

2024年11月8日 星期五 编辑 蔡欢 版式 赵恒 校对 李红岩 组版 王翠翠 新闻报料:3909990

焦作好礼

# 石磨山药粉的大健康时代来了!

本报记者 王玮莹



蒸煮。



磨浆。



装盒。



成品。

大健康时代来了! 石磨山药粉来了!

2024年10月,由焦作市普弘康生物科技有限公司出品的石磨山药粉隆重上市,从而引领焦作山药粉产业走向4.0时代。

磨出来的山药粉究竟有何不同?近日,记者在焦作市普弘康生物科技有限公司采访时,被这款特别的绿色健康食品征服了。

其入口即化,可生吃,口感极佳。在沸腾的热水中,它清香四溢,暖心暖胃。既没有热水,在一瓶矿泉水的冲泡下,它也能保持软糯香甜的口感。

焦作,古称怀川。在大山大河的包裹下,这里自古以来物产丰饶,其中便有如今备受全国人民喜爱的怀山药。据史料记载,公元前734年,卫桓公就以怀山药为贡品进献周王室。而怀山药中尤以垆土地山药口感佳、药性好。

明清时期,焦作地区怀山药产业已成规模。从河北安国到河南禹州,再从安徽亳州到江西樟树,怀山药在全国四大药材市场上风头无两。当怀商们在将地道的怀山药运往全国甚至海外时,也将怀山药所承载的大健康文化传播了出去。

那么,在新时代大健康文化背景下,我们又将如何深化“药食同源”的怀山药文化理念呢?在看到由焦作市普弘康生物科技有限公司生产的石磨山药粉时,这个问题有了答案。

在垆土地山药中,产自温县的垆土地山药更佳。霜降过后,温县垆土地山药陆续开挖。此时,焦作市普弘康生物科技有限公司的工人已清理好仓库,等待新鲜的温县垆土地山药入库。

好食材只需简单加工,便能留住营养且保持口感。车间内,工人将新鲜的山药去皮后,将其置于石磨内,山药浆缓缓流入容器。经反复研磨,



石磨山药粉精美礼盒。

山药浆已变得光滑细腻。之后,经过蒸煮、低温烘焙,它变成了雪花状的石磨怀山药粉。它被包装进一个精致的小碗中,一个衣服口袋至少可以塞进两个这样的小碗。

整个生产流程虽简单、顺畅,但做出来的山药粉更营养、更速溶、更方便!有啥科技含量?

焦作市普弘康生物科技有限公司技术总监张献普介绍,在石磨山药粉的生产过程中,企业始终采用上乘的温县垆土地山药为原料,用石磨加工,每吨山药均要经过3次以上磨浆,向消费者承诺全程“0添加”。正因为严格执行工艺流程,才确保了石磨山药粉的高品质。

石磨山药粉的问世,表明焦作山药粉产业已进入到了4.0时代。

2019年,焦作市普弘康生物科技有限公司团队深入思考一个问题:如何让怀山药不炒还能熟、速溶效果好、营养不流失呢?

最终,在舍去几十吨山药后,该公司选择了石磨破壁工艺。

石磨破壁工艺不同于将山药切片打粉后食用不方便的1.0版本,不同于将山药炒熟变熟后营养流失的2.0

版本,也不同于将山药低温烘焙后速溶效果稍差的3.0版本,其做出的山药粉兼具营养好、口感佳、速溶快的特点。

石磨山药粉让你随时随地享受高品质的健康生活。每天清晨、上班途中、工作间隙、深夜归来,它能够便携式、保姆式跟随,一冲即溶,不挑水温,拥有“0摄氏度”至“100摄氏度”的自由口感。它还很百搭,可以与豆浆、牛奶、羊奶、米粥、鸡蛋、苏打水、玉米糊等相融相长,营养丰富。

然而,记者获悉,一个石磨一天仅能磨出大约两吨怀山药粉,这似乎并不利于工业量产。可张献普坚定地说:“未来,我们的企业一定会坚持石磨破壁工艺,将顶尖的怀山药粉奉献给消费者,打造一款焦作好礼。”



扫码进微店  
了解更多产品



石磨山药粉  
SHIMOSHANYAOFEN

订购热线:(0391)7191419、15939109292 广告

石磨山药粉原料温县垆土地山药采摘现场。

(本版图片均由本报记者王梦莹摄)