

# 哪怕卖一只,也要卖真的

## 记者专访海福康海参创始人尹宝德

□文/图 半岛记者 关瑛

作为海福康海参创始人、山东青岛海福康海参董事长,尹宝德出身海参世家的渔民,专注海参三十余年,对海参的生长习性了如指掌,正是由于日积月累的点点滴滴,让他成为了海参界真正的行家,海富康这个海参品牌也获得了越来越多老百姓的认可。

### 海底潜水捕捞多年

“我从小生长在海边的小渔村,小时候靠抓鱼摸虾为乐,从而向往幸福安康的生活,海底潜水捕捞作业许多年,通过不断的追求得以幸福健康,所以给公司命名为‘海福康’,也同时希望这个海参品牌能为广大消费者送去幸福安康。”尹宝德介绍说,1967年自父辈开始从事海参行业,对海参具有深厚的感情,从公司创立以来,海福康海参始终如一地专注于生产优质的海参。在全体海福康人的共同努力下,目前,海福康海参已经发展成为集生产、加工、销售于一体的综合海参专业基地,海福康海参也一举成为海参行业的知名品牌之一。

海福康品牌始终坚持诚信为本、品质如一,严格把关产品质量,多年来,海福康坚持与第三方检测机构合作,产品经山东省青岛市卫生、质量技术监督局等部门多次抽检,经检测海福康海参产品的合格率为100%,质量全部合格稳定,“我们卖出来的每一只海参都要让老百姓放心,坚持高品质、高性价比是海福



海参是自然的营养补品,我从小生长在青岛薛家岛的海边渔村,靠潜水谋业,发展并传承了父辈的海参加工工艺,不断提升,所以专业做真做实,坚持海参的顶级品质,一直不变! 海福康创始人——尹宝德

康的服务宗旨和经营理念。”尹宝德说。

### 坚决反对加糖劣质干海参

据了解,海福康自然海域生长的海参生长年限长,肉质厚,经检测蛋白质含量高达65%，“胶原蛋白含量丰富,是最佳的增强体质,提高免疫力天然补品。”尹宝德表示。

近年来,青岛海福康海参多年来积极布局全渠道的发展,努力实现线上与线下的融合,岛城麦德龙、家乐福、大润发等大型商超都有海福康的店面,同时也非常重视与线上超市的合作。

海福康提倡绿色无公害海珍品,严格杜绝在加工过程中添加任何添加剂,坚决反对加糖劣质干海参,致力于引领青岛海洋渔业前进并着力打造国产海参大品牌。尹宝德介绍说,海福康海参生长

在薛家岛海域,不经过喂养、不喂饲料,吃自然海水中海底的藻类为生,纯野生状态生长,营养价值更丰富,肉质更厚实,海参的口感更好。“虽然海福康野生海参的生长比养殖海参要慢一些,可是其品质更能得到保障。而这也是消费者信赖海福康海参的一个很重要的原因。”

### 海参品质高价格实惠

据了解,现在市场上的海参分为三种:一是自然海域生长的海参,不喂养任何饲料。二是海边大池塘养殖的海参。三是大棚喂养养殖的海参,生长速度快,因此海参的品质也不同。“今年夏天北方地区受高温影响,不少池塘、大棚养殖户损失惨重,但对于海福康深海海域养殖的海参而言,并没有受到太大影响。”

受北方海参减产影响,国内已有多个地区海参涨价,光批发价就上涨了20%到30%,而海福康暂时没受市场涨价影响,海参质量好,价格也实惠,中秋节临近,其直营店以及线上线下商超的店面,吸引了众多消费者前来选购。

据悉,中秋、国庆双节来临,海福康推出特惠活动,选购原价满5000元的干海参,即可获得价值690元的家人健康体检卡一张,为家人送去节日的问候语祝福。此次活动将持续至10月7日。

# 百名市民走进万福

## 观生产监安全,市民亲历生猪屠宰全过程

□文/半岛记者 马克 图/半岛记者 高绪亮

近日,来自青岛市区的百名市民代表来到位于莱西市的青岛万福集团肉类食品公司,亲身经历生猪从进厂到出厂全过程。

窗明几净的生产车间,一目了然的加工环境,严格的检验检疫流程……让来参观的市民眼前一亮,对企业的食品安全有了更强的信心。来自市南区的王阿姨说:“如此干净、现代化的生产车间,让我们吃起来放心多了!”

### 生猪听音乐充分休息

当天正赶上第一批生猪运送到厂,现场畜牧局驻厂兽医周兽医给大家简单介绍了生猪进厂的检验流程。从生猪入厂,公司的检验工作就已经开始了。生猪入厂需要供货商提供国家要求的相关检验检疫证明。入厂后就要留取尿液进行检验,检验合格后方可进入后续流程。

“快看,这里的猪在这听音乐呢!可真享受!”待宰区播放的音乐把大家吸引过去,猪圈里的猪都在享受地听着音乐。万福集团肉类食品有限公司品管部经理袁修华给大家介绍,生猪送到工厂后首先要待宰区停食静养12小时。在这12小时里让生猪听一下音乐充分休息,将运输过程中由于惊吓产生的毒素自然化解掉。在静养的过程中只排不喂,让生猪将胃部内容物充分排干净,防止注水猪肉。

“这里生猪屠宰咋没有叫声?这猪也太听话了!”来自市北区的徐阿姨就提出了自己的疑问。袁经理带大家到位于待宰区后边的二氧化碳致晕车间,秘密都在这里。袁经理介绍,工厂采用目前动物福利最高的二氧化碳致晕机,毛猪经二



现场畜牧局驻厂兽医给大家介绍生猪进厂的检验流程。

氧化碳致晕机深度室昏,瞬间致晕将痛苦降到最小,减少生猪的应激反应,减少因恐惧、挣扎而产生的毒素,从而大大提高肉的品质。

“这里跟想象的猪肉屠宰真是不一样,没有想象的血腥场面,不来看看真不

了解,长见识了。”参观的市民感叹道。

### 16位卫检员严格检验

随后大家到参观走廊进行参观,窗明几净的生产车间,一目了然的加工环

境,严格的检验检疫流程让大家眼前一亮。

“这几个位置站的工作人员是我们的检验员。”袁经理指着流水线的几个位置给参观者介绍。“我们在流水线关键环节配备16位卫检员检验。”

“这里的工作人员穿得都挺厚,这么热的天不热吗?”面对市民的疑问,袁经理介绍道,为了减少微生物的繁殖,分割车间的温度维持在12℃以下。因此这里的工作人员在工作过程中都要穿厚工装工作。

据介绍,万福设置了专业化验室,并配备4名专业化验人员对全程进行检验。实验室也引起了大家的关注。“我一直觉得这些工厂所谓的实验室都是‘摆设’,没想到这么正规。”这次准备来“挑剔”的李大爷忍不住竖起大拇指。袁经理说,除了企业的卫检员,畜牧主管部门配备了4名官方兽医,对生猪从进厂到出厂全程监管监督。

“我是万福的老顾客,这次来看了让我吃得放心了,马上要过节了,买猪肉还是买万福。”崂山区的李阿姨告诉记者。此次活动让大家从源头参观了猪肉的生产过程,让大家买得安心,吃得放心。