

## ■走近保定工匠

## 苏迎会:舌尖上的匠心之旅



工作中的苏迎会。 槐茂公司供图

□保定晚报记者 刘芳

25年来,苏迎会在实验室里度过的时间有一大半。

如今,她依然每天穿梭在实验室与生产车间,为研制新品、优化工艺作出更多探索与尝试。她是保定槐茂食品科技有限公司的一名研发工程师。

1999年,河北大学生物系毕业的苏迎会入职保定槐茂。这家老牌的食品企业虽然待遇一般,却和自己所学的专业对口。苏迎会便发挥所长,在日常工作中也渐渐得心应手。很快,公司领导便留意到这个勤劳实干的小姑娘,将她调入化验室。因为住单身宿舍,很多着急的检验工作也就在下班后落在苏迎会身上。每当这时,她二话不说,立刻赶往化验室。

后来,食醋酿造车间技术负责人空缺。苏迎会的踏实肯干、勤学上进再次为她迎来了事业发展的机遇。这时,苏迎会却意识到,学校的知识在工作中已经不够用了。“那时候单身,也没啥娱乐活动,就自学了好多东西。”苏迎会边干边学,不断提升自己在食品酿造、食品安全、产品质量管理等领域的专业素养。

工作越来越顺手,当时一起进厂的同学们也开始选择待遇更优厚的企业,陆续离开槐茂。要不要走?苏迎会也犹豫过。可是,想到手头的工作离不开自己,想到自己在这里的使命和价值,她留了下来。

从化验室到食醋车间,再到目前的研发部门,一路上,都有苏迎会默默坚守与辛勤付出。2013年她被评为高级工程师,保定市青年科技工作者。现为河北调味品协会专家技术委员专家,国家职业资格高级考评员,河北省预制菜产业联合工作委员会专家,食品安全管理(FSMS)体系、危害分析与关键控制点(HACCP)体系、质量管理体系(QMS)国家注册审核员。

在食醋车间工作期间,她参与设计了液态发酵食醋工艺流程,进行设备的选择、改进、制作,并指导制作了液态深层食醋发酵专用设备,为公司节约资金百余万元,使液态发酵食醋醋酸生长速率达到0.15g/100ml—0.2g/100ml,降低了生产成本,丰富了产品品类。

她对液态发酵食醋的风味改善做了大量的研究工作,利用曲霉酶系的特点,在液态发酵食醋生产后期进行后熟,得到显著的效果,圆满完成了河北省科技厅计

划科研项目《液态发酵食醋快速熟改进风味》项目,经专家鉴定该项目技术水平达到国内领先水平,被评为保定市科技进步奖。

她与河北农业大学合作完成省科技厅计划项目《金丝枣醋酿造关键技术研究》,以金丝枣为原料经破碎、果胶酶处理、过滤及澄清,采用液体酒醪发酵—固体醋酸发酵,提高了产品质量;筛选出适合枣醋生产使用的酒精酵母Y-2009和醋酸菌B-2009;提出了适合生产使用的枣醋酿造关键技术和工艺流程,达到世界先进水平。

她带领团队对醋酸菌选育方法、营养与繁殖速率做了研究。在此基础上完成了高度酒精发酵食醋的研究,将纯酒精作为底物,利用醋酸菌发酵达到醋酸浓度12g/100ml。选育出了耐高酸度的醋酸菌,制定出了高浓度酒精发酵食醋的生产工艺流程,并成功配制出了高度酒精发酵条件下,醋酸菌所需微量元素及营养物质的种类及正确使用方法。

此外,她对传统的固态发酵食醋生产工艺进行了改进,将传统固态发酵食醋生产工艺由原来的人工翻醅改为机械翻醅,又研制出全机械化固态发酵制醋新设备、新工艺。降低了劳动强度,改善了劳动环境条件,提高了食醋产率,使原料利用率提高了15%。她参与制定河北省地方标准《保定甜面酱》《保定酱菜》及企业标准2项;制定调味品工艺技术标准等文件;发表国家级论文六篇。

在槐茂新厂设计过程中,她攻克多项技术难题,参与了工艺、设备的设计,实现了酱腌菜、固态发酵食醋全机械化生产,解决了酱腌菜行业自古以来产生废弃卤汁对环境的污染问题,参与研发了面粉连续熟化机的研制,实现了面酱生产面粉熟化机械化连续生产……

如今,研发新品,探究新味依然是她的工作日常。她怀揣着对美食的热爱与执着,不断探索,不断尝试,用自己的兢兢业业迎来大众味蕾上的下一次惊喜。

## 满全县:恒心“织”出精彩人生

□保定晚报记者 苏兰生

他,36年来辛勤每一天,一门心思守在经纱纬线之间。

他,把“匠心”融入每一个生产环节,换来满满的成就感。

他是河北瑞春纺织有限公司总工程师满全县。9月19日,记者走进这家企业的生产车间看到,他在生产线旁聚精会神地观察着机器运转、员工操作和新产品下线。

这样的站位,他已站了36年。

今年56岁的满全县1988年从山东省纺织工业学校毕业,进入一家省外国有纺织企业,开始迈上从事纺织生产的起点。2014年,他入职河北瑞春纺织有限公司,走上技术管理岗位。2018年公司成立满全县创新工作室,2024年创新工作室被保定市总工会认定为市级创新工作室。

人生简历,多为从业的历程。在岗位上,他带领团队深耕纺织技术,有效提升自己和团队的专业技术水平。同时,他利用业余时间,如饥似渴地钻研纺织前沿技术,广泛搜集国内外行业动态与技术创新信息,不断突破自我。

随着满全县的视野不断拓宽,更激发了他的无限创意。这些年,他通过跨界融合,巧妙借鉴不同领域的纺织技术精髓,将创新思维融入毛巾生产的每一个环节,为产品赋予新的生命力与竞争力。这不仅丰富毛巾产品的多样性,更满足了市场日益增长的个性化需求。

满全县还与天津工业大学、河北科技大学等建立紧密联系,依托高校学术资源与科研实力,结合自身多年积累的实践经验,对毛巾生产工艺进行深度创新与优化,以此加速科技成果的转化应用,也为公司注入源源不断的创新活力。

车间内,自动化设备飞转。满全县带领技术团队,

对公司的纺织设备进行改造升级。今天,公司的传统机械传动系统已升级为电子控制,不仅大幅提升生产效率,而且产品质量显著提高。

到了2018年,满全县创新工作室成立后,他带领工作室团队致力于各类纺织产品的花型花稿设计,年均创作超过300幅主题新颖、构思独特的花稿,至今已累积创作了高达1400余幅的精美作品,展现了在视觉艺术领域的深厚造诣与不懈追求。在这些丰富的创作成果中,有323件原创作品获得国家版权保护,成为工作室创作实力的明证。

科技成果重在向现实生产力转化。至今,满全县创新工作室已累计转化创新成果88项,为企业带来显著的经济效益,新增产值总计超过5000万元。这也验证,技术创新对企业发展的强大驱动力。

满全县聚焦新材料应用与新工艺开发两大前沿领域,推进技术研发与产业升级。至今,他带领创新团队成功研发并投入生产的创新成果已荣获国家专利60项。一项项专利技术的实施,大幅提升产品的性能与质量,增强了产品的市场竞争力,为企业带来显著的经济效益。

他与创新团队还不断优化生产流程,在公司已成功实施6项技术革新,为企业节省资金超过500万元,带动了企业的全员降本增效。他举例说,创新团队自主研发的纺织用经纱上蜡机,凭借独特的创新设计,攻克纱线轻浆织造的技术难题,仅此一项为企业节省300万元的成本支出,此项技术已获得国家专利。

满全县创新工作室还热心人才培养,助力当地区域纺织产业的高质量发展。他主导研发的多项技术成果,被其他企业采用到产品生产中。2018年,他被高阳县总工会认定为“金牌工人”,被高阳县政府旅发大会工作小组评选为“2021年度巾赢人才”。今年被保定市总工会评选为“保定工匠”。

他还积极参与中国纺协组织的纺织标准制定



满全县在创新工作室。 瑞春纺织公司供图

工作。近3年来,满全县参与制定了纺织行业标准11项,2022年被中国纺协评为第一届中家纺团体标准化技术委员会标准化工作先进个人。他带领创新工作室探索的《一种变化网格底组织提花毛巾及其生产方法》为企业新增产值1800多万元,并在该协会第一届科技创新大会上被评选为优秀专利,这也是河北省纺织行业唯一的一项获奖专利。

古语云,“艺痴者技必良”。他说:“穷其一生只专注于做一件事,才能干出更多成果来。”