

# 双汇参展第二十二届中国国际肉类工业展览会

9月10日-12日,由中国肉类协会主办的第二十二届中国国际肉类工业展览会在济南举行。双汇携旗下生鲜品、肉制品、禽产品、餐饮食材、调味品五大类300多种产品参展。双汇发展副总裁周霄代表企业参加肉类产业周系列活动。

□大象新闻记者 王俊生 通讯员 付冰清/文图

## 美食汇聚 300多种产品集中亮相

本次展会,双汇重点展示了“转型升级”产品战略下的发展成果。其中,生鲜品品类有猪耳、肥肠等清卤系列,肉青、梅肉块、五花肉等定制化系列,猪蹄段、汤骨、梅肉片、肋排段等免洗速烹系列。

肉制品品类有史蜜斯巴黎风味火腿、史蜜斯焦香蜜汁肠、图林根风味香肠、牛肉火腿切片、培根等美式西式系列,红烧肉、梅菜扣肉、黄焖排骨、红烧狮子头等中华菜肴系列,爆浆芝士鱼饼、虎皮鸡爪、鸡蛋棒、香辣猪皮、青柠凤爪等休闲系列,双汇重庆风味小面、肥汁米线、酸辣粉、笋丁牛肉拌饭等方便素食系列,双汇爆浆芝士肠、炫动玉米芝士肠、金马可减盐火腿肠、轻味靓靓鸡胸肉肠等特色系列。

禽产品品类有香酥鸡块、香脆鸡排、香辣翅中、鸡肉洋葱圈、灌汤鸡肉丸等系列。餐饮食材品类有蒜香骨、肉滑、嫩滑牛肉片、大肠段等星厨系列,藤椒猪蹄、豉香排骨、糖醋里脊、黄焖鸡等菜肴系列。调味品品类有食用猪油、猪骨高汤、菜肴料、面条料等系列产品。

## 市场认可 金奖银奖拿到手软

记者在双汇展厅看到,品类丰富的展品令人眼花缭乱,吸引了食品专家、行业同仁、现场观众、媒体的高度关注,展厅内人流如织,络绎不绝,大家在一年一度的行业盛会上深入交流、咨询产品、了解趋势、探索合作、品鉴美食。

在同期举办的“双汇——2024携手好食材·烹饪美食秀”活动上,来自各个品牌的参赛产品激烈角逐,竞相绽放,双汇也收获颇丰。其中,史蜜斯巴黎风味火腿、双汇香煎鸡排荣获活动金奖,双汇爆浆芝士肠、双汇筷厨(煎烤炒菜肠)荣获活动银奖。此外,史蜜斯巴黎风味火腿、史蜜斯焦香蜜汁肠还荣获“2024中国国际肉类产业周优选产品”。



活动现场



双汇发展副总裁周霄在2024肉类产业创新发展大会上发言



活动现场



产品广受青睐



## 创新驱动 打造世界一流肉类品牌

双汇注重技术研发和科技创新,率先建立了企业技术中心,设立了五大产品研发中心和25个专业技术研究所,每年都派出大批人员开展国际技术交流与合作,开发新产品投放市场,不断满足消费需求。

双汇坚持围绕消费需求,创新、细化产品种类,利用现代化的屠宰、分割技术把一头猪分成200多个产品,按照不同需求,供应不同市场。同时,双汇围绕西式产品的引进、中式产品的改造、东西方食品的结合,大力进行产品创新,以适应营养、安全、新颖、时尚的消费需求,有力地保持了产品旺盛的生命力,每年新产品销量占10%以上,形成了1000多种肉制品的产品群。

40年来,双汇坚持专注肉类产业,以集群发展延伸产业链,以创新发展提升价值链,以融合发展打造供应链,全面构建现代肉类产业体系,通过持续加强产品力与品牌服务,助力千家万户实现餐桌上的美好生活!未来,双汇将以“产业化、多元化、国际化、数字化”的发展方针为指引,加快产业升级和资源整,积极打造世界一流、中国领先的肉类品牌,为行业高质量发展作出新贡献!

