

# 四川科技报

SICHUAN SCIENCE AND TECHNOLOGY NEWS



2019年8月23日  
星期五  
己亥年七月廿三  
总第3038期

四川省科学技术协会主管、主办 四川科技报社出版 社长、总编辑:沈军 国内统一刊号:CN51-0046 邮发代号:61-71 网址:www.sckjw.com.cn 新闻热线:028-65059830 本期共8版



中华人民共和国成立70周年  
The 70th Anniversary of the Founding of  
The People's Republic of China

## “村娇”味美富家乡

### ——记四川省第三届农村乡土人才创新创业大赛获奖者张全菊



检查压滤板卫生

### A 追寻儿时梦 开辟特色食品市场

张全菊出生在凉山州会理县竹箐乡酸水村一个地道的农民家庭。因家庭贫困,高中毕业后便外出打工,后又下岗待业在家。“没有工作的那段时间很无聊,找不到人生方向。生活圈子也越来越窄,感觉自己快与社会脱节了。”张全菊说。为了打破这种状态,她开始摆地摊卖百货。生意好时,一天能挣几十到一百元;生意不好时,一天只挣几元钱。这种生活,张全菊自然不满足,她一直想要拥有自己的稳定事业。“女人,一定要拥有属于自己的事业。那样才会有安全感。”张全菊如是说。

在会理当地,有一种美食叫“饵块”,用优质大米加工制成,分为块、丝、片三种。其烹饪方式多样,色香味美,深受人们喜爱。饵块的美味,时常勾起张全菊的美好回忆,于是,她怀揣儿时的梦想,成立了饵块加工厂。当听说她要成立饵块加工厂时,家人既支持又担心。母亲说:“姑娘,做饵块很辛苦,你能吃苦吗?”她坚定地说:“能,我一定能。”从此,在未来的艰难创业中,张全菊一次又一次地用自己的初心坚定着信心。

2006年,经过考察,积极筹备,张全菊用尽家里的积蓄凑齐20万元,成立了“村娇饵块米粉加工厂”。成立之初,饵块加工厂不足300平方米,只能算个小作坊。前面是门店,后面则是制作间,生产出来的饵块直接在厂里销售。“村娇,就是‘村骄’。顾名思义,就是村里的骄傲。既然我选择了这条路,就要力争成为全村的骄傲。”张全菊自豪地向记者解释公司名字的含义。

“创业初期真的非常辛苦,我又当厂长又当员工,每天七点就开始工作,从第一道工序到最后一道工序都亲力亲为,时常忙到夜里十二点才休息。”张全菊笑称自己就是一块砖,哪里需要就往哪里搬。

金色的余晖洒在瓦房上,家家户户炊烟袅袅。沿着乡间小路奔跑到家,推开院门,接过大人们刚用炭火烤过的饵块,蘸上美滋滋的油煎豆瓣,吃起来满口留香;把饵块放在卤水里,与油酥酥的卤肉一起煮,软的筋道、酥的脆香……会理县村娇食品有限责任公司总经理张全菊童年最美好的回忆之一,就是过年时全家人其乐融融地聚在一起做饵块美食。“因为那时候家里穷,对于小孩子来说,能吃上大米做的饵块,就是享用‘人间美味’了!”在生产车间忙碌的她不由得停下了手中的工作,倚着窗台,将目光望向那崇山峻岭的山谷间。

### 乡土人才创新创业 XIANG TU REN CAI CHUANG XIN CHUANG YE



“我们将不断整合会理县饵块产业,全面打造特色品牌,努力提高知名度,提升区域影响力。”

### B 解保鲜难题 补齐易腐食品短板

随着销量的增加,张全菊想要扩大规模,踏上食品生产现代化创新之路。“依据祖辈口头相传的制造工序:饵块制作出来后,要晾晒24小时才能成品销售。因保鲜期短,生产出的饵块必须在第二天全部售完。生产多了,卖不完就得倒掉,白白浪费;生产少了,又不够卖,会导致顾客流失。”张全菊说,如何延长饵块保鲜期,成了当时摆在她面前的头等大事。

为解决这一难题,不懂现代

工艺的她只能从查阅资料开始。可这一查,却让张全菊犯了愁。根据国标规定,对米面制品的食品添加剂有严格限制。显然,通过添加剂保鲜这条路走不通。思来想去,张全菊决定自己研究。于是,她开始起早贪黑地在车间里忙碌,一边生产,一边做试验。她先购置了一些检验设备,并专门到培训机构学习检验方法。回厂后,自己检验、观察,想找出菌落、水分的变化对饵块保

鲜的影响。“有时,还请专业的食品检验员来验证自己的检验结果,但最终都没能过检验关。”张全菊回忆起当时的窘迫情景,不禁笑了起来。

不甘心的她又先后奔赴国内各大市场,了解同类产品的保鲜技术。期间,还向生物学科教授,以及食品检验所的生物专家、化学专家寻求帮助。就这样,一晃三年过去了,张全菊几乎跑遍了全国各地,试遍了所有能想到的方法,但都以失败告终。面对技术革新上的碰壁,她开始失望、迷茫,为此长期失眠。“没有找到解决问题的办法,我只能‘熬过黎明前的黑暗’来鼓励自己坚持下去。”张全菊由衷地感慨。

最后,通过巴氏杀菌,同时使用真空包装技术,在不添加防腐剂的情况下,使饵块保质期由原来的几天提升到4个月甚至半年。



整理饵块丝

### C 让科技助力 推动传统工艺升级

传统的手工作坊,难以适应扩大生产规模的需要。一次参观选矿厂的经历,让她大开眼界。“走进选矿厂,看到厂房里很少有人工作业,几乎都是机械化生产。特别是利用水泵循环洗矿,很好地完成对产品水分、质量、重量的控制,这让我感受到了成熟的工艺在生产中的重要性。”张全菊表示,也正是这一次参观,使她彻底改变了思路。她坚信:只有通过改变产品配料、设施设备、生产工艺,才能突破饵块产量。“但在当时,用于生产饵块的设备在市场上买不到,只能自己想办法制造或改装。”回家后,张全菊完全投入到了发明创造当中。

“制作饵块,第一道工序就是淘米。人工淘米太费劲:一次淘少了,耗时长、浪费水;淘多了,米又洗不干净。因此,要先从生产工艺

和生产设施上入手,改变生产模式。”张全菊当机立断,又专程到选矿厂,把自己的需求告诉了技术人员。从那以后,张全菊的生产车间里展开了一派技术革新的火热场面,大家忙着画图、改图、焊接零部件、试用淘米机。“第一台淘米机安装好的时间是凌晨两点,初试成功,车间顿时沸腾了,大家睡意全无。”谈及当时的情景,张全菊依旧激动不已。张全菊介绍,淘米机的出现缩短了淘洗时间,大大提高了生产效率。之后,她又将选矿脱水的设备在市场上买不到,只能自己想办法制造或改装。”回家后,张全菊完全投入到了发明创造当中。

“制作饵块,第一道工序就是淘米。人工淘米太费劲:一次淘少了,耗时长、浪费水;淘多了,米又洗不干净。因此,要先从生产工艺和保鲜等困难,尝到了科技带来的甜头,明白了技术改良对产业升级的影响后,张全菊带领公司相继发明和引进了灭菌锅、抽烟机、除湿机、加湿机、烘干机等设备,为原手工作坊式生产的传统食品开启了现代化、规模化、标准化生产之路。

2012年,张全菊正式成立“会理县村娇食品有限责任公司”,饵块产品远销全国各地。

### D 创品牌产业 促区域经济发展

生产设备改进后,张全菊又开始思索如何提高饵块的口感和品质。“把玉米、黑米、苦荞、小米、紫薯等五谷杂粮融入饵块中,精心研究配方,使饵块口感细腻、味道独特,让大家吃得更健康、更营养。”张全菊说,这一创新,让会理饵块从此告别了单一品种。随后推出的由大米、小米、苦荞、玉米、蔬菜等各种原料制成的“村娇”牌系列饵块,深受人们喜爱。

近年来,通过不断创新,“村娇食品有限责任公司”先后获得了3项发明专利、6项实用新型专利、2项外观设计专利,并培养了一大批食品生物技术及粮食加工技术相关领域的专业人才。凭借优良的技术和美味的产品,公司业绩逐年上升,年销售额由原来的5万元增长

到1000余万元。张全菊领导公司在自身发展壮大的同时,也为同行提供了可借鉴的生产方法,助推彝族特色传统食品产业壮大,带动了区域经济发展。“我们将不断整合会理县饵块产业,全面打造特色品牌,努力提高知名度,提升区域影响力。”张全菊如是说。

由于出色的表现,张全菊先后获得“凉山州第三批农村优秀人才”“凉山州巾帼创业模范”“会理县拔尖人才、先进个人”等荣誉称号。今年,在四川省第三届农村乡土人才创新创业大赛上,张全菊以优异的成绩获得了银奖。面对这些荣誉,张全菊谦虚地说,“我只想用心做事,回报家乡。”

(本报记者 刘岑屹)

本版责编:廖梅 美编:乌梅

## 欢迎订阅2020年四川科技报

《四川科技报》创刊于1957年,是四川省科学技术协会主管、主办的全省唯一的省级科技类报刊,报名由郭沫若先生题写。

该报秉持宣传全省科学技术成就、普及科学知识的办报宗旨,围绕四川科技、经济发展战略,解读最新政策,报道新闻热点,竭力为全省科技工作者和广大群众服务,积极推进四川高质量发展,推动治蜀兴川再上新台阶。

《四川科技报》已列入四川省委、省政府文化惠民扶贫项目,藏区六项民生工程计划,为我省贫困地区群众全面提供科技信息、致富门路等脱贫成功经验。

四川科技网: <http://www.sckjw.com.cn>

地址:成都市人民南路四段11号 省科协七楼  
邮编:610041

订 阅 热 线:(028)65059825  
新 闻 热 线:(028)65059830

国内统一刊号:CN51-0046  
全国公开发行人  
邮发代号:61-71

全国各地邮局均可订阅  
全年订价:  
198元



每周三、五出版  
彩色印刷  
每期八版