

聊聊桂林米粉的那些新鲜事(三)

◀ 上接02版



↑企业正在生产保鲜米粉。
(桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司供图)

2 突破保鲜瓶颈

桂林米粉竞争力增强

桂林米粉的从业者都知道，一般的鲜湿米粉只能保存4-6小时，桂林米粉要走出去，关键就是保质保鲜技术。

从十几年前起，桂林就有企业开始尝试生产预包装的鲜湿米粉。作为早期尝试桂林鲜湿米粉预包装的企业之一，粉霸食品有限公司的技术及生产管理总经理蔡林玲告诉记者，当初她在外地经商，很期盼吃到一碗正宗的桂林米粉，这也让她开启了保鲜米粉的研发之路，并组建了研发团队。2008年，保鲜米粉初试成功，当时保鲜期是半个月。“后来，我们不断进行研发实践，提高保鲜米粉的保鲜期，从半个月延长到一个月，再到三个月，如今纯大米米粉保鲜期在常温状态下超过180天，零防腐、零添加。”

2016年，桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司也成功攻克了鲜湿米粉“常温保质期短”和“断条”两大关键技术难题，使鲜湿米粉在不添加任何防腐剂的情况下，保质期长达12个月，并获得了国家发明专利。这样一来，鲜湿米粉的保质期已经与速食米线、方便面等具有同样的保质期限，也让预包装的桂林米粉在方便速食品类中有了竞争力。

桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司副总经理胡景锋告诉记者，湿米粉要做到长保质期，要克服两个方面的问题。一是淀粉老化问题，湿米粉中的淀粉会因保存时间的延长而发生性质改变，从而发生断条；二是湿米粉在生产过程中不允许添加任何防腐剂，如何在常温非真空状态下长期保质保鲜是关键。

经过不断地尝试和研发，通过采用复合生物保鲜科技和高温灭菌技术，企业成功做到了鲜湿米粉不添加任何防腐剂，常温下非真空包装保质期可达12个月，断条率降至5%以下。“消费者只需开袋加沸水冲泡就能吃到宛如现做的鲜湿米粉，如方便面一样‘方便’。”胡景锋说。

桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司工作人员表示，他们接下来攻关的方向是继续优化保鲜湿米粉生产工艺以及生产线自动化的研究和改造，以达到提高生产效率和降低生产成本的目的，进一步提高产品的市场竞争力。

3 密封杀菌、冻干锁鲜 技术升级带来更多配菜选择

随着鲜湿米粉保质保鲜技术取得突破，其配套的卤水汤料与配菜的包装保鲜方式也亟需一波提质升级。

如何实现米粉配菜的长时间保存？桂林的一众米粉企业从罐头食品中找到了灵感，无需任何防腐剂，只要密封杀菌就可以有效保鲜。桂林马老板农业科技有限公司代表人陈强告诉记者，2017年时，桂林米粉从业人员在罐头密封杀菌技术的基础上，将罐头的马口铁改成高温水煮膜，应用在米粉、肉类配菜与卤水包的保鲜。其操作方式与罐头的热处理杀菌相似，将食材装入高温水煮袋后密封，再一并放入杀菌釜中进行高温高压杀菌。通过这样的方式能最大程度消灭有害微生物，从而使包装内的食品获得在室温下长期储藏的特性。“用高温水煮膜代替原方法中的马口铁罐头，既能缩短加热时间避免破坏食物口感，也能保证其营养物质与风味不出现较大改变。这样由高温水煮膜包装的卤水、配菜‘罐头’保质期都能达到180天。”

记者打开一包预包装米粉，里面光是配菜部分就有大大小小总共5个独立包装，其中使用高温水煮膜的米粉包与汤料包两个最为特别，米粉根根清晰可见，汤料包外观颜色同铝箔一样，拿在手里感觉较敦实。“肉类都是在

密封包装内进行高温消毒的，即使多天以后拆开包装也依旧多汁不柴。”陈强说。

实际上，不仅仅是卤菜粉，这样的“仿罐头”保鲜方式也让多种口味的汤粉获得了远行的“车票”。在崇善米粉的预包装米粉货架上，记者看到除了传统的卤菜粉，还有牛腩、叉烧等多种口味。“文火炖煮的牛腩软嫩油亮吸满了汤汁，甚至牛筋细滑饱满的胶质口感也能较好保留，配菜包基本是将原锅原汤一并装进去了。”售货员告诉记者。

但是预包装米粉的配料升级还在继续。随着市内着手制作预包装米粉的企业逐渐增多，陈强在生产传统经典卤菜粉之外，研发了全州酸辣粉、龙胜牛肉汤粉、资源土鸡汤粉、临桂鲜肉汤粉等各具特色的米粉。

2018年，陈强经营的“马老板”米粉创新性地将航天冻干技术融入到配料包装，在零下30℃的真空环境里将汤料、蔬菜配菜等瞬间脱水冻干，成功推出了以鸡肉汤粉、鲜肉汤粉等为代表的几款颇受北方消费者青睐的汤粉产品。通过冻干保鲜的汤料包相较于水煮膜体积更小，重量更轻，并且瞬间低温冷冻能够保留蔬菜原本的颜色，色、香、味、形及营养成分比上实现升级，营养更均衡。

陈强表示，“马老板”米粉的经营是依托“产品制胜”的策略展开的。他们今后会不断丰富产品线，提升产品品质，开拓更大的米粉市场。

4 扩大销售版图 桂林米粉漂洋过海

随着保鲜保湿技术取得突破，桂林米粉有了销往更远地区的条件。无论是在网购平台，还是在外地的一些连锁超市和便利店，都能看到来自桂林的米粉。

桂林市裕兴食品有限公司从去年10月前后开始生产桂林米粉预包装米粉，如今推出了桂林卤肉米粉、桂林糟辣椒肉末米粉、桂林牛腩汤粉等不同口味。公司负责人秦初成告诉记者，他们在深圳、广州、上海和北京等地的销售情况都不错。

在网购平台上，“老盐街”桂林米粉预包装米粉受到不少人的喜欢。桂林老盐街餐饮有限公司相关负责人陈婷表示，公司成立专门的电商团队负责网上直营店的工作，未来会加大对生产工艺的追求和桂林米粉口味的还原，让更多人爱上桂林米粉。

覃辉跃告诉记者，他们生产的桂林米粉预包装米粉基本上已经实现了国内全覆盖，并且以网购为主，其中，广东地区的销量超过五成。“广东地区外来务工人员多，桂林米粉价格实惠且做起来方便快捷，成为他们选择的重要原因。另外，相对于方便面，桂林米粉的健康性也占了优势。”

2018年9月6日，一批462件，重2.68吨、货值9463美元的桂林米粉经桂林海关检验检疫合格，启运出口加拿大，实现桂林特色小吃桂林米粉首次出口。

作为国外采购商，吕政达在2018年就与桂林米粉企业签订了500万元的订单。他把符合美国食品生产标准、最有桂林本土味道的

桂林鲜湿米粉引进到美国，让在外打拼的游子 and 当地人也能尝到最正宗的桂林米粉。

“在我看来，桂林米粉预包装米粉在美国有着一片大好的市场。”

“为了符合国外的食品要求，我们对卤水进行了调整，在不使用肉制品的前提下，通过辛香料、植物类食物的组合，最大程度地还原桂林米粉卤水的原味。”覃辉跃说，公司每个月都有向美国、加拿大发货的订单。

覃辉跃表示，预包装米粉方便、快捷，是未来桂林米粉产业发展的重中之重。“接下来，我们会加大电商平台的发展力度，让全国各个城市的人都能买到我们的桂林米粉。同时，我们还会加强海外布局，在美国、加拿大的基础上，把产品更多地卖到欧洲去。”

记者阳晓甫 谭照