针对疫情期间居民居家自主烹饪频率大幅提升、食材需求增长的现状，北京二商肉类食品集团有限公司（以下简称二商肉类食品集团）旗下品牌“大红门”推出“红门小厨”系列精加工产品，包括小包装的精加工猪肉、猪副产品等。

5月6日，记者走进位于通州区潞城镇的二商肉类食品集团“大红门”产品加工基地，探访“老字号”的守正创新。厂区实施封闭管理，不仅人员进出要严格登记测温，车辆进出也要实施消毒处理，保证厂区内消毒防疫不留死角。“集团外埠生猪屠宰基地调来的白条肉会带着‘身份证’。”车间工人指着猪身上的二维码标签说，“只要用扫描仪器一扫上面的二维码，就能知道白条肉来自哪个养猪场。”

在分割车间里，两条分割生产线

正在运行，工人们将猪白条分割为规格不一的鲜肉。众所周知，从屠宰完成的鲜肉到深加工阶段，时间越短，产品品质就越有保障，为此，“大红门”在北京、河北、河南、陕西、湖南等地建设了生猪养殖、屠宰基地，还有精、深加工车间。

虽然材料是自家生产的肉，宰前已经过多轮检验检疫及兽药残留检测，但在进入加工车间前，依旧要对每批猪肉进行严格地检验检测，对猪肉外观也会进行复检处理。从屠宰到加工，最快36小时，这些“放心肉”就能走上市民餐桌。

“作为‘老字号’，产品不仅要做到质量过硬，更要不断推出符合市场需求的新产品。”二商肉类食品集团副总经理闵成军介绍，通过前期大量的市场调研了解消费者需求后，二商肉食集团于疫情初期推出了“红门小厨”小包装产品。记者在小包装肉类产品加工车间看到，工人正在细心切割，摆放里脊肉、猪肝等产品，经过称重再使用气调盒进行包装，消费者买回家后，经过简单处理就可以烹饪。

在熟食方面，“老字号”一样走出创新发展新路径。近两年，“大红门”每年都推出二三十个新产品，是否有嚼劲，咸淡是否适口，韧、硬、弹的程度等，都是品评的标准。“今年计划推出两类约三十种新型产品，更好地满足消费者的需求。”闵成军表示。



“大红门”的守正创新

□周世杰/摄 本报记者 周美玉/文



白条肉进入流水线，都带有“身份证”



对新开发的产品进行品评，多轮改进后才能走向市场



工人正在对白条肉进行切割分类