

巡“礼” “阳泉好礼”中的阳泉故事

“裕粮人”白酒:以匠心铸品牌 以创新谋发展



3月17日清晨,孟县南娄镇路家峪口村的山西益林农业开发股份有限公司酿酒生产车间内,蒸汽氤氲、酒香四溢。工作人员身着工装,佩戴口罩手套,正麻利地铲起酒糟,送入蒸馏设备。随着蒸馏工序有序推进,醇厚的酒香裹挟着太行山脉的灵秀气息,在清晨的阳光下弥漫开来,这座满负荷运转的酿造基地,正将一颗颗富硒高粱,酿成一瓶瓶声名渐起的“裕粮人”白酒。

山西益林农业开发股份有限公司由市级非物质文化遗产“孟县王—壶烧酒传统酿制技艺”代表性传承人王润贵创办。公司总经理陈杰在介绍企业时表示:“我们始终坚持以品质为根基,立足太行富硒优势,传承非遗酿造技艺,用心做好每一瓶酒,让‘裕粮人’真正成为有品质、有文化、有温度的本土品牌。”自2020年9月成立以来,企业立足孟县富硒土壤与优质山泉资源,深耕农文旅融合发展,全力

为主导,涵盖二十余款规格的产品矩阵,适配礼品馈赠、商务宴请、日常饮用等多元场景,产品也通过了专业富硒认证,兼具风味与健康价值。

作为太行文旅融合的鲜活样本,“裕粮人”白酒正以独特魅力赋能地方发展。在藏山景区、阳泉北站等地,产品专柜常年陈列,成为外地游客选购本地特色好物的热门选择;在省内外文旅展会与农产品推介活动中,非遗酿酒技艺展示与现场品鉴环节,让更多人领略到阳泉传统酿造的魅力,也让太行酒香飘向更远的地方。

不仅如此,企业还创新构建“酒文化体验+康养休闲+乡村观光”的文旅新业态。依托酿酒副产物打造的酒糟熏蒸医康中心,将酒糟转化为康养资源,为游客提供特色康养服务。同时,沉浸式的非遗酿酒体验项目,也让游客能够近距离感受古法酿酒奥秘,既丰富了阳泉文旅供给,也延长了产业链条,提升了产业附加值。

在市场销售与产业带动方面,“裕粮人”白酒交出了亮眼答卷。企业搭建起“线下直营+线上直播”的全域营销网络,已在太原、阳泉、晋中及山东寿光、河北定州等地开设10家直营连锁店,并组建专业的直播团队通过新媒体平台拓展全国市场,推动产品销量稳步增长,成为区域特色农产品品牌的标杆。依托“龙头企业+村企共建”模式,带动周边村民土地流转增收、就近就业增收,真正实现了“家门口致富”。与此同时,企业打造农业循环经济体系,酒糟用于生态养殖,有机肥反哺种植基地,实现了经济效益、社会效益与生态效益的统一。

今年春节期间,“裕粮人”白酒亮相央视CCTV-1综合频道,借助国家级权威平台的广泛传播,品牌

声量持续放大,太行匠心与阳泉味道被更多人熟知。这不仅让“阳泉好礼”从太行腹地走入全国视野,更以特色农产品品牌为纽带,显著提升了阳泉文旅的辨识度、影响力与美誉度。

面向未来,山西益林农业开发股份有限公司规划清晰,创新步伐持续加快。一方面,加快产品迭代,计划推出富硒果酒、低度养生酒等新品,丰富产品矩阵;另一方面,延伸产业链条,投资建设绿色功能食品、保健食品、草本化妆品加工车间,提升产品附加值。在文

旅融合上,企业将进一步联动娘子关、藏山等核心景区,打造“酒旅联动”特色体验线路,让非遗酿酒文化成为阳泉文旅的亮丽名片。

从太行深处的匠心酿造,到全域市场的畅销热卖;从联农带农的民生担当,到文旅融合的创新探索,“裕粮人”白酒始终以品质为根、以文化为魂、以创新为翼。未来,这杯承载着太行精神与地方情怀的佳酿,将继续飘香四方,为阳泉乡村振兴与文旅产业高质量发展,注入源源不断的强劲动力。

翟颖/文 杨园园/图

特色产业助力乡村振兴



一瓶佳酿,既是匠心传承,也是文旅名片,更是乡村振兴的有力抓手。从“裕粮人”白酒品牌的发展实践中,我们看到了一家本土企业如何以特色产业为纽带,将文旅融合与乡村振兴紧密结合,走出一条产业旺、乡村兴、百姓富的可持续发展之路。

乡村振兴,产业是根基,文旅是活力。山西益林农业开发股份有限公司依托太行山区得天独厚的富硒土壤与优质水源,坚守非遗酿酒技艺,精工酿造“裕粮人”白酒,将一瓶酒做成一个品牌、一条产业链。企业并不止于单一生产,而是积极融入地方文旅发展,在景区、车站等地设立展示专柜,走进各类文旅展会,让酒香与风光同行,让传统技艺被更多人看见,让本地特色真正“走出去”。

文旅融合,让产业更有生命

力。企业依托酿酒资源,创新打造酒糟熏蒸医康中心,发展酒文化体验、乡村观光等新兴业态,将传统酿造转化为可体验、可感受、可消费的文旅项目,实现“酒、农、文、旅、康”一体发展。这种模式不仅提升了产业附加值,也让乡村有了新看点、新亮点,为乡村振兴注入了持久活力。

以业富民、以企带村,是乡村振兴最实在的答卷。企业通过土地流转、提供就业岗位,带动村民致富增收。曾经外出务工的群众,如今在家门口就能稳定就业,人气回来了,乡村的根基也就更稳固了。

一瓶酒,兴一方产业,活一片文旅,富一方百姓。这样的发展路径,既守住了乡土本色,又擦亮了文化特色,更温暖了民生底色。期待更多本土企业扎根乡村,深耕文旅、反哺百姓,让乡村振兴的画卷更加生动、更加丰盈。

反式脂肪酸的来源与健康真相

反式脂肪酸是日常饮食中容易被忽视的成分,它广泛存在于加工食品与烹饪油脂中,与人体健康密切相关。了解它的来源、对身体的作用,以及如何科学减少摄入,对维持身体健康十分重要。

一、反式脂肪酸的主要类型与来源

反式脂肪酸属于不饱和脂肪酸,主要分为两种类型。一种是天然存在的形式,少量存在于牛、羊等反刍动物的脂肪以及奶制品当中,正常食用这类食物,不会对身体造成不良影响,无需过度担心。另一种是加工过程中产生的反式脂肪酸,也是需要我们重点关注的类型,植物油经过部分氢化处理、长时间高温加热、反复煎炸等工艺,都可能生成这类反式脂肪酸。

二、日常生活中反式脂肪酸的常见食物来源

在日常生活中,加工生成的反式脂肪酸藏在很多常见食物里,比如酥性饼干、奶油蛋糕、起酥点心等烘焙食品,奶茶、咖啡饮品中添加的植脂末,代可可脂制成的巧克力,以及油条、薯条、炸

鸡等油炸食物,都可能含有这类成分。

三、过量摄入反式脂肪酸对健康的影响

反式脂肪酸并不是人体必需的营养素,而且在体内代谢速度较慢,长期过量摄入,会给身体带来一系列不利影响。它会改变血液中胆固醇的水平,让不利于血管健康的低密度脂蛋白胆固醇升高,同时降低对血管有保护作用的高密度脂蛋白胆固醇,进而增加动脉粥样硬化的发生可能,也会提升心血管相关健康问题的发生风险。对于处于生长发育阶段的儿童和青少年,过量摄入反式脂肪酸,还可能对正常的身体发育产生影响。

四、正确认识食品包装上的“0反式脂肪酸”标注

很多人在选购食品时,会看到包装上标注“0反式脂肪酸”。这并不意味着食品中完全不含反式脂肪酸,而是指每100克或100毫升食品中,反式脂肪酸含量不超过0.3克即可使用此标注。因此,长期大量食用这类食品,总摄

科普中国
CHINA SCIENCE COMMUNICATION

阳泉市科学技术协会 主办

交通银行阳泉分行开展反洗钱知识宣传活动

本报讯 记者苑金龙报道 近日,交通银行阳泉分行走进凯通新生活精品超市(阳泉万达广场店),开展反洗钱知识“商圈行”主题宣传活动,将金融安全服务送到商户和群众身边。

活动现场,银行工作人员通过设立宣传点、发放资料、现场讲解等方式,围绕《中华人民共和国反洗钱法》相关规定、洗钱活动的常见手段

及其社会危害等内容,面向商圈管理方、商户、财务人员及往来顾客开展专题宣传。针对商圈经营实际,工作人员重点讲解合规使用POS机、加强账户安全管理、识别异常交易等实用知识,帮助商户提升风险识别能力,增强合规经营意识。

本次宣传活动有效加深了公众对反洗钱工作的理解与支持,营造了良好氛围。

小河社区开展安全隐患排查与反诈宣传专项行动

本报讯 记者吴琦 通讯员韩笑报道 3月17日,城区义井街道小河社区的网格员深入辖区驻地单位、沿街商铺及居民小区,开展以“春季排查筑防线 安全反诈护万家”为主题的安全隐患排查与反诈宣传专项行动。

社区网格员结合春季风干物燥、火灾风险增高,且春季施工增多、居民户外活动频繁的特点,聚焦重点领

域开展拉网式摸排。在紧盯高空作业安全的同时,严查小区飞线充电隐患、商户用电电气隐患。宣传工作同步跟进,精准发力,网格员通过“面对面讲解、一对一提醒”的方式,向商户、居民普及春季防火、用电用气安全常识。此外,网格员结合近期电信网络诈骗典型案例,重点讲解刷单返利、冒充客服、虚假投资等高发诈骗套路,提醒居民守好“钱袋子”。