

臻瓏閣®

古典家具

李炳祺: 非物质文化遗产技艺传承人

(赞比亚)紫檀大师

地址: 新会古典家具城·博览中心1F50、2F57、3F62-67铺

电话: 13802614601



企业深挖新会柑肉潜在价值 瞄准“一粒柑”延伸陈皮产业链

一两陈皮一两金,百年陈皮胜黄金。新会陈皮闻名中外,已成为一张响当当的“新会名片”。众所周知,制作新会陈皮的原料是新会柑果皮,新会人种柑取皮已有数百年历史,然而剩余的柑肉是否毫无价值?答案显然是否定的。

近年来,不少新会陈皮企业的产业蓝图进一步扩大,不再只局限“一块皮”,而是瞄准“一粒柑”,深挖一直被人们忽视的新会柑肉的潜在价值,进一步了解柑肉的营养成分,研究柑肉的加工处理方法,研发出以新会柑肉为原料的各类特色产品,大大延伸了新会陈皮产业链,为新会柑增值贡献力量。



新宝堂运用科技手段,将新会柑价值最大化,研发陈皮酵素等陈皮衍生系列产品。图为生物发酵缸。受访者供图

佰世富以新会柑肉作为发酵原料,酿制东方白兰地。



文/图 江门日报记者 任晓盈 (署名除外)

新宝堂 活用新会柑肉 陈皮酵素成“明星产品”

“通过科技手段让新会柑肉‘变废为宝’,是我一直想做的事。”新宝堂董事长陈柏忠说。2017年,新宝堂陈皮酵素正式面世。令人感到惊喜的是,不同于传统陈皮系列产品,新宝堂陈皮酵素所使用的柑肉成分是一直不为人重视的柑肉。

“制作陈皮酵素,需要及时对新鲜果肉进行果汁提取和发酵处理。新会柑肉含有丰富的氨基酸、类黄酮、类柠檬苦素、维生素、矿物质和膳食纤维等。我们以新会柑的果汁为母液,结合新会陈皮、人参、枸杞子、山楂等药食同源的中药材,通过生物发酵技术,制作陈皮酵素。”陈柏忠说。

如今,陈皮酵素已成为新宝堂的“明星产品”。2019—2021年,企业陈皮酵素等新产品销售总额超2500万元,受到市场普遍认可。

陈皮酵素的成功推出,背后是四代企业经营者的坚定信念,是科研团队的不懈努力。2016年,新宝堂与台湾南台科技大学正式签订产学研合作协议,双方利用新会柑肉开发高附加价值的酵素饮品及高效堆肥等柑肉副产品;与五邑大学共建产学研合作教育基地,研发新会陈皮加工废弃物综合利用技术。同年,广东新宝堂生物科技有限公司正式成立,运用科技手段,将新会柑价值最大化,研发陈皮酵素等陈皮衍生系列产品。目前,新宝堂“一种增强免疫力新会陈皮酵素饮料的制备方法”已获得国家知识产权局授权发明专利;新宝堂陈皮酵素已正式进入广东省中医院对失眠、

高尿酸血症、高血脂、调节肠道功能(便秘)等疾病的进行人体临床疗效研究;新宝堂陈皮酵素整体技术经广东省南方食品医药行业评估中心评估,达到国内领先水平。

明星直播带货、聘请世界跳水冠军担任新宝堂陈皮酵素品牌形象代言人、登上央视《国货之光》栏目……新宝堂陈皮酵素除了拥有过硬的产品实力,还有多样化的营销手段和销售渠道。据了解,新宝堂通过线上结合线下的模式打开市场,覆盖全渠道销售,在全国拥有5000个经销商,开设多达100家专卖店,销售版图覆盖34个省、1869个城市,同时,在港澳成立分公司。

“新宝堂生物科技陈皮酵素项目和陈皮制药项目的成功转化,成功将新会的废弃柑肉变废为宝。接下来,随着新会陈皮酵素市场的打开,整个新会柑的皮、肉、渣、汁、核都能够充分利用,有利于新会陈皮产业链延伸发展,有效助力产业结构调整,促进农民增收。”陈柏忠对未来陈皮行业的发展充满信心。

佰世富 以新会柑肉为原料 酿制东方白兰地

走进佰世富东方白兰地窖藏文化体验馆,一股酒香扑鼻而来,体验馆的地下大酒窖内整齐摆放着216个西班牙橡木桶,每个橡木桶内都装满了酒,重约225公斤。“白兰地是由水果经过发酵、蒸馏、储藏和酿造而成的蒸馏酒。传统白兰地用葡萄作为发酵原料,而我们生产的东方白兰地是用本土最具代表性的农产品——新会柑肉作为发酵原料,制作出来

的酒有一股独特的柑香。”广东佰世富东方白兰地股份有限公司总监廖文彬说。

“新会柑浑身是宝,柑皮与柑肉是同根同源的物质,所具有的药用价值不分彼此。我们留意到,一直以来,新会柑肉利用率不高是柑农比较头疼的事。”廖文彬说。据了解,佰世富陈皮白兰地创始人陈卓宏是新会人,他抱着一定要为家乡人民解决难题的想法,带着团队考察各国,并持续开展研究,探索出了一条新会柑全产业链道路,让新会柑的利用率接近100%,产出陈皮白兰地等产品。

2019年,佰世富在新会区三江镇茶湾村投资约6.3亿元,建造占地面积超

10万平方米的白兰地生产基地,成为广东省首家生产白兰地的企业。佰世富还创立了东方白兰地研究院,研究出使用果汁超滤杀菌技术得到细腻的新会柑汁,运用独创技术,推出三款独具东方特色的新会柑果酒,满足不同场合、不同人群的消费需求。

廖文彬表示:“未来,佰世富将继续在提高新会柑产业价值、促进新会柑产业可持续发展、提高优化核心产区种植环境和土地营养等方面发力,为柑农带来更多收益,促进新会柑深加工行业、环保行业和陈皮白兰地行业形成闭环大产业链。”

★相关新闻

13家新会柑(陈皮)庄园“领证”

江门日报讯(记者/任晓盈 通讯员/新农) 12月8日,新会区举行首批新会柑(陈皮)庄园创建单位授牌颁证仪式,为13家新会柑(陈皮)庄园创建单位颁发证书,为泓达堂陈皮庄园揭牌。

据悉,近年来,新会区致力创建“生态生产融合、自然人文融合、场景体验融合、产业旅游融合”的新会柑(陈皮)庄园新业态。当天获授牌的13家新会柑(陈皮)庄园各有特色。其中,以镇街特色村为主体的新会柑(陈皮)庄园创建单位有3家,分别是梅江庄园、梅江洲庄园、梅江厚德庄园;以企业为主体的新会柑(陈皮)

庄园创建单位有10家,包括综合发展类的陈皮村庄园、泓达堂陈皮庄园;研发加工类的新宝堂陈皮庄园;科技种植类的新会柑(陈皮)种业科技园、陈皮人家生态庄园、常德陈皮绿色种植庄园;文化智藏类的陈皮金库窖藏庄园,生态文旅类有丽宫陈皮庄园、石洞故事陈皮庄园、巴贝高陈皮庄园。

新会区农业农村局表示,各新会柑(陈皮)庄园创建单位要树立高质量发展理念,严格按照《新会柑(陈皮)建设与管理规范》做好创建工作,成为新会柑(陈皮)行业高质量生产、高水平管理、高信誉品牌的示范。

新会首个预制菜产业园建设进展顺利 研发楼主体结构封顶

江门日报讯(记者/殷浩轩) 12月11日,新会区首个预制菜产业园——江门丽宫预制菜产业园研发楼主体结构封顶。

据了解,该大楼占地面积约1677平方米,建筑面积约9171平方米,共六层高,配建一栋三层高的副楼。江门丽宫预制菜产业园是新会区引进的首个预制菜产业园,自6月6日奠基以来,得到了新会区、大鳌镇各级政府的大力支持,经过集团公司和施工单位的不懈努力,各节点任务进展顺利。接下来,1-4号车间计划

春节前封顶,5号(配套冷库)楼等计划明年5月封顶。

据介绍,江门丽宫预制菜产业园位于全国农业产业强镇创建单位、新会区南美白对虾省级现代农业产业园核心区——大鳌镇,将围绕南美白对虾等新会特色农产品,建设集冷链物流中心、检验检测中心、电商销售平台、产业研究中心、文化体验中心等于一体的产业园区,推动新会区乃至江门市的水产养殖和预制菜生产进一步规模化、产业化。

“新小文故事分享会”正式上线 文明实践活动有人气冒热气

江门日报讯(文/图 记者/任晓盈 通讯员/陈晚翠) 为进一步学习宣传贯彻党的二十大精神,助推新会区新时代文明实践工作落地落实,近日,新会区新时代文明实践新品牌“新小文故事分享会”正式上线,这是新会区对市委宣传部“小宣故事分享会”党建品牌的延伸发展。

在第一期“新小文故事分享会”中,12位干部代表围绕学习宣传贯彻党的二十大精神,结合工作实际,畅谈认识感悟、谈学习心得,同时,就工作经验、未来展望、感想总结等分别作分享交流,齐心协力推动全区新时代文明实践工作再上新台阶。

新会区坚持把学习宣传贯彻党的二十大精神作为首要政治任务,扎实开展了一系列多层次、多形式、

多场景的新时代文明实践活动。以新时代文明实践特色品牌——“文明顺风车”为例,深入社区农村基层,用“说学逗唱”的方式讲好中国故事、侨乡故事,使党的创新理论宣传和思想教育更接地气、更有活力、更有温度,进一步推进党的方针政策深入人心,把党的理论传达到群众心里。

一场场暖人心聚民心、有人气冒热气的新时代文明实践品牌,凝聚着新时代文明实践中心所有基层工作人员的心血和汗水,大家纷纷表示,在今后的新时代文明实践工作中,将紧紧围绕党的理论和路线方针政策,拓宽思路,创新方式,从实际出发,努力做好基层新时代文明实践工作,不断增强群众凝聚力和向心力。

声音

●圭峰城北门社区党委书记、居委会副主任黎文秀:

我们社区的新时代文明实践站会根据社区居民特点,开展不同类型的服务,鼓励大家积极参与文明实践。接下来,我们将更好发挥网格员力量,对接群众需求,创新文明实践活动的形式和内容,丰富群众精神文化生活,弘扬新时代文明实践新风尚。

●大鳌镇新时代文明实践所工作人员陈倩芳:

为了吸引更多村民学习宣传贯彻党的二十大精神,大鳌镇充分运用网格员开展新时代文明实践站,把文明实践工作与其他工作结合起来,立足自身实际,创新思路,用新的方式,全心全意为群众提供更好的服务。重点要服务好群众,广泛了解群众所需,通过多种形式开展群众喜闻乐见的文明实践活动,夯实在基层的思想宣传阵地。同时,抓好文明实践志愿服务队伍建设,充分调动志愿者积极性,根据群众需求提供有针对性的志愿服务。

党的二十大精神。 ●新会区委宣传部副部长、区文明办主任陈继武:

党的二十大报告提出,统筹推进推动文明培育、文明实践、文明创建,推进城乡精神文明建设融合发展,在全社会弘扬劳动精神、奋斗精神、奉献精神、创造精神、勤俭节约精神,培育时代新风新貌。

接下来,我们将继续深入学习宣传贯彻党的二十大精神,把文明实践工作与其他工作结合起来,立足自身实际,创新思路,用新的方式,全心全意为群众提供更好的服务。重点要服务好群众,广泛了解群众所需,通过多种形式开展群众喜闻乐见的文明实践活动,夯实在基层的思想宣传阵地。同时,抓好文明实践志愿服务队伍建设,充分调动志愿者积极性,根据群众需求提供有针对性的志愿服务。

两部门协同推出系列信用联合激励措施 助力“双A企业”走上发展快车道

江门日报讯(记者/黄隽 通讯员/叶雪莹) 12月13日,新会区税务局联合新会区市场监督管理局,以“税监聚力,协同促发展”为主题,举办信用联合激励措施启动仪式,为辖区纳税信用等级为A级且当年区市场监督管理局信用分类为A级的纳税人(以下简称“双A企业”)推出容缺受理、信用分类监管、“五优服务”、“红名单”制度、绿色通道、“专区+专属网格员”等系列信用联合激励措施,助力“双A企业”走上高质量发展的快车道。

“容缺受理”是指,在办理企业注册登记时,基本审批条件具备,申请事项中主要材料齐全、符合法定形式,缺少非主要材料或材料存在非实质性缺陷、瑕疵的“双A企业”,可以作出补正承诺,区市场监督管理局采取容缺制度,先予以核

发营业执照。先办后补的“容缺受理”举措,以助企惠企为出发点,充分发挥守信经营力量,营造政企互信的良好氛围,最大限度减少守信市场主体办事时间,有效激发守信市场主体发展活力。

记者了解到,针对“双A企业”,新会区税务局联合区市场监督管理局创新推出“信用分类监管”服务举措。按照“无事不扰”原则,降低“双A企业”工商年报抽查比例,减少对守信市场主体的打扰度,充分释放联合激励的“乘数效应”,切实为守信市场主体减负。

“做A级纳税人原来有这么好处。我们将继续依法诚信纳税,保住A级纳税人的信誉,争取实现‘9连A’。”新会江裕信息产业有限公司企业法人欧先生告诉记者,自从税务部门2015年起实施信用等级评价以来,该公司已经连续

8年被评为A级信用纳税人。

“五优服务”是指新会区税务局为进入服务大厅的“双A企业”提供优先辅导、优先审核、优先叫号、优先办理服务,设置全程协办岗,安排专人提供全程“一对一”办税指引,助力进一步释放纳税信用红利,以更有“温度”的服务,真正实现“让守信者一路绿灯”,让诚信纳税市场主体更有自豪感和获得感。

“A级纳税人可以享受税费咨询电话‘优先接听’服务,这种个性化的专属服务大大激励了企业诚信纳税的获得感和荣誉感!”新会区华冠新型材料股份有限公司财务总监洪先生激动地说。

据悉,新会区税务局、市场监督管理局将“双A企业”办税员联系电话列入“红名单”,提供“双A企业”咨询电话优先接听服务。

此外,“双A企业”到新会区市场监督管理局办事大厅办理商事登记业务,可享受绿色通道服务;到办税服务大厅办理税费服务,可享受“专区+专属网格员”一站式服务。

“通过‘市监+税务’协同联动,对依法守信市场主体实施跨部门联合激励措施,有利于提升守信市场主体的满意度和获得感,营造‘守法兴商、诚信经营’的社会氛围,为打造高质量新会营商环境赋能助力。”新会区市场监督管理局有关负责人说。

下一步,新会区税务局将积极推动纳税信用评价结果应用向多领域拓展,进一步完善“守信激励、失信惩戒”的信用监管大格局,为推进新会社会信用体系建设高质量发展贡献税务力量。



干部代表交流分享开展新时代文明实践工作的经验。

更多新会新闻请登录 江门新闻网 www.jmnews.com.cn jmnews.com.cn