

大力拓展产业链 发展大健康产业

新宝堂谋求2023年再创佳绩

春生夏长，秋收冬藏。2022年，广东新宝堂生物科技有限公司（以下简称“新宝堂”）朝夕奋发，不负韶华。2022年，新宝堂承载传承创新使命，拓展非遗传承“新路”，以科技赋能产业发展，发挥新会陈皮大健康价值，积极助力中医药抗疫，让新会陈皮绽放不一样的新生。

文/朱婧君
受访者供图



2022年，新宝堂承载传承创新使命，以科技赋能产业发展。

科技赋能 助力陈皮大健康产业发展

科技是第一生产力，人才是第一资源，创新是第一动力，新宝堂重视科研成果转化对业务发展的支撑作用。多年来，新宝堂科研团队承担主持广东皮研究国家自然科学基金项目2项，发表SCI国际期刊论文11篇、国内研究论文20篇，拥有4项发明专利，17项实用新型专利，荣获科技奖励3项，参与起草陈皮药材质量标准。

2022年，新宝堂从科研平台建设、人才队伍组建、研发投入、成果转化等持续发力，助力新会陈皮大健康产业迈上新台阶，取得新发展。

去年，新宝堂“一种复合微生物及其在新会陈皮发酵中的应用”获得国家知识产权局授权发明专利；新宝堂“一种利用酵素渣消除饮用水亚硝酸盐的方法”获

得国家知识产权局授予专利权并颁发发明专利证书。据悉，为加大在新会柑、新会陈皮综合利用领域的探索研究，新宝堂与中国农业科学院麻类研究所合作，自主研发出“一种新会柑发酵液及其制备方法”发明专利，获得国家知识产权局授予发明专利证书。

新宝堂更发表多篇论文：为提高新会陈皮中多甲氧基黄酮类成分的利用率，新宝堂与广州医科大学药学院合作，由郑国栋教授团队开展关于广东陈皮提取物制备工艺的研究成果在国际SCI期刊《LWT - Food Science and Technology》上发表；新宝堂与中国农业科学院合作，开展关于《不同酵母菌与植物乳杆菌复合发酵对新会柑醇素品质的影响》的研究课题，成果在综合性科技期刊《食品工业科技》发表；新宝堂与南方医科大学中西医结合医院临床研究中心合作，开展关于治疗溃疡性结肠炎疾病的

研究课题，目前，《陈皮酵素调节肠菌动态及Nrf2/NLRP3通路修复肠黏膜改善小鼠急性溃疡性结肠炎》已顺利完成，并在中国自然科学核心期刊、中文核心期刊《药理学学报》成功发表；新宝堂与五邑大学生物科技与大健康学院合作，开展关于不同陈化年份新会陈皮精油及其成分对蚊蝇的幼虫、成虫活性与作用机制的系统性研究，为开发新型植源性驱杀蚊虫活性分子奠定数据基础……

守正创新 推动中药现代化产业发展

2021年，广东新宝堂制药有限公司正式成立，新宝堂在陈皮行业内率先通过广东省药品监督管理局验收批复，拥有药品生产许可资质，第一期中药饮片、中药材严格按照《中国药典》标准生产，执行国家GMP体系标准和相关法规，树立广东陈皮道地药材标杆。目前，广东陈

新会陈皮中药饮片和中药材产品已正式推出，第二期中药水丸、中药大蜜丸、中药膏方等中药制剂中成药生产车间已建设完成，新宝堂正式进军中医药市场。

目前，新宝堂制药已经签约采购和上架销售的客户有北京同仁堂（广东省）、大翔医药集团有限公司、河南张仲景大药房有限公司、国大药房有限公司、老百姓大药房有限公司、广东省中医院、广东和翔制药有限公司、广东为星药业有限公司、丹东市老天祥大药房有限公司、福建新紫金医药有限公司和牡丹江润济大药业有限公司等180家医药企业和医疗机构。

2022年5月，广东新宝堂制药有限公司与南方医科大学中西医结合医院制剂中心、中药新药研发中心正式挂牌成立，新宝堂与南方医科大学中西医结合医院围绕新会陈皮“理气健脾、燥湿化痰”的药理药效，结合临床经典名方，开发具有益气活血、化痰通络、治疗脑血管

等功能的中药新药和系列院内制剂，深入挖掘新会陈皮药用价值，守正创新，推动新会陈皮道地药材向中药现代化产业发展迈出坚实步伐。

塑造IP

开发多元新会陈皮文化产品

新会陈皮文化是江门侨乡的城市名片，具有深厚的文化底蕴与历史价值，新宝堂着力提取新会陈皮中的文化故事、药食价值、人文素材等，以大数据捕捉市场喜好为导向，聚焦发力塑造好“新会陈皮”IP，推出一系列文化产品，让新会陈皮文化不断在新时代多元化的创意融合中焕发新生机。

2022年，搭载“运动、健康”热门话题，新宝堂选择世界跳水冠军胡亚丹代言新宝堂陈皮酵素，传递新宝堂品牌精神，拓展品牌影响力的深度和广度。通过胡亚丹代言，新宝堂品牌营销将推向新高度，让新宝堂陈皮酵素立足中国，走向世界。

新宝堂积极响应国家大健康政策，满足大众日益增长的健康需求，打造新宝堂陈皮气泡水。

打响品牌

多家主流媒体争相报道

2022年，新宝堂在文化传承、科技创新、爱心公益、品牌营销等方面作出卓越成绩，老字号品牌引领力持续攀升，引多家主流媒体争相报道宣传，进一步扩大了新会陈皮的品影响力与知名度。

2022年6月11日，新宝堂凭借雄厚的品牌实力与科研优势，荣获CCTV-4、CCTV-13等央视主流频道展示，时间涵盖早、中、晚黄金时段，全年高频次、多渠道播出，彰显新宝堂品牌实力。

2022年6月23日，由中央广播电视总台策划打造，携手江门市委宣传、江门广播电视台、江门日报社共同制作的《直播大湾区·江门篇》正式开播，《直播大湾区·江门篇》特邀国家级非物

质文化遗产“新会陈皮炮制技艺”省级代表性传承人陈柏忠向全球华人讲解新会陈皮炮制技艺，展现新会陈皮非遗风采。一块果皮串起一方产业链，南方卫视《城市特搜》“骆路声”栏目走进新宝堂，与陈柏忠一起，为大家讲述新会陈皮的文化故事。

自2022年1月1日起，新宝堂品牌宣传片在CCTV-1、CCTV-2、CCTV-4、CCTV-7、CCTV-13等央视主流频道展示，时间涵盖早、中、晚黄金时段，全年高频次、多渠道播出，彰显新宝堂品牌实力。

心系社会

以温度彰显企业正能量

一直以来，新宝堂都本着“回馈社会，乐善好施”的精神，践行社会责任。一片片爱心，汇聚成磅礴力量！除针对疫情的捐赠，新宝堂一直心系社会各界，关注环卫工人、退伍军人等群体，积极参与慈善捐赠活动。2015年至今，新宝堂累计捐赠物资达833万元。

去年9月，新宝堂向新会区慈善会捐赠10万元，支持疫情防控工作。为感谢环卫抗疫先锋的辛勤付出，新宝堂向他们送上400箱新宝堂陈皮气泡水、68箱陈皮酸奶，共计价值5.44万元，为他们增添一份健康守护，以实际行动彰显企业责任与担当。新宝堂向古井镇古井小学、岭东北小学和崖门镇田边小学3所乡村学校捐赠300份全年《青苹果》；向新会区民政局捐赠陈皮酸奶等爱心物资，分发给养老机构及儿童服务机构……

关爱老年，温暖儿童，支援抗疫，新宝堂公益行动一直在路上！

未来，新宝堂将继续联合国内外高等院校推进产学研发展。在产业发展上，更加积极开展新会陈皮产品研发，深挖产品价值，希望将天然无害的产品带给消费者，为大众健康尽一份心力；在技术上，整合各方资源，汇聚高精尖技术和优秀科研能力，为新会陈皮产业发展开辟新的经济增长点，打造生物科技、制药与循环经济发展新模式；在文化上，将传承文化与高新科技结合，以“文化体验+科研基地+生产线+互联网+康养+旅游”模式拓展新会陈皮产业链，发展大健康产业。

立足营养健康，瞄准功能稻米，推出创意厨房 嘉士利创新发展大健康食品产业

健康好食品，香飘大湾区。过去一年，在疫情影响下，广东嘉士利食品集团有限公司（以下简称“嘉士利”）立足大健康食品产业，砥砺前行，走出了自己的突围之路，销售额保持正增长，持续擦亮“嘉士利”这个“老字号”。

创新一子落，发展满盘活。嘉士利抓住时代发展机遇，坚持科研创新的发展路子，重点瞄准功能性水稻产业，推出稳糖米系列产品及创意厨房，创新发展不停歇。

文/图 蔡昭璐 吕胜根 冯创志



为大力推广稳糖米及其衍生产品，嘉士利投入近百万元打造创意厨房。

坚持创新发展 销售稳中有进

嘉士利是国内首家在香港上市的面粉企业，产品畅销全国及世界多个国家和地区。

走进嘉士利研发大楼，空气中弥漫着该公司果乐果香饼干的香甜味。一直以来，嘉士利持续转型升级创新。这几年，虽受疫情影响，但嘉士利始终坚定方向，披荆斩棘，立足湾区，继续加大研发投入，增加生产线，提升产品竞争力。

好饼干需要好面粉。2020年，嘉士利和世界500强企业北大荒农垦集团控股子公司北大荒丰缘集团有限公司联手，投资3亿元，对广东开兰面粉有限公司股权实施重整，让老面粉厂焕发新生。该公司拥有国际先进的小麦专用粉加工生产线、2000吨吨位的专用码头，年加工能力12万吨，主要生产“开兰”“珠江”系列专用面粉。2022年，开兰面粉工厂实现产值超35亿元，纳税约

500万元。开兰中央厨房米面预制品项目也已启动。

目前，嘉士利产品涵盖面粉、饼干、蛋糕、面包、糖果、米面制品和豆奶等。其中，果乐果香、早餐饼、薄脆饼、威化系列都是公司的拳头产品。2022年，嘉士利逆势上扬，销售额和销售量稳中有进。2022年，整个集团全口径销售规模接近30亿元，同比实现接近双位数增长，充分展现了自身的硬实力。

嘉士利董事陈松浚说：“集团一直坚持创新发展之路，成功构建由原料到产品垂直化的产销基础大平台，实现了疫情下销售依然保持稳步增长。”

在嘉士利创意厨房，还有广东康力食品有限公司（以下简称“康力”）生产的意面、通心粉等系列产品。该公司抢抓风口，积极转型升级，做大“预制面”文章。去年8月，康力新投产了一条乌冬面生产线。接下来，计划新增一条快熟意大利面生产线，同时，研发调味料生产。公司总经理陈奇军说：“公司决心立足大湾区，继续研发出多种预制面，以

适应不断变化的市场需求。”

发展稳糖米产业 打造创意厨房

我国糖尿病患者及前期人群数量众多，是否能为这部分人选育稳糖米的特种水稻品种，造福广大高血糖人群？

作为农业产业化国家重点龙头企业，嘉士利积极响应国家号召，将食品产业延伸到农业板块。去年10月起，该公司与四川一家科技创新企业紧密合作，在开平市种植适合糖尿病患者食用的功能性水稻——稳糖米。稳糖米项目的实施，是开平市发展高端种植业，创新支农机制，增加农民收入的一项举措，有助于发展优势特色农业产业，还将加强功能性水稻种植源头创新发展，力促大农业融合大健康产业加快发展。

嘉士利科技部经理谭艳仪介绍说，稳糖米尤其适合血糖高、肥胖的人士食用。它的血糖生成指数较低，释糖缓慢，餐后血糖峰值较低，减少了餐后血糖大

幅波动。同时，稳糖米消化较慢，可预防低血糖出现，使人的血糖相对平稳。

除了种植稳糖米外，嘉士利还引进加工、产品开发方面的高端人才，构建从种子研发、水稻种植，到稻谷储备、深加工、全渠道销售的完整产业链。目前，康力对稳糖米进行精深加工，已推出由纯稳糖米制作的开平米粉、开平通心粉、开平竹筒粉等衍生产品。

为大力推广稳糖米及其衍生产品，嘉士利投入近百万元打造创意厨房，并于去年11月投入使用。创意厨房又称研发厨房，利用米粉、通心粉、竹筒粉等原材料研制菜肴，为餐饮企业、酒店提供参考模板，介绍稳糖米衍生产品的用途、菜式搭配和做法等。

“公司聘请高级厨师研发制作菜品，目前已经制作了多款菜肴，有排骨蒸竹筒粉、三丝炒米粉、烧鹅米粉、番茄牛肉粉、炸酱拌粉、牛腩汤粉等。”谭艳仪说，以后，公司还会陆续开设门店，让客户体验、品尝，推动稳糖米及其衍生产品走进千家万户。



始创·1956

广东嘉士利食品集团有限公司

广东康力食品有限公司
广东开兰面粉有限公司

恭祝侨乡人民

家庭幸福 万事如意 兔年大吉

嘉士利：果乐果香、早餐饼、威化饼等饼干在天猫、京东及市场有售；侨乡特色产品礼盒套装在嘉士利“金山客”体验店（开平）有售；

康力：“HLV”“来一顿”意面、通心粉、“快熟”预制面等在京东、天猫及市场有售；“康力威”稳糖米、开平通心粉（纯稳糖米制）、稳糖米肠粉“预制粉”、稳糖米米酒等即将上线。





嘉士利淘宝旗舰店
二二维码

扫“利利”二二维码
加入吃货圈

嘉士利官方旗舰店
公众号二二维码