

大蒜『黑化』身价翻涨十多倍

深加工助力农业新旧动能转换，打造大蒜产业新亮点



工作人员将发酵好的黑蒜包装



工作人员进入厂区前需要进行风淋消毒



品相差的黑蒜在包装时都会被挑出来单独处理

本报记者 武旭 摄影记者 李姣

“黑蒜是指在精确控制温度湿度的条件下进行自然发酵，发酵时间一般在90天左右，在去除大蒜辛辣口味的情况下产生甜酸口感，保留大蒜营养的同时具有良好的保健效果。”在金乡县天合食品有限公司的黑蒜生产车间里，公司负责人孔经理拿起手上的一头黑蒜，向记者详细介绍着加工原理。经过“黑化”后，大蒜获得了良好的附加值，可达六七十元一斤，“身价”翻涨十多倍。

孔经理告诉记者，2016年公司开始涉足黑蒜加工，兴建了高标准的生产厂区，卫生标准满足欧盟出口标准。据了解，早在上世纪90年代，金乡的蒜商们就开始尝试制作黑蒜，但受制于当时技术条件和市场消费能力，黑蒜加工的规模并不大。随着近年来社会经济的不断发展，居民对健康养生的追求越来越高，而大蒜特有的抗癌、保健等功效渐入人心。在此基础上，具有更优良的保健功效的黑蒜迎合市场需求，并迅速引起了金乡大蒜企业的重视。孔经理告诉记者，企业的黑蒜产品主要销往国内的沿海地区和发达国家，目前还是以国内市场为主。

在产品存放间，一头头已经完成发酵的黑蒜在塑料筐内整齐排列，整个发酵间弥漫着一股黑蒜特有的甜味。记者发现，排列在筐内的黑蒜外皮呈现出一种淡黄色，不同于市面上大小不一的蒜头，排列在塑料筐内的黑蒜大小相近、果肉

饱满，而且外皮十分完整。“咱们现在看到的是用金乡当地的优质大蒜制作的黑蒜，属于多瓣黑蒜，在制作发酵时有着严格的筛选和质量要求。”孔经理告诉记者，多瓣大蒜的直径要在6公分以上，选用当地良种基地生产的优质品种，要求蒜瓣饱满没有空瘪；独头蒜的直径要求在3.5到4公分之间，同样严格控制品质。“制作黑蒜的大蒜，市场价格要比普通大蒜贵一倍以上。”孔经理说，目前市场上的黑蒜大部分还是以独头蒜为主。

在发酵车间内，一个个长方体的金属箱整齐排列，孔经理告诉记者，这些金属箱就是黑蒜的发酵室。“一个发酵室能发酵5吨左右的黑蒜，我们的这几个发酵间使用轮流发酵的方式保证供应，基本上一年四季都可以向市场供货。”孔经理说。

随后，记者在包装车间发现一个奇怪的现象：工人们在对黑蒜进行包装时，不时会把一些黑蒜挑出来放到一边。“挑出来的都是次品，黑蒜制作完成后，要求外皮完整不能有破损，一旦破损就不能进行包装销售了。”孔经理解释称，虽然外皮破损不会对黑蒜产生品质上的影响，但是出于对品质的要求，还是会剔除下来。“黑蒜的外皮很脆弱，因此对运输的要求很严格，我们让运输公司打上支架，在运输中小心搬运。正是有了这些特殊的要求，黑蒜在运输环节中的成本也要贵上不少。”



华夏银行
HUAXIA BANK

热销理财产品

产品名称	发售日期	期限(天)	年化收益率	认购起点(万)	购买渠道
升盈83号 (谷雨特供)	4.19-4.24	191	5.35%	20	柜台、网银、手机、华夏e社区
		260	5.60%	300	
新盈102号 (新客户专属)	4.18-4.24	168	5.40%	5	柜台
		238	5.45%		
增薪盈53号 (代发工资客户专属)	4.20-4.25	208	5.28%	5	柜台、网银、手机、华夏e社区
		112	5.40%		柜台
增盈2102号 (华夏e社区专属)	4.24-4.27	86	5.26%	5	华夏e社区

理财非存款、产品有风险、投资需谨慎

济宁分行营业部:吴泰闸路158号(香港大厦东200米) 理财热线:0537-6995386 6995380
草桥口支行:环城北路59号(水景花园北邻) 理财热线:0537-6995358