

松滨老醋

松滨老醋有限责任公司，源于民国初期的“松江酱园”，从1912年创始人赵守信师傅开始创业至今，已有一百年的创业发展史。一百年来经历代传人，继续发扬、顽强拼搏、努力奋斗，使扶余老醋从小到大、从弱到强，成为松原市乃至吉林省家喻户晓的地方品牌。

松滨老醋有限责任公司属于生产加工型企业，主要从事农产品和调味品的生产加工和销售。公司年生产加工农产品5000多吨，年生产各类深加工产品7000吨。公司现有员工166人，公司现有两个场区，占地3万平方米，企业总资产近4000万元，年销售收入3215万元，利税达70万元，利润152万元。

近年来，由于公司扩大生产规模，加工产品拓展出多条销售渠道，收购量显著增加。同时公司又扩大了农产品旺季收储能力，短期仓储能力由原来的6000吨，增加到9000吨，至使公司形成供、产、销连结配套的产业链条。由于供、产、销配套原料供应充足，扩大了企业规模。

公司除加工生产黑大豆、富硒稻米等特色农产品对外销售外，自行加工的产品共有四大类，30多个品种。

主要品种有扶余老醋、富硒红曲醋、黑豆酱油、黑豆酱、黄豆酱油、黄豆酱、以及宴会醋、葛根葡萄醋等保健醋类产品。

公司建有功能齐全的生产车间，并建有检测室、培菌室、实验室，有专业的研发队伍。2007年被省科技厅认定为科技型企业。自2003年以来，公司就加大了科研开发力度，不但自建研发队伍，还先后联结吉林大学、山东大学、天津科技大学、武汉佳成生物制品公司、上海微生物研究所等科研单位，先后研制成功宴会醋、宴会特贡醋、富硒红曲醋、黑大豆酱油、葛根葡萄醋等新产品。

公司产品除在我省城乡地区销售外，还在黑龙江省哈尔滨市、大庆市、内蒙古赤峰市、通辽市、乌兰浩特市、辽宁沈阳市以及上海、杭州、金华、南京、桐城、镇江、扬州等南方城市广泛销售。2012年，公司联合风华农产品开发中心，选用该中心特色的有机农产品富硒大米、富硒小麦、富硒黄豆生产有机富硒醋和有机富硒酱油，经过公司科研团队努力专研、联合攻关，成功研制出有机富硒酱油、有机富硒醋。有机富硒醋所用原料是经过国家认证的松原风华农产品开发中心有机农产品基地生产的有机稻米，糯米。松花江流域肥沃的黑土、充足的阳光、甘甜的江水、孕育出口感香滑、晶莹剔透的优质稻米、糯米，以此原料酿醋，醇香适口、胜人一筹。此稻米在生长过程中运用了生物富硒技术，命名稻米含硒由0.03 mg/kg提高到0.10-0.28 mg/kg，用此稻米酿醋，食醋中有机硒含量比普通食醋高6-10倍。除富硒之外，本品严格按照有机产品要求生产，并经国家认证，故称有机富硒醋。另外，本品采用生料豌豆大曲、夫曲和生香酵母做发酵剂，经低温固态发酵而成。酿制过程属于低温培养，益生菌自然繁殖。故所含益生菌系丰富，成品中不添加任何添加剂和防腐剂。因此产品特点为：多菌种、纯酿造、零添加。

2013年1月，本公司成功研制出有机高钙醋，为公司保健系列醋又添一项硕果。有机高钙醋是在生产酿制过程中，除以有机大米为主料外，还选有含葡萄糖、果糖、蹂酸、钙质、锌、铁等微量元素丰富的原料参与发酵。如：螺旋藻、海带、大枣、山药、枸杞、桑葚、鸡血藤、黑豆等。取其富含钙、铁，以及活血补血，补益肝肾，益精明目的作用，使产品多维、高钙，及富含多种微量元素，有明显的补益之功，且补而不滞，能调节人体机能，调节血脂及偏酸性体液。

由于订单基地扩大、带动农户增加，企业特色产品已形成广泛的销售渠道。企业生产加工能力和企业规模也随之扩大。目前项目追加投资，预计总投资已达2700万元，这也是随企业发展而增加的新思路。当前，项目建设正在紧张进行。

特色农产品生产基地的建设，特色农产品精深加工产业链条的延伸，已为企业奠定了基础。企业加大投入，一方面加大收储能力，秋季集中收储特色农产品。同时加快农业产业化项目建设进度，使企业规模进一步扩大，以适应发展的经济形势。另一方面，坚持做精、做细、抓质量、

重效益、创品牌，不断巩固传统产品的生产技术，不断拓宽新产品的开发渠道，树立做百年企业，创世界品牌的思想，以质量为基础、以品牌为牵引、不断攀登新的高峰。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/sblc-355446.html>