

# 传播茂名好年味 喜过健康幸福节

——访化州顶上佳高端食品有限公司总经理林立宁



▲顶上佳高端食品有限公司总经理林立宁接受记者采访。

◀顶上佳年货产品展示。



扫一扫 看视频

腊月已至,春节将近,要说年味代表,那必是各种各样的年货。花生瓜子、坚果炒货、糖果点心摆上桌,年糕、灰水粽、乾这些茂名特色的地域年货,家家户户置办齐。这不,化州顶上佳高端食品有限公司(以下简称“顶上佳公司”)就正忙着将各种年货产品打包装车,运往省内省外各个地方。越来越多消费者喜爱上顶上佳。

## 老品新造,主打高端品质市场

据了解,化州顶上佳高端食品有限公司成立于2021年,是一家食品研发、生产定制、品质管控的OEM企业及源头工厂品牌企业,主要研发和生产月饼、粽子、年糕、预制菜等美食产品,产品畅销茂名市区,覆盖至珠三角及海南一带,将高凉味道传播出去。

“‘顶上佳’每个字拆分出来都代表着‘出色’,这就是我们的初心,做品质食品。”化州顶上佳高端食品有限公司总经理林立宁向记者介绍了品牌名的内涵。“年糕、粽子、月饼这些都是传承了上千年的美食,在粤西有其特色,我要将这些老品进行新造,回归自然,从工艺、研发上实现高端品质差异化。”已在食品行业深耕十多年,来自市场、更懂市场的他在充分了解了市场需求、食品企业优缺点后,瞄准了打造高端品质食品的方向。

找准品牌定位,精准出击,加上时间的纵向和产品线的横向发力,目前顶上佳汇集了“中国月饼名城”一体创优的月饼新锐品牌,已荣获中国绿色食品、AAA级信用企业等称号,同时入选了CCTV国货优品,是实至名归的茂货优品。据介绍,顶上佳今年推出的年货,包括各种口味的传统年糕,广式风味的鸡蛋卷、芝士脆、拖罗月饼、粽子等手信以及家宴菜、水蒸鸡预制菜等产品,希望让更多人尝到茂名味道。

## 回归自然,造就绿色健康食品

如何打造“高端品质”,林立宁认为一是去添加剂,二是回归自然。

当下,健康饮食的消费习惯成为主流,为了契合消费者的绿色饮食理念,经过不断的深耕研发,顶上佳现已掌握了物理锁鲜、保鲜核心技术,在生产过程中贯彻去防腐剂、香精和色素,实现食用健康营养。“我们采用千万级别的灭菌真空一体化车间,使用无菌生产工艺,保障食品安全。”林立宁说道。

去除了添加剂的投入,要如何保证产品的味道呢?林立宁表示真材实料是关键。据他介绍,目前年货产品的原材料从专区产地、自养农场、合作农户等渠道专供,回归自然,从源头把控品质,并辅以合适的搭配比例,选取老牌食品加工厂,保证产品口感统一、品质优良,让消费者放心选择。

林立宁谈到,如今倡导高质量发展,企业在生产研发、工艺上创新,打造绿色健康食品,不但契合了消费者绿色健康的饮食理念,也推动着食品行业的高质量发展。未来,企业仍将坚持发展健康绿色食品产业,“中国礼,健康礼”,这也是我们通过年货想传达给大家的态度。”他强调道。

文/茂名晚报记者 宁钰燕  
图/茂名日报社全媒体记者 李颜东

# 百年金池 与时俱进

甄选好料烹制  
广式年糕的高凉好味



▲金池饼业有限公司董事长吴志杰接受记者采访。



◀金池饼业获奖牌匾展示。



扫一扫 看视频

临近新春,年味渐浓。位于化州市的广东金池饼业有限公司,其生产车间一片热火朝天:配料、搅拌、称量、蒸煮、凉放、内外包装,工人们各司其职,忙忙碌碌,一个个质感软糯、香气逼人的年糕新鲜出炉。

过年吃年糕,南北同食俗。吃年糕以祝福新的一年生活“年年高”。年糕作为应节美食必备年货,全国各地都有过年吃年糕的传统,广式年糕在全国食客榜单中也占用重要一席。茂名年糕以传统风味为主,而金池饼业的年糕,秉承传统的同时与时俱进,推出多款应节年糕。

## 甄选原料,定标准把好质量关

年糕的核心原料是米,包括糯米以及粘米。米磨粉,粉搅浆,浆调味,最后再把握好火候,步骤不多,原材料就成了影响口味的关键。记者在金池公司内,看见制度上墙,工作流程一目了然,从第一步——选料,到各个步骤,都有很明确的标准。“食品企业要走得长远,离不开口味留人胃。我们严格按照公司的质量管理体系,实现生产环节的科学管理,保证产品质量安全、卫生放心。只有统一标准,口味与品质才能保持水准。”广东金池饼业有限公司总经理吴志杰表示。

记者了解到,目前金池饼业已建成10000平方米的厂区,已建成10万级净化生产车间,通过认证达到国家标准,拥有先进的自动化生产设备,企业以生产广式月饼、化州拖罗饼、广式年糕、烘焙类点心为主,产品销往全国各地。

## 与时俱进,坚持传统与创新平衡

广东金池饼业有限公司始于1889年的吴记饼铺,距今130余年。吴记饼铺是第五代掌舵人吴志杰的先祖最初创立的商号,几度兴衰,经历了“合昌饼铺”“人昌饼厂”“鸿运来饼厂”的品牌变革。2011年,正式完成了“金池”商标注册,同年变更为化州市金池饼业有限公司,2021年再次变更为广东金池饼业有限公司。

紧跟时代发展步伐,顺势而为,以创新增强竞争力,是金池饼业的成功要义之一。“几年前,我们推出椰浆年糕,以椰肉、椰汁制作成椰浆,用以搅拌米浆,同时加入了椰丝,增加口感。对比普通的椰汁年糕,椰浆年糕更为出众。”吴志杰说,糯米的香、软、糯,搭配香味浓郁的椰浆、椰丝,制成的椰浆年糕弹性十足,入口香滑、Q弹软糯、清甜不腻。

金池的金腿拖罗月饼早在2012年成功研发,具有“三层夹心馅料”的特色,纯手工制作技艺,层次分明,口感丰富,甜度适中,2018年,金腿拖罗月饼分别荣获“广东月饼名都‘金牌月饼’”称号和“茂名市十大名饼”称号。

2023年,金腿年糕上市,这是金池的“巨作”之一。在传统口味年糕中加入金腿,为甜味弹牙的年糕增添了一些肉香味,十分值得品尝。

“我们始终秉持品质,在高凉地道风味的基础上,通过创新一些口味,让广大市民有更多新尝试。同时,在上级的利好政策东风下,我们企业努力站在时代的前沿,让百年金池与时俱进,继续扬帆起航。”吴志杰表示。

文/茂名日报社全媒体记者 严志强  
图/茂名日报社全媒体记者 李颜东