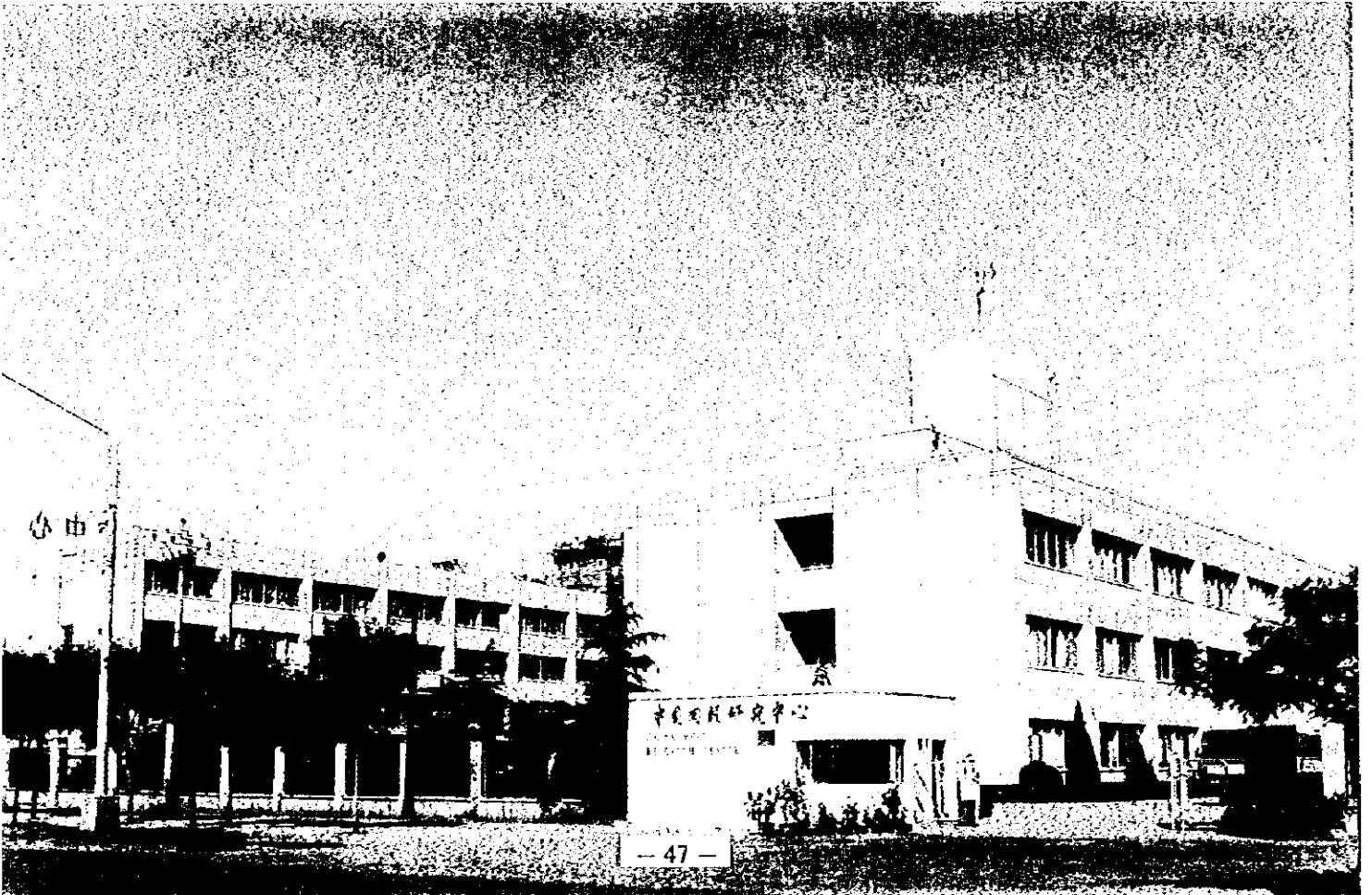




# 中國肉類食品綜合研究中心 十周年紀念



技术领先  
经济自立  
信誉第一

## 目 录

### 前言

建设纪实	6
组织机构图	4
获奖	5
科学技术研究	
技术基础研究室	9
食品工程室	11
发酵肉制品室	22
科技进步获奖	12
技术服务	
技术开发室	14
国家肉类食品质量监督检验中心	15
国内贸易部肉类食品质量监督检验中心	
北京市食品质量监督检验三站	
国内贸易部建设项目环境影响评价中心	17
亚太地区肉类科技培训中心	18
思特飞认证技术发展中心	22
情报咨询服务	20
技术产业	
生产试验厂	24
添加剂技术发展部	23
国际合作	
对日合作	26
对外交往	29
亚太地区肉类科技大会	31
行政管理	
人才及人事	32
财政	34
后勤工作	36
编后记	

## 前 言

七十年代末八十年代初，改革与开放象春雨和朝阳一样滋润和照耀着中国大地，中国经济开始了蓬蓬勃勃的发展，肉类产量扶摇直上。1978年全国肉类总产量仅为856.3万吨，1981年达到1350.8万吨，年平均增长量近150万吨，年平均递增率达到19.2%。肉类产量的剧增对肉类加工技术和科学研究提出了新的需求。中国肉类食品综合研究中心就是在这样一个历史时期，在国家科委、经贸部和商业部的支持下争取到日本政府的援助，于1986年建成并投入运行的。

这是中国唯一的肉类专业研究所，它的出现比工业先进国家的肉类研究所整整滞后半个世纪，但它的诞生却对中国肉类科学技术的发展产生了质的变化。以往，我国的肉类科学研究分散在地方的食品研究所和轻工、商业以及农业院校的食品加工系中，而如今，中国肉类食品综合研究中心内不仅设置了肉类科学的基础研究，还围绕肉类科技领域设置有应用研究、产品开发、质量监测、情报信息和技术培训等部门，一举成为亚洲设置最为完善的肉类研究机构。

我们按照“技术领先，经济自立，信誉第一”的要求，本着“面向生产，面向全国，面向消费者”服务的宗旨，在“把十亿人民的吃肉问题解决好为己任”的思想指导下，开展了一系列工作。使中心在科学研究、技术服务及产业化方面都取得了显著的成绩，我们的事业不断扩大和发展：

技术领先是建所的基本立足之点，我们拥有各类先进的科研仪器和有为肉类科技事业奋斗终生的科技人才。十年来共开展科研课题118项，鉴定成果58项，获部、市、局科技进步奖45项，开展了肉类超微结构和肉类风味等基础研究，填补了国内空白，90年代以来，用了近4年的时间，开展了共挤香肠设备和工艺的研究，这是一项具有国际水平的技术含量高的课题，目前已实现了产业化；

作为一个开放型的研究所，我们与国外先进肉类研究机构与厂商

建立了广泛的联系,十年来共邀请外国专家 100 多名,派往日本、德国、美国等国家短期培训和考察的共 130 人次科技人员和业务骨干。承接了联合国粮农组织 (FAO) 委托的“传统与现代稳定货架期肉制品的研究”课题,我们还于 1993 年成功地举办了第一届亚太地区肉类科技大会;

建所以来,我们一直重视对企业的技术服务工作:几年来,共开发 100 多种肉类新产品,并将技术推广到 24 省市 177 个企业,使企业引进的国外设备能充分发挥作用,并引导了肉制品市场的新潮流,为丰富肉制品市场起到推动作用;

1991 年起,我们受国家科委国际合作司和经贸部援外司的委托,对第三世界国家肉类加工技术人员进行培训,先后举办 11 期国际培训班,有来自 28 个国家 163 名学员参加了培训。1995 年联合国开发计划署和中国国际经济技术交流中心正式同意在我“中心”建立“亚太地区肉类科学技术培训中心”;

建所以来,我们重视向国内外同行和企业提供信息,出版了《肉类研究》刊物。从 1992 年起我们每年举办一次“肉类加工技术与设备交易会”,聚厂家与用户一起,沟通需求信息,相互观摩评比,有力地促进了设备与材料的国产化进程;

1990 年 3 月通过考核,成为国家级“肉类食品质量监督检验中心”,几年来共制定产品和检测方法国家标准 53 个,行业及地方标准 13 个。承担国家技术监督局对全国 379 个企业的产品质量监督抽查任务。1993 年 4 月又成为“北京市食品质量监督检验三站”。

1990 年 7 月通过考核,成为“国内贸易部建设项目环境影响评价中心”,已承接环境评价及污水处理工程项目 8 项;

我们重视技术成果的产业化:将肉制品中试车间改为试验厂,十年来产品质量和数量不断上升,87 年产值仅为 134 万元,95 年已达 1903 万元,我们的产品在市场上享有盛誉,多年来做为国际航班配餐及大饭店使用;

为适应西式肉制品发展的需要,成立了“添加剂技术发展部”,开发和生产新型添加剂,为全国各企业提供各种类型的添加剂;

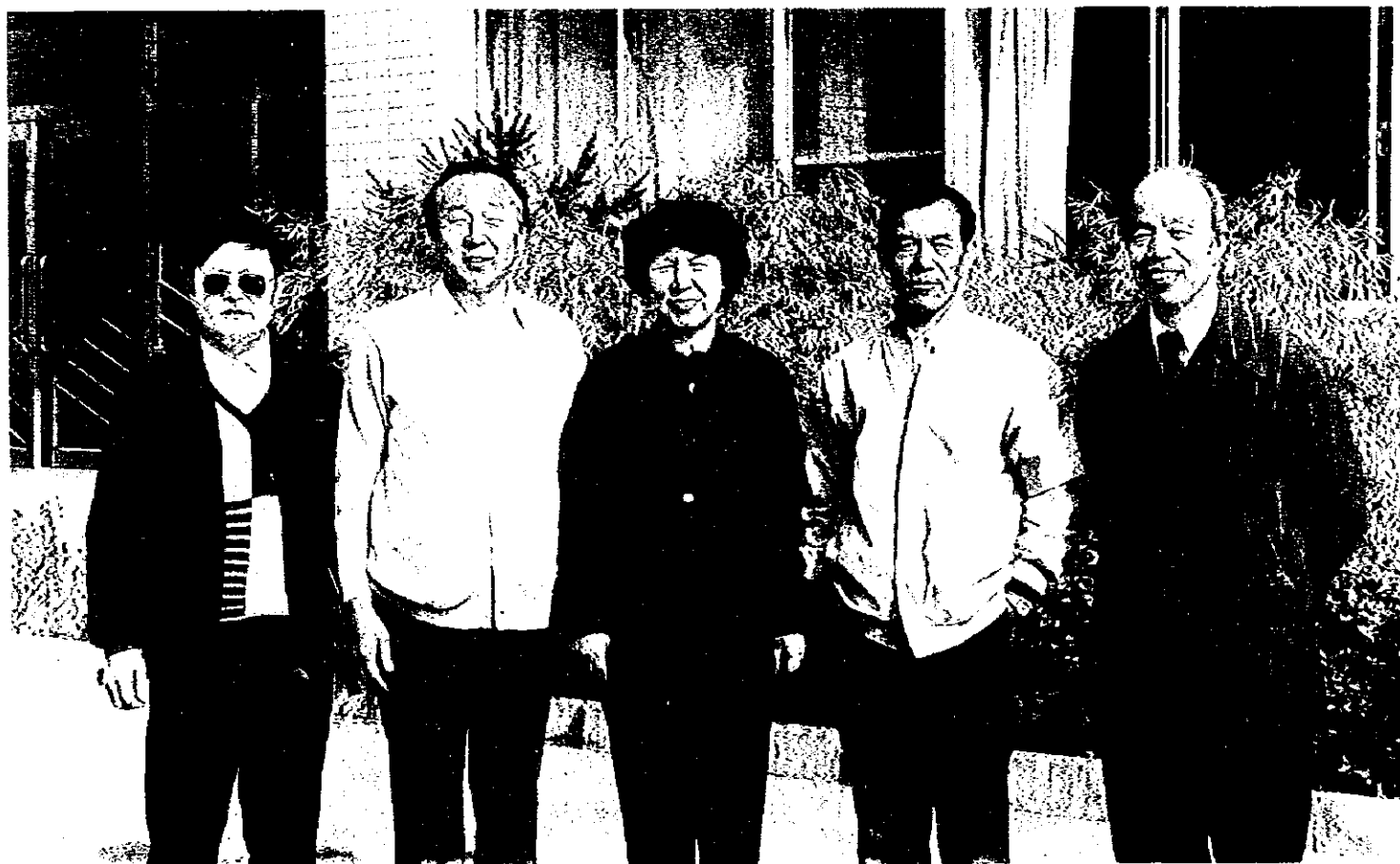
十年科技体制的深化改革，引导中国肉类食品综合研究中心不断发展壮大，技术成果的产业化和技术服务给我们带来了经济效益，从90年代初开始我中心已进入良性循环，1992年事业费减拨到位。1995年总产值已达到3018万元。

中国肉类食品综合研究中心连续6年获得市科委“改革与发展”二等奖。

无疑，我们能有今天，与国内贸易部、经贸部、国家科委、市科委、北京市食品工贸集团总公司和国内各兄弟企业的领导和支持分不开的；与海内外朋友的关注与鼓励分不开的；更离不开全所同仁，同心同德的努力奋斗。

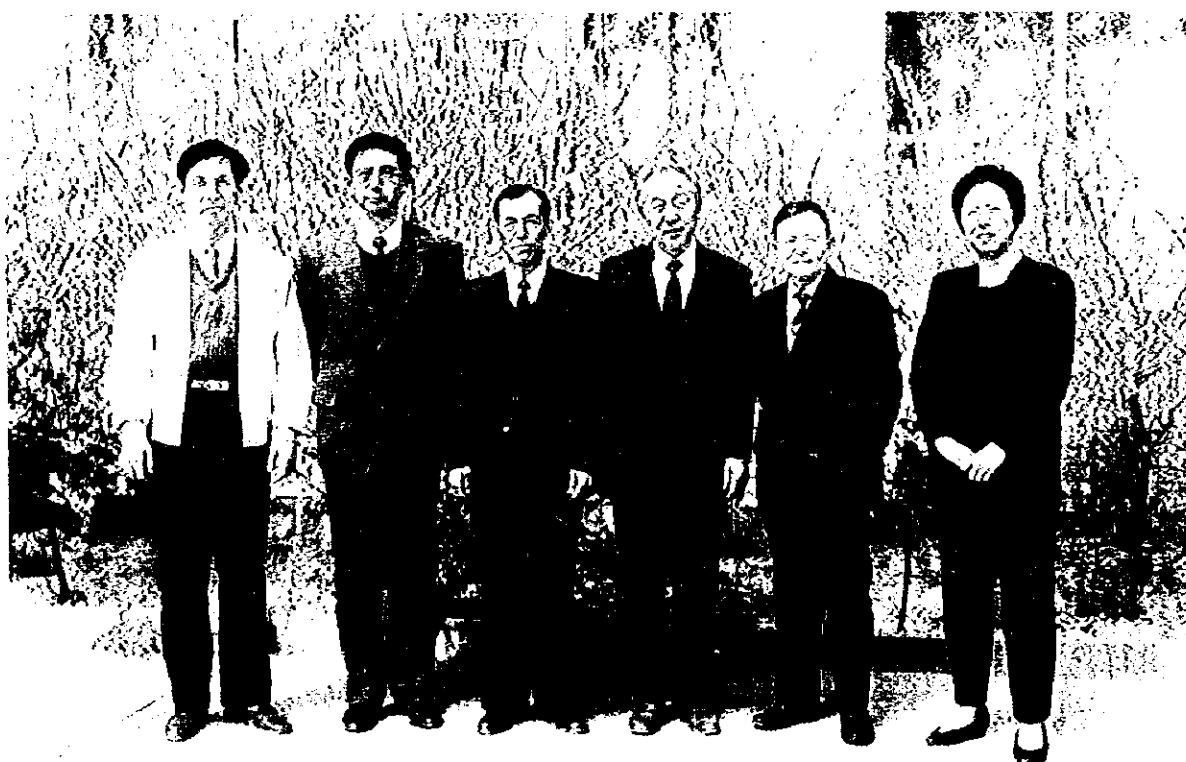
谨致衷心地感谢。

王英若 刘国庆 1996.5.



第一届所级领导(自左至右):朱正喜、刘国庆、王英若、刘景洲、董贡初。

# 组织结构图

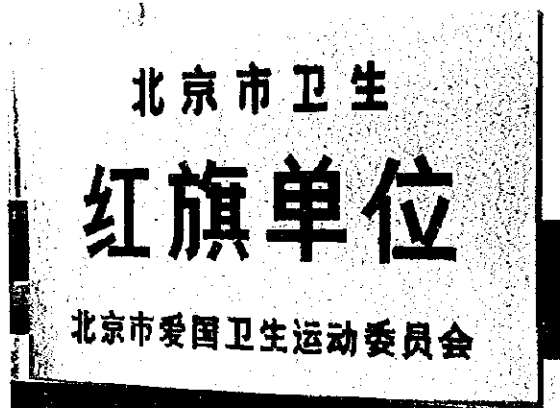
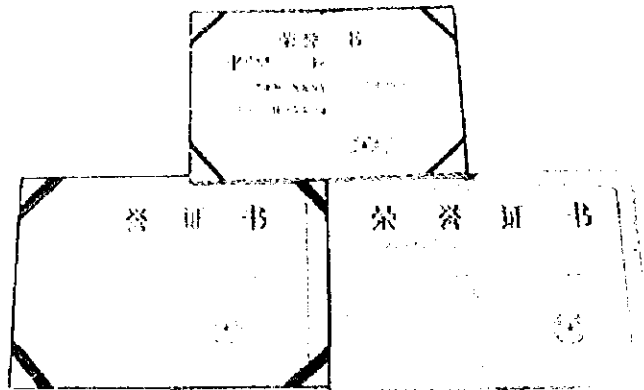


第二届所级领导：(自左至右)冯平 王绪茂 刘景洲 刘国庆 朱正喜 李连生

# 获奖

## 集体荣获北京市的嘉奖

年份	获奖名称
1987	北京市科研院所评比三等奖
1988	北京市科研院所评比三等奖 北京市卫生先进单位
1990	北京市“改革与发展”二等奖 北京市卫生先进单位 北京市科技协作先进单位
1991	北京市“改革与发展”二等奖
1992	北京市“改革与发展”二等奖
1993	北京市“改革与发展”二等奖
1994	北京市“改革与发展”二等奖 北京市卫生先进单位
1995	北京市“改革与发展”二等奖 北京市卫生先进单位 北京市卫生红旗单位



北京市卫生先进单位



连续6年获北京市“改革与发展”二等奖

# 中国肉类食品综合研究中心建设纪实

——谨以此献给帮助过我们的中国和日本友好人士。

蛋白质是生命的基础,特别是动物蛋白质尤为重要。

我国是一个畜牧业和肉类生产大国,1980肉类总产量已达1200万吨,有一批大型肉类加工厂,但加工技术落后,缺乏有力的技术支持。虽然我国肉类产量大,但由于人口多,所以人均占有量仍然是比较低的。充分开发畜禽蛋白资源,提高动物蛋白供给水平成为一项紧迫的工作。

在八十年代初期我国还没有一个专业化的肉类研究机构。为了开展肉类加工技术研究,1980年在北京食品研究所组建了以王英若女士为主任的动物蛋白研究室。并在我国首次独立地开发出西式火腿加工技术。但由于设备过于简陋,而难以进行较为深入的研究工作。

日本全国农协组织与中华全国供销总社早在五十年代中期就有友好交往。在1982年上半年日本全农协会宫崎会长访问北京期间向中华全国供销总社负责人提出,如果商业部(此时商业部与全国供销总社合署办公)有意接受日本援款建一个有关农产品加工方面的研究机构,他们可以向日本有关部门传达信息。在我们得到这个消息后,当即决定到商业部食品局去提出要求,希望由商业部出面通过国家有关部门,向日本提出建设一个肉类加工技术专业研究机构的设想。这个想法得到了刚上任七天的商业部食品局局长范垂洪等人的支持。由此开始了为期四年建设中国肉类研究中心项目漫长而艰巨的立项谈判、方案讨论、设计招标、工程建设。

实际上,中国肉类食品研究中心项目的立项,开始主要是在中日双方民间进行,可行性的论证和建设方案的讨论,经过反反复复十多次谈判,用了近两年的时间,期间

每次会谈的结论和存在的问题,双方都向各自政府有关部门汇报,当总体框架完成后,政府部门才出面会谈,由于前期充分,所以政府间的会谈是相当顺利的。

1982年9月日本全农派出了以最上勉先生为首的项目考察团。双方各自以民间组织的身份进行了首次接触。日方就对外援助的形式和基本原则作了说明,中方提出了肉类加工和果品保鲜两个项目的背景情况进行了说明,希望从中挑选出一个作为无偿援建项目。此后,全农又先后两次派出代表来京,商谈关于争取建立中国肉类研究中心的项目事宜。1983年1月17日-29日中国方面派出的是以中华全国总社外事局张喜林处长为首的代表团。在日期间,我们参访考察了农水省畜产试验场、日本食品综合研究所、全农饲料研究所、高崎火腿厂、食肉技术学校等,对日本肉类食品的科研、加工及人员培训有了一定的了解,对我们将要立项建设的中国肉类食品研究中心的功能、机构设置具有重要的参考意义。在日期间双方还就建设方案进行了两次讨论。在谈判中我们从日方得到的印象是:要想争取到无偿援款确实是一件很不容易的事,首先必须将项目的背景情况说的很清楚,让人家觉得确有必要帮助中国建一个肉类研究机构。另一个是设计方案要合理,让人家感到中方有能力接受这项援助,并能够进行适合中国实际情况的科研课题。

为了能把项目争取到,经商定成立了以范垂洪和李景斌为主要领导的工作小组,商业部外事局负责对日方的联络和疏通国内有关环节。商业部食品局负责内部事务协调、北京市二商负责有关土建工程协调工作,王英若、刘国庆主要负责有关中国肉类工业现状和与其相关的一些背



一九八四年九月二十七日中国对外经济贸易部,部长代表李克  
和日本驻华大使中江要介代表两国政府举行换文签字仪式



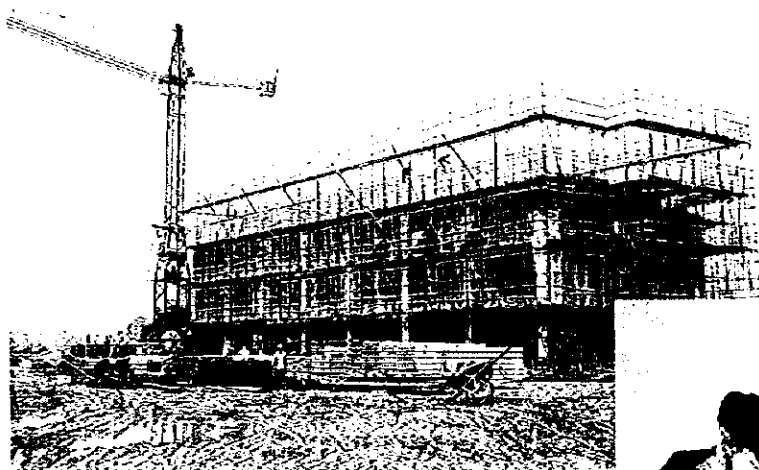
景情况的调查和资料整理、以及肉类研究机构的方案设计等具体需要形成文字或图纸的技术文件。刘景渊、朱正喜参加方案讨论。在大约一年半争取项目立项的过程中,先后共完成8个背景情况的专项材料,二个设计方案和二套仪器设备清单。每个文件都要经过几次修改,有的还要双方专家讨论商定。大家心里都清楚项目是否能争取下来这些文件将起到重要作用。

1983年3月以前,我们项目的对外负责单位是国家科委国际合作司。由于根据我国的规定,项目金额超过5亿日元的,由中国对外经贸部负责,因为我们的项目已经基本得到了中日两国政府的认可,所以项目管理移交很顺利,在3月14日我们向外经贸部国际合作局提出一个费用为32亿日元的方案。

此后日方大约每一个月左右由全农设计落合丰次郎先生为首的技术专家来北京一次,商谈建设方案中有关建筑设计 and 仪器设备方面的问题。到1983年底双方共同商定日方拨款总额为27亿日元,建筑面积为8000平方米的方案,并分别向各自的政府报告。在此以前肉类研究中心的建设方案讨论基本上还是在中日双方民间进行的。在我们一年多的接触中,我们感到日本专家工作认真努力。考虑到以后的使用和管理都由中国人负责,所以日方专家对中方提出的总体方案的设计各部分的功能要求、建筑布局 and 仪器设备的选用以及一些具体的技术细节问题都谨慎对待。大部分都采

用了中方意见。有一些是技术的问题而作了调整。

1984年2月9日,日方派出农林水产省经济局国际部菊池雅夫先生为团长的项目事先调查团来北京,这是本项目第一次官方接触,菊池团长介绍了日本无偿援建的宗旨、工作程序。听取了中方关于中国肉类加工业的现状和建设肉类研究中心的基本设想。并向他提交了由中日双方专家拟定的建设方案。菊池先生认为这个方案总的来说是可行的。这样我们总算通过了日本官方的第一道关口。为了这个我们进行了一年多的准备。日本国际协力事业团北京事务所所长八尾继男先生参加了谈判,1984年5月7日至9日在北京召开了论证会,邀请全国肉类方面有经验的专家及领导30余人参加,就建设中国肉类食品综合研究中心可行性报告充分发表了意见。1984年5月20日由日本外务省经济协力局吉川元伟团长率领的基本设计调查团来京,双方都以技术专家为主进行谈判。因为项目中的主要内容都要在这次谈判中最后确定,所以谈判进行的相当艰难。中方的主要目标是要求总体布局合理、技术先进、设备齐全。以此为前提最后计算总费用。日方考虑到经费的限制,对我们有些内容提出了修改意见,有些双方分歧较大,其中有两三次为一些具体问题谈判直到夜2-3点钟才结束。张喜林和吉川元伟代表双方进行总体框架的谈判。技术部分中方由张宝刚、王英若、刘国庆为主,日方以落合丰次郎先生、铃木繁明先生和日本农水省畜产试验场的肉类专家中井博康、吉武充先生以及松田谦幸先



建设中的管理楼



一九八四年五月日本政府派出以吉川元伟为团长的项目事业调查团与中方代表团会谈签字仪式。

# 中国肉类食品综合研究中心



一九八六年五月十日举行竣工典礼。主席台上商业部副部长潘遥、北京市副市长张百发、日本国代表中曾根悟郎、日本驻华公使股野景亲出席。

生等。牛景金应邀参加了谈判。这次谈判从5月20至6月9日前后20天。其建设方案和主要技术问题均得到解决。即日方援助总金额27亿日元,占地面积19600平方米,日方建筑面积7994平方米,中方建筑486平方米。8月15日菊池雅夫先生再次来北京,就日方编写的中国肉类食品研究中心的基本设计调查报告向中方作了说明。

1984年9月27日,中日两国政府正式换文以官方文件确定了中国政府接受日本政府的无偿援款建设中国肉类食品综合研究中心项目。此后又用了近两个月时间对土建的技术问题,仪器设备清单和工程预算再次进行协商和调整,在11月27日与日本全农设计签订了本项目的设计合同。

1985年1月中方派出代表团赴日进行建筑工程和仪器设备的招标工作。最后确定建筑工程由竹中工务店承担,仪器设备由伊藤忠承担至此与日本方面的法律文件和技术文件告以完成。

在国内除技术谈判工作以外,建设用地的征购工作在1982年9月就已开始。北京市规划局确定在丰台区永定门外西马场北口划出一片菜田作为项目的建设用地。北京二商局委托北京市食品公司派出王广润等人参加本项目的筹建工作,刘福林负责筹建中心的财务工作,到1983年7月初步确定征地面积15000平方米。1984年项目事先调查团在北京期间去现场考察了建设用地,中井博康先生认为占地偏小,经多方争取最后增至为19600平方米。在1985年以前

肉类研究中心并不是国家编制单位,因此没有人员编制,也没有行政办公费。在此期间北京市食品公司在人员和费用上给了我们很大的帮助。

1985年3月土建工程正式开始,竹中工务店将土建工程中的部分包给北京长城建筑公司,张寿岩同志负主要责任,工期定为一年,由于是接受日本援款而且规模又比较大,所以中国肉类研究中心的建设被国家计委列为国家重点工程,到1986年3月日本援建的研究楼、管理楼、中试车间以及由商业部拨款建设的配电室、锅炉室、污水处理间等配套工程基本完工。从1986年4月,伊藤忠承包的仪器设备开始安装调试,到5月初主要设备安装完毕,并进行了初调。1986年5月10日举行肉类研究中心竣工典礼。至此,历时近四年的中国肉类研究中心立项和建设告以结束。期间有艰难奔波,也有持久的谈判,但更多的我们感到的我们内部的精诚团结和外部的诚恳的帮助,这些帮助有的来自国内的政府官员,也有来自日本的民间企业人士和日本官方人员。参与项目的谈判和建设的许多人现多数已退休。其中有几位已不在人世。想起这些,我们就应加倍努力,不辜负这些友人对我们的帮助和期望。

(刘国庆)

## · 技术基础研究 ·

——科学研究是研究所的力量所在,未来所在。

十年来遵循“经济建设必须依靠科学技术,科学技术必须面向经济建设”的战略方针,始终尊重科学技术发展规律,紧紧抓住解放科技生产力,发展科技生产力这一主题,从中心实情出发,坚持以科研为中心,以改革为动力,完善和强化内部运营机制。使科技面貌发生了很大的变化。

### 一、科研成就:

开设国家、部、市、局、中心级科研课题共 118 项;经部、市、局鉴定科研课题 58 项;其中:获部、市级科技进步奖 20 项;获局级科技进步奖 20 项;获国家专利 5 项;在国内外专业刊物上发表科技论文 182 篇。

取得一批重大科技成果,有代表性的是:

高新技术方面:共挤香肠加工工艺及设备的研究;发酵生火腿的研究;猪皮颗粒明胶的研究;常温贮藏肉制品的研究;猪油清香油的研制等。

基础研究方面:羊肉中致膻成份的剖析;黄羽鸡的肉质风味及肌肉结构研究;猪肉风味中水溶性肌体物质在加热过程中的变化;食品加工中 HACCP 卫生管理,李斯特菌的研究等。

新产品新工艺开发研究:油炸热狗加工工艺及设备研究、新型肉制品的开发、新型系列腌制剂的开发、水份活度仪的研制、猪脏器食品的开发研究等。

撰写了对国家对北京市有指导意义的调研报告:关于制定《中华人民共和国牲畜屠宰法》必要性及可行性的调研;北京市市售肉与肉制品卫生细菌学调查;肥肉综合利用调查等。

制定了国家、部、市、企业标准及检测方法等。

二、从“三保一挂”到“稳住一头,放开一片”的成功之路。

### (一)三保一挂

1987-1990 年实行“三保一挂”科技承包经营责任制是以所长任期目标责任制为前提,以科技成果转化生产力的宏观社会效益作为主要考核指标,研究开发部在三保中承担了二保的任务,为完成指标,我们制定了科研人员业绩考核办法;制定科研人员各岗位责任制;制定了科技人员奖惩条例以及科技人员科研项目月、季计划等,90 年坚持并严格执行,召开科研人员的业绩考核汇报会,当场答辩和业绩公正评价,使不少科技人员明确了努力的方向,调动了科研人员的积极性。



新鲜猪肉肌原纤维的超微结构扫描电镜照片



科技人员在电镜前

(二)“稳住一头,放开一片”

1991年-1995年在这个阶段根据中央提出的“稳住一头,放开一片”的指导方针,进一步深化完善发展科技承包经营责任制,为调动科研人员积极性,“中心”科研机构进行重大调整,撤销原设的工艺研究室,流通研究室,机械设计室和基础研究室,将少部分进行纵向重点课题的人员集中,成立“食品工程研究室”,这样研究人员的20%从事科研工作,其余80%的人建立技术开发室和质量检测中心,他们的任务是面向市场,92年制定了科研课题科研津贴试行办法。为20%的研究人员安心搞科研,为他们创造良好的工作条件和生活条件,在诸多方面采取倾斜政策。

例:科研人员岗位工资92年从40元-400元,94年从300-500元,95年从200-950元,一般岗位工资最高部分均是20%人员。

几年来中心购买住房9套,分给稳住一头人员,这些措施对稳住一头研究人员起了很大作用。

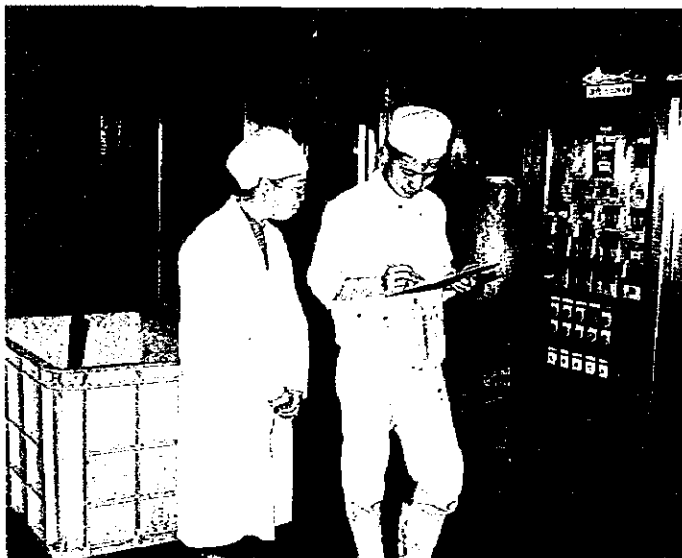
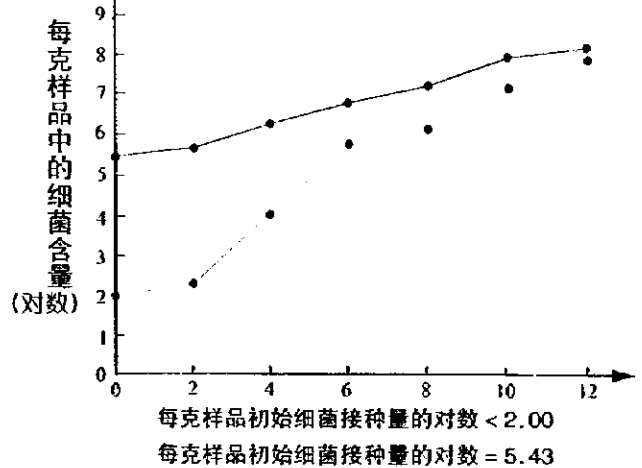
对放开一片人员,我们从技术性收入中提高提成比例,并为他们解决后顾之忧,如职称问题,建立中心聘任制,为创收多的同志安空调,安电话作为嘉奖,这样提高了这部分科技人员的积极性。

(李连生)



科技人员在微生物试验

中式酱牛肉在真空包装4℃贮藏过程中李斯特单核增长菌的生长变化



科技人员在做 HACCP 调查

专利名称	发明人(设计人)	专利号
一种生产冷却肉工艺方法	王英若 严安 张元生 张金雷 刘国庆	85 1 08379.9
水分活度仪	牛景金 朱红 刘佩荣 于立荣	90 2 05298.5
“热狗”连续炸锅	司铁铮 俞江 王国庭	91 2 07872.3
带薄壁套的中空锥套	冯平	ZL 94 246517.2
中空锥套	冯平	ZL 94 246518.0
双叶泵	冯平	ZL 95 212075.5
剪段机	关宏	ZL 95 212076.3

# 食品工程室

食品工程室成立于 1993 年, 几年来的主要任务是承担“同步成型(共挤法)香肠生产工艺技术及设备的研究”和“猪油清香油生产工艺的研究”课题

## “同步成型香肠”:

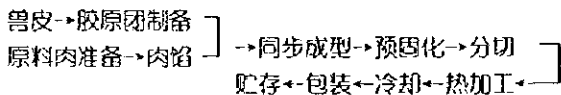
项目于 1990 年底由北京市科委下达任务, 经 1991 年各项基础准备工作的迅速落实, 在 92 年、93 年和 94 年分别通过了由北京市科委主持的三期专家现场验收, 使我国沿用了一个多世纪的传统香肠加工技术有了崭新的突破, 至此, 中国有了一条自己研制的同步成型香肠加工生产线。

该项目属于食品加工技术的高科技领域范畴, 国内首创, 国际上尚处于领先地位, 是对我国香肠加工技术改革的一次重大尝试。八十年代, 荷兰 Stork 公司首先开发了共挤法工业化生产香肠的技术。之后, 美、日等国相继从荷兰引进了该生产线。

该项目是对香肠加工技术的一次重大革命, 香肠的加工有史以来一直沿用动物肠衣或预制肠衣, 而用共挤法生产香肠, 是以胶原蛋白为肠衣原料, 经特殊的专用设备, 将肉馅和胶原团同时挤出, 在肉馅外均匀涂上一层薄膜并同步成型。经过预固化, 分切, 输送到螺旋式连续加热炉完成热加工, 从而实现了香肠加工连续化生产。

胶原蛋白是一种氨基酸构成的极为异常的高分子纤维蛋白, 其成分与动物肠衣相同。用共挤法生产香肠, 其成本低于采用动物肠衣生产, 能源消耗虽比普通香肠略高, 但远低于生产人造肠衣时的能耗, 且节省人力, 大大减少了外界污染的机会。

其工艺流程分为:



通过几年的艰苦努力, 终于填补了国内的空白。同步成型香肠生产技术的研制成功, 引起了国内外肉类加工行家们的高度重视。随着香肠加工行业的不断发展, 消费水平的不断提高所提出的新的需求, 以及市场经济发展的激烈竞争, 同步成型(共挤法)香肠的生产技术将会具有更广阔的前景。

## “猪油清香油”:

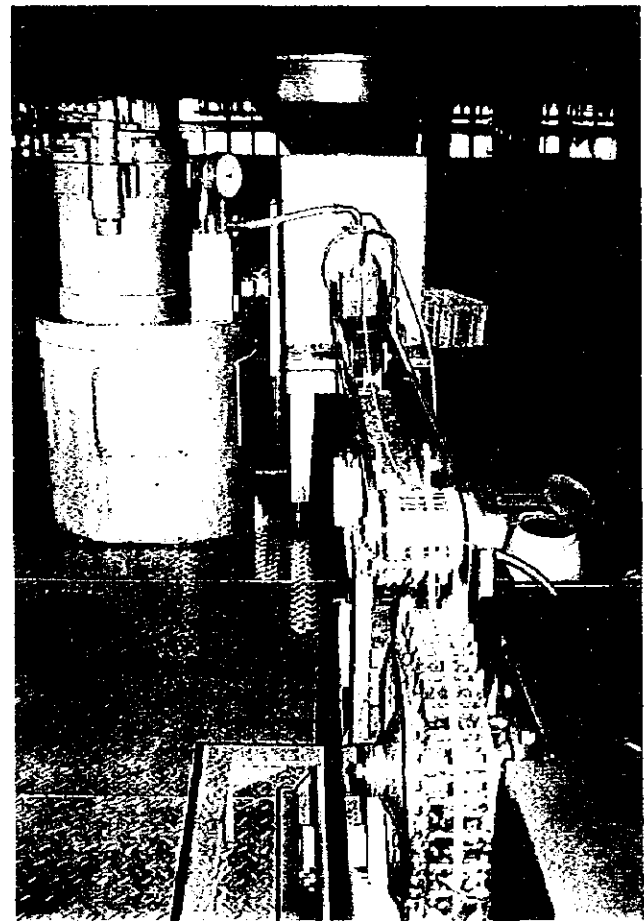
该项目于 1993 年开始, 为了解决猪脂肪过剩, 受国内贸易部的委托, 开展了课题研究。经过近三年的研究, 我们已经完成了该课题的小试工作, 形成了猪油清香油的生产工艺, 小试产品的各项指标全部超过台湾的同类产品。

该项课题的完成受到了国内许多地区的重视, 一些单位表示愿意投资和我们共同进行该课题的工业化生产的研究。

(冯平)



同步成型成套设备



同步成型机在生产中

# · 科技进步获奖 ·

肉研中心十年获科技进步奖情况

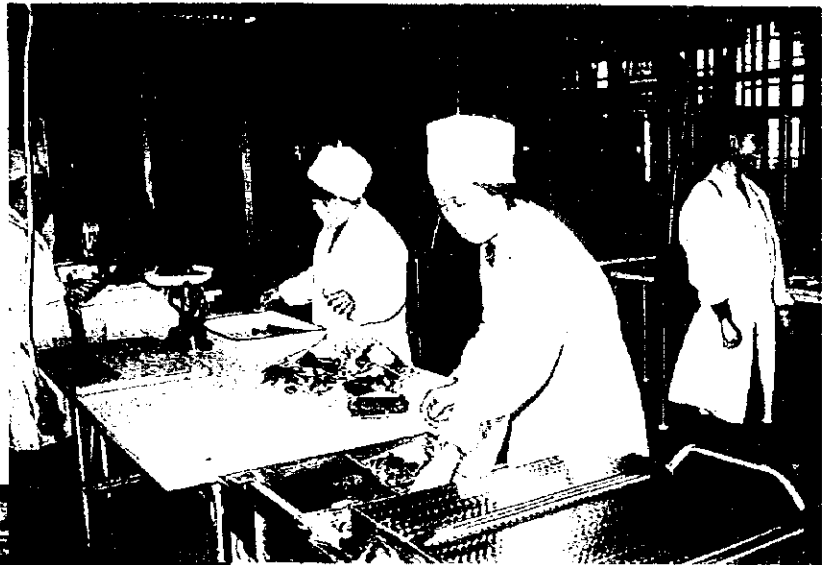
年度	获 奖 项 目	获 奖 等 级	受 奖 人 名 单
1986	平板冷却器生产冷却肉	北京市科技进步三等奖	王英若、严安、张元生、张金雷 刘国庆、林桂清、张弘、关宏
1988	牛肉火腿加工工艺  火鸡肉制品的中试 (肉类信息)月报 培根加工工艺研究 肉制品灌装用双叶泵 肥肉综合利用调查	商业部科技进步二等奖 北京市科技进步三等奖 商业部科技进步四等奖 北京市科技情报三等奖 二商局科技进步一等奖 二商局科技进步二等奖 二商局科技进步三等奖	李玉芝、王丹辉  陶志忠、王英若、张弘 吴有才、袁兆华、张元生 林桂清、李胜利、黄一贞 冯平 陶志忠、王英若、刘景洲、刘国庆
1989	四种肉制品加工技术研究 猪皮颗粒明胶加工工艺	商业部科技进步三等奖 北京市科技进步三等奖	林桂清、李胜利、张原飞、黄一贞 陶志忠、王大为、张弘、 北京通县第二肉联厂
1990	肉类科学辞典 水份活度仪的研制  挤压火腿加工工艺研究 庄园火腿加工工艺研究 十种肉制品加工工艺研究	北京市科技情报三等奖 二商局科技进步一等奖  二商局科技进步二等奖 二商局科技进步三等奖 二商局科技进步三等奖	董寅初、张才林、张元生 牛景金、朱红、 天津市气象海洋仪器厂 林桂清、张原飞、李胜利 牛军、张君、李永富 李胜利、张原飞、陈文华、郭爱菊
1991	热狗加工工艺及设备研究  牛肉火腿开发研究 北京市地方标准 (圆火腿、大香肠、腊肠) 肉研中心车间企业标准 发酵生火腿加工工艺研究 猪脏器的开发研究 牛肉火腿开发研究 刀具刃磨机	商业部科技进步四等奖  商业部科技进步四等奖 北京市标准化成果三等奖  北京市标准化成果三等奖 二商局科技进步一等奖 二商局科技进步二等奖 二商局科技进步二等奖 二商局科技进步三等奖	工艺:王国庭、黄一贞、宋新兰 机械:司铁铮、俞江 李颖、李连生、孙学录等 李气清、刘金英、王津生、张鸿雁 张惠英、白涛  黄快莱、李建萌、冯平 张原飞、陈文华、郭爱菊 李颖、李连生、孙学录等 司铁铮、付淑兰
1992	热狗加工工艺及设备研究  北京市市售肉与肉制品卫生细菌学调查 香辛料及调味品的六种测定方法 21项国家标准检测方法 (1)肉与肉制品抗生素残留检测 (2)葡萄糖酸 $\delta$ 内酯含量的测定 (3)肉与肉制品维生素PP含量测定 (4)肉与肉制品维生素C含量测定 (5)肉制品总糖含量测定 (6)香辛料和调味品水不溶性灰分的测定 (7)香辛料和调味品酸不溶性灰分的测定 (8)香辛料和调味品醇溶抽提物的测定	北京市科技进步三等奖  商业部科技进步三等奖  商业部科技进步三等奖 二商局科技进步一等奖	刘国庆、司铁铮、俞江、王国庭 黄一贞、宋新兰 陈淑敏、刘爱萍、冯晓明、王光华等  张纯、刘静明、王绪茂、冯晓红  裴显庆、张纯 裴显庆、张纯 裴显庆、焦焯 裴显庆、蒲健 裴显庆、黄婀娜 张纯、王绪茂、冯晓红  张纯  张纯

年度	获奖项目	获奖等级	受奖人名单
	(9) 香辛料和调味品冷水可溶性抽提物的测定 (10) 香辛料和调味品不挥发性乙醚抽提物的测定 (11) 香辛料和调味品污物的测定 (12) 肉与肉制品铁含量测定 (13) 肉与肉制品总磷含量测定 (14) 肉与肉制品钙含量测定 (15) 肉与肉制品镁含量测定 (16) 肉与肉制品脂肪酸测定 (17) 肉与肉制品六六六、滴滴涕残留量的测定 (18) 肉与肉制品胆固醇含量测定 (19) 肉与肉制品游离脂肪酸测定 (20) 肉与肉制品聚磷酸盐测定 (21) 肉与肉制品 L(-)- 羟脯氨酸测定 S2- 01- 91型手提式盐水注射机	二商局科技进步三等奖	张 纯  张 纯  刘静明 李气清、王绪茂、冯晓红 李气清、王绪茂、王学平 李气清、王绪茂、冯晓红、王学平 冯晓红、李气清、王绪茂、鲁红军 鲁红军  鲁红军、刘向东、蒲 健 王津生、杨学武 苏 真、王津生 张燕婉、焦 焯 司铁铮、关 宏、邱开宏
1993	关于制定《中华人民共和国牲畜屠宰法》必要性及可行性调研 北京市发展速冻食品战略 肉与肉制品各种成份含量测定 GB969520- 25- 90 感官分析方法总论 BG 12310- 12316- 90	商业部科技情报一等奖 北京市科技情报方针的研究三等奖 国家标准化科技进步三等奖 国家标准化科技进步三等	张元生、金辅健、薛 茜、张才林 张元生、张才林、薛 茜、杜国庆 金辅健 李气清、王津生、裴显庆、王绪茂 鲁红军、张燕婉 牛景金、农业部
1994	肉制品中粗脂肪含量的快速测定方法研究 新型系列腌制剂 食品中 HACCP 卫生管理 利用世界银行贷款改善中中心供应库项目环境影响评价大纲	国内贸易部科技进步四等奖、食品工贸集团科技进步一等奖 国内贸易部科技进步三等奖、食品工贸集团科技进步一等奖 国内贸易部科技进步四等奖、食品工贸集团科技进步一等奖 市食品工贸集团科技进步二等奖	裴显庆、王绪茂、赵 榕、冯晓红  齐晓辉、刘成国 刘爱萍、陈淑敏、梁建伟、赵 旋  王守伟、陈 帆等
1995	共挤香肠加工工艺及设备研制(三期) 利用世界银行贷款改善中国粮食流通北京粮食销区中心供应库项目环境影响报告书 猪肉风味前体物质分析测试技术及其在加热过程中含量变化的研究	食品工贸集团科技进步一等奖 食品工贸集团科技进步一等奖 食品工贸集团科技进步二等奖	冯 平、关 宏、朱正喜、陈文华、张子平 王守伟、陈 帆、李连生 鲁红军、张燕婉、牛景金

# · 技术开发室 ·

——为行业服务是我们的天职，  
让实验室成果通过我们走向  
生产企业。

科学技术是潜在的生产力，要使其转化为直接生产力，还必须有个转化过程，这就是说应用研究成果，必须通过技术开发才能应用于生产，才能产生经济效益。因此技术开发是从科研过渡到生产的桥梁，是科学技术转化为生产力或物化为商品的重要环节。只有



科技人员在工厂转让技术

搞好这个中间环节，才能真正使科学技术促进生产，为社会创造价值，才能加速国民经济的发展，为祖国四化建设作贡献。

研究中心重视研究开发工作，重视对技术人员的培养，研究开发人员有60名左右的人曾先后派往日本、德国、美国、泰国等地学习参观，使他们开阔了眼界，学到了肉类食品先进的加工工艺，十年来这些技术人员结合中国的实际情况，研究开发出了肉类制品新工艺新品种，其中猪肉类产品48个品种，牛肉制品16个品种，羊肉制品10个品种，鸡、鹅肉制品8个品种，马肉制品12个品种，兔肉制品6个品种，海龙肉制品12个品种，腐贝产品14个品种，袋鼠肉制品6个品种，速冻食品10个品种，软包装制品11个品种及其它产品共计160多个。

随着国民经济的好转，改革开放政策的深入发展，几年来各大中型企业、乡镇集体及个体企业，渴望得到一些新信息、新产品、新技术，纷纷来我中心洽谈技术转让，技术合作，十年来我中心先后向24个省市，177个厂家进行了肉类新产品新技术的推广，在技术推广过程中，我们遵照“技术领先、经济自立、信誉第一”的指导思想进行工作，在技术洽谈中我们急用户所急，想用户所想，根据用户的资金、市场、原料等具体情况，选择适合当地的产品，在帮助选设备时想方设法节约开支，少花钱多办事，尽快收回投资，少担风险，为此用户对我们非常信任，不论是扩大生产，还是增添新品种，都回头找我们，据粗略统计，十年间回头率达60%左右，有的厂家十年内先后转让达四次之多。

总之，十年来肉研中心在技术推广方面做了大量工作，改变了我国肉制品的产品结构，增添了新的花色品种，改进了老的加工工艺技术，提高了设备的利用率和产品的出品率，增强了生产厂家在市场上的竞争能力收到了一定的效益。



科技人员在工厂转让技术

年份	省市数	厂家数	项目数	收入额 (万)	联合体		
					省市数	厂家数	收入额 (万)
86	4	5	3	3.9	1	3	3
87	4	4	6	8.8	4	4	16
88	5	5	10	9.9	2	2	6
89	11	18	39	15.4	1	2	3
90	10	12	16	17.8	1		
91	16	39	33	46.65	3	7	29
92	14	38	33	64.8	5	7	36
93	11	27	20	89.715	5	7	37.5
94	13	30	24	73.98	4	6	32
95	11	28	24	56.69	3	4	15
总计	24	178	116	378.635	7	8	180.5



- 国家肉类食品质量监督检验中心 ·
- 国内贸易部肉类食品质量监督检验中心 ·
- 北京市食品质量监督检验三站 ·

——以科学的态度、准确的数据、合理的判断来维护中心的公正性、科学性和权威性

### 一、概况

国家肉类食品质量监督检验中心(以下简称“质检中心”)是国家技术监督局依法授权的肉类食品质量监督检验机构,也是国内贸易部授权的肉类食品质量监督检验中心和北京市技术监督局授权的食品质量监督检验三站。质检中心挂靠中国肉类食品综合研究中心,产品质量监督检验工作分别受国家技术监督局、国内贸易部和北京市技术监督局领导。

质检中心的主要任务是承担国家指定的食品质量监督抽查检验、新食品和优质食品的鉴定检验;对实行生产许可证食品及认证食品的质量进行检验;进行食品质量的分等分级鉴定和检验;负责食品质量争议的仲裁检验;研究开发新的检测技术和方法;对地方食品质量监督检验机构进行技术指导和人员培训;承担或参与国家标准,行业标准的制修订和有关标准的试验验证工作。

质检中心拥有检验室约 2000 平方米,实验设施 227 台(件),设备 212 台(件),其中分析仪器 60 台(件),固定资产约 370 万元,专职工作人员 16 人。

质检中心环境条件良好,仪器设备先进精良,人员素质高,管理严格,制度健全。具有畜禽肉及其制品、蛋与蛋制品、冷饮食品、冷冻食品、冷冻食品和水产品六大类食品质量监督检验的权限。同时还能提供其它食品 and 食品添加剂的常规项目、特殊项目及微生物近百项的检验服务。

### 二、十年回顾

#### 1、机构建设

1987 年肉研中心提出申请,由基础研究室承担国家肉类食品质检中心、国内贸易部肉类食品质检中心和北京市食品质检三站的任务。经同意后,开始了各方面的筹建工作,经一年半的努力分别于 1988 年 10 月和 1989 年 4 月通过国内贸易部和国家技术监督局组织的审查认可。开始质量监督检验工作。

#### 2、产品质量监督抽查

##### 1) 国家监督抽查

91 年以来,连续四年承担国家技术监督局下达的“西式蒸煮、烟熏火腿”,“香肠(香肚)”和“蒸煮香肠”三大类肉制品的监督抽查任务,共抽到除西藏、台湾以外的 29 个省、市、自治区 213 个销售单位经销的包括香港在内的 379 家企业生产的 551 个样品,四年抽查的合格率分别为 48.3%、57.5%、66.7%、和 73.6%,产品质量逐年稳步上升,体现了监督抽查在提高产品质量上所发挥的作用。

##### 2) 国家统一检验

1989 年春节前,全国十大城市四类商品统检;93 年全

国 35 城市四类商品统检;94 年 70 城市八类商品统检;95 年全国瓶装天然饮用矿泉水统检,我们在北京市技术监督局的安排部署下承担了统检任务。

##### 3) 行业质量监督

受国内贸易部的委托,90 年二季度、92 年四季度分别对罐头食品 and 腊肠类肉制品进行了质量监督抽查;受北京市食品工贸集团委托对所属企业的产品质量进行季度监督抽查。

##### 4) 北京市级监督抽查

作为北京市的食品质量监督检验三站,几年来受市技术监督局和区县技术监督局的委托,对肉与肉制品、蛋与蛋制品、冷饮食品、冷冻食品、冷冻饮品和水产品进行了大量的监督抽查工作。

##### 3、质量监督管理工作

质量监督管理工作是质检中心的一项重要工作,五年来我们在技术监督局的领导下,配合各级质量部门做了大量的工作。

##### 1) 积极参与社会宣传工作

宣传国家的《计量法》、《标准化法》和《产品质量法》。近四年来,我们积极参与了国家技术监督局组织的“质量万里行”活动以及“3.15 消费者权益日”活动。



质检组人员在工厂抽样



检验人员在检验样品

## 证书

国家产品质量监督检验中心认可证书

中国肉类食品综合研究中心  
 地址：北京昌平区回龙观镇龙泽园中里10号  
 电话：010-69542000 传真：010-69542001  
 邮编：102209

主任：李德发  
 副主任：李德发  
 主任：李德发

## 证书

中华人民共和国

产品质量监督检验站授权证书

北京市食品质量监督检验站  
 地址：北京昌平区回龙观镇龙泽园中里10号  
 电话：010-69542000 传真：010-69542001  
 邮编：102209

主任：李德发  
 副主任：李德发  
 主任：李德发

### 2)配合各级行政主管部门做好质量工作

90年五一节和93年、95年国庆节前，我们参加了北京市组织了市政府检查团，对肉食品加工企业、经销单位和农贸市场进行了突击检查。

94年受北京市经委委托对全市200多家冷饮企业的产品质量进行了监督检验。几年来，我们受北京市商委和市技术监督局的委托对评选“双好”企业中的肉类食品进行了检验。

### 3)为“亚运会”的运动员配餐提供技术保障

90年北京亚运会期间，我们受大会组委会的委托，对运动员餐厅、清真餐厅和快餐店的48种套餐的主、副食的十三种营养素进行了测算，共四万多个数据，为营养配餐提供了合理的科学依据。另外，对十几个厂家向大会提供的肉类制品进行了监督抽查，确保了运动员饮食的万无一失。

4) 95年配合北京市技术监督局评选了第四届世界妇女大会推荐商品。

### 4.技术培训与服务工作

五年来，我们为提高肉类行业的技术水平，举办了“肉类食品检测方法”，“气相色谱在食品分析中的应用”，“美国食品营养标签法规及其分析方法”，“肉类制品生产企业法人代表培训班”等学习班9期，550多人参加。

### 5.委托检验

对外技术服务方面内容最多的、最经常的是接受委托检验。对待委托单位的检验数据我们同样做到科学、准确，对委托单位负责。多年的检验使我们赢得了信任。如为美国麦当劳提供薯条的北京辛普劳食品有限公司、北京百麦食品有限公司都将他们的产品出厂检验全部委托给我们，定期送检、定期报告。

(李气清)



检验人员在检验样品

# 国内贸易部建设项目环境影响评价中心

——每一项工业建设都可能是一个污染源，都将影响我们及子孙后代。

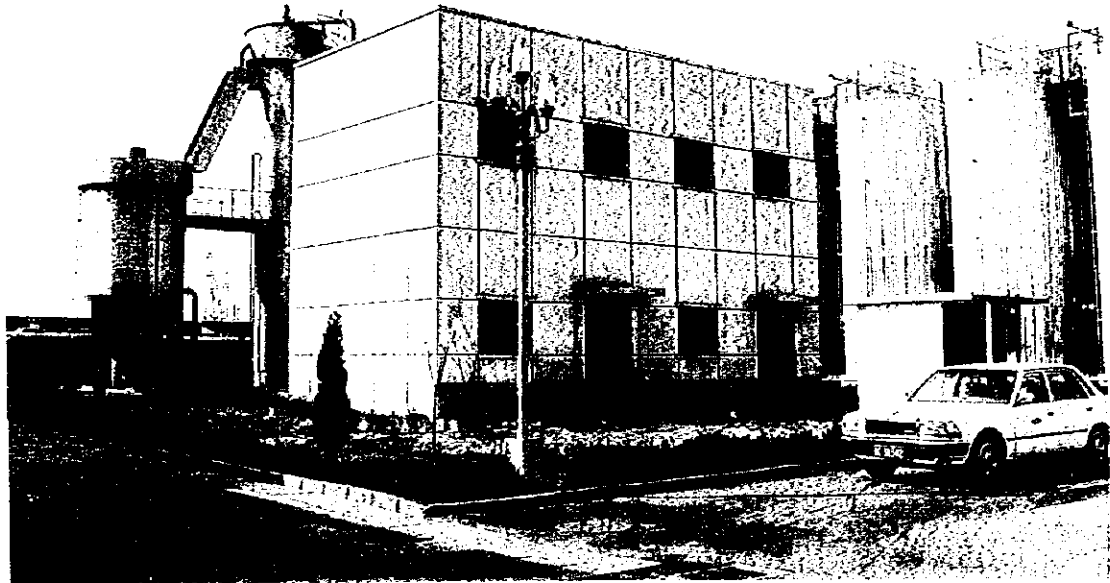
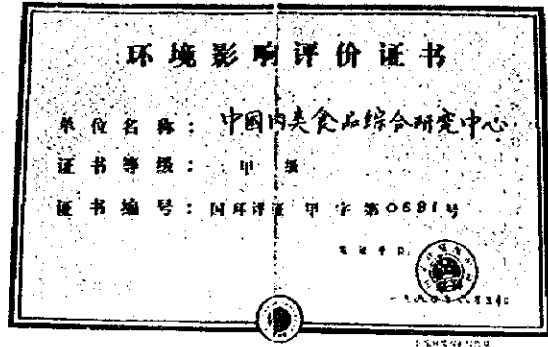
国内贸易部建设项目环境影响评价中心是部属唯一的环境保护研究、设计、评价机构，具有国家甲级评价资格，证书编号：国环评证甲字第0681号。

该评价中心建于中国肉类食品综合研究中心，日常及业务工作由中国肉类食品综合研究中心负责。

自1990年评价中心建立以来，承担多项大型项目的环境评价和工程设计，工程承包工作，并担负部下达的科研任务，完成了如《利用世界银行贷款改善中国粮食流通宏观环境影响报告书》、《利用世界银行贷款北京粮食销区中心供应库项目环境影响报告书》、《北京口味香食品有限公司污水处理工程承包项目》以及部下达的《北方寒冷地区屠宰污水处理新设施研究》项目。目前正承担北京市节约用水办公室下达的《肉制品加工企业水回用技术及新设施研究项目》等。

评价中心具有多名长期从事环境保护工作的高级和中级技术人员，技术力量雄厚，具有完善的污水处理试验室和检测设备，在完成科研任务的同时，积极开展对外服务业务，可以承担污水处理、中水处理、纯水处理工程的设计和工程承包项目，在内贸部的统一领导下，评价中心愿与各界同仁共同努力，为我国商办工业的环境保护事业做出新的贡献。

(王守伟)



我中心承建的北京和田宽食品有限公司污水处理工程

# 亚太地区肉类科技培训中心

——现代企业需要受过良好教育的管理人员、技术人员和生产工人。需要经过培训的能跟上国际水平的青年人。

肉研中心的培训部，其目的是提高肉类加工企业的技术与管理水平，提高职工素质。

10年来，培训部在忠诚为行业服务、在推动国内、国际肉类加工领域的技术进步与发展方面发挥了重要作用，富有成效，富有特色，富有开拓精神，作出了一定贡献，不仅使我国肉类加工行业受益，同时，也使第三世界发展中国家受益，在国际上产生了积极的、深

远的影响。在开展国内、国际培训工作方面取得了社会与经济效益两方面的收获。

## 一、国内培训：

1、以肉类加工技术为主，其它领域技术为辅，举办了不同形式、不同内容、不同层次的技术培训班100多期，共培训了来自全国27个省市和食品公司、肉联厂、禽类加工厂、科研院所、大专院校等各类技术与管理人员近5500多名。

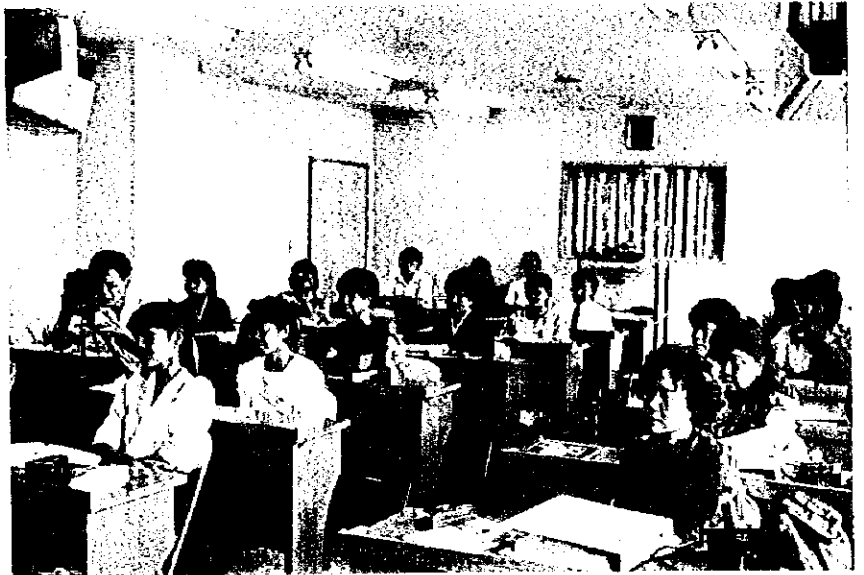
2、共邀请了日本、德国、美国、法国、丹麦、瑞典、瑞士、匈牙利、挪威、澳大利亚等10多个国家的100多名外国专家来培训部讲学。

3、为各国肉类加工设备、肠衣厂家，举办了各种类型的专题讲座及研讨会，为中国肉加工企业提供了新的技术和设备信息。

4、共收集、整理、打印成册的国内外肉加工教材文字资料有500多万字。收集几十盘国外肉加工技术录相带及部分幻灯片资料并录制了数百盘有关技术录音带资料。

## 二、国际培训

自91年开始，开创了肉类加工技术国际培训。接受了国家科

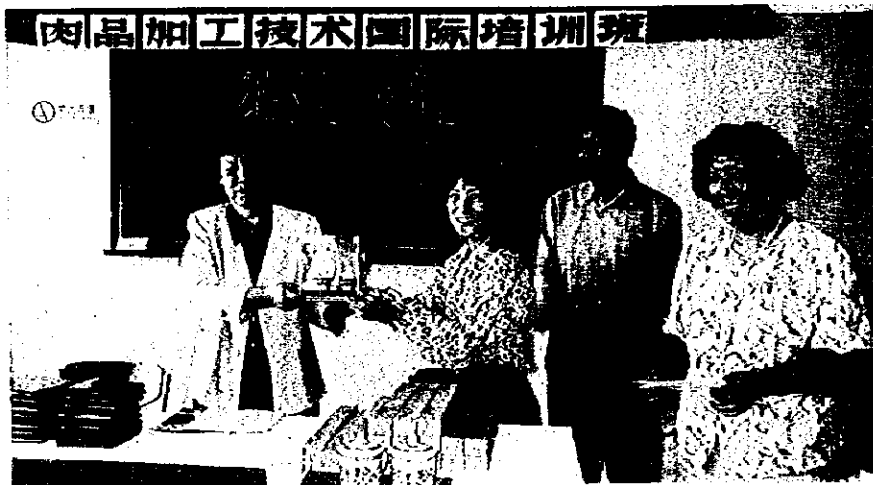


国际培训班学员正在听课

委国际合作司及外经贸部援外司下达的国家项目。开展了肉类加工技术国际培训工作，5年来举办了11期17个班“中、西式肉制品加工技术国际培训班”和“中国食品现代分析技术国际培训班”等，共培训了来自亚洲、非洲、欧洲、南美洲等四个洲的28个国家的163名国际学员，这28个国家是1)泰国，2)马来西亚，3)菲律宾，4)越南，5)蒙古，6)朝鲜，7)韩国，8)缅甸，9)印度，10)孟加拉，11)巴基斯坦，12)土耳其，13)尼泊尔，14)斯里兰卡，15)伊朗，16)伊拉克，17)坦桑尼亚，18)肯尼亚，19)赞比亚，20)巴布亚新几内亚，21)尼日利亚，22)阿尔及利亚，23)埃塞俄比亚，24)加纳，25)塞舌尔，26)罗马尼亚，27)巴西，28)阿根廷等。

## 三、95年正式建立“亚太地区肉类科技培训中心”

由于近10年来，培训部在开展国内、国际培训工作方面取得了显著成绩，积累了许多可贵经验，加之各项培训设备设施较为完善，经联合国开发计划署及中国国际经济技术交流中心共同考察后，同意在中国肉研中心建立“亚太地区肉类科技培训中心”，并在经济上给予适当资助，这既有利于南南合作项目的开展也有利其它国际项目的开展。



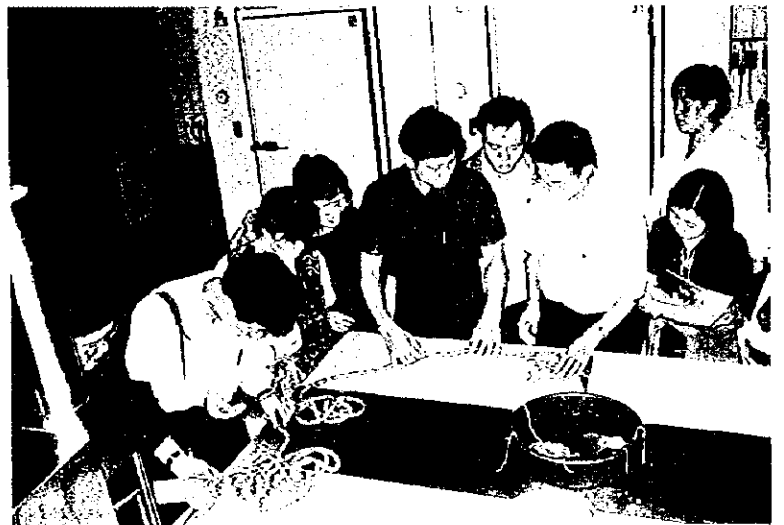
王英若所长给肉类加工国际培训班学员发证书及赠送纪念品



中国食品现代分析技术国际培训班



中西式肉制品加工技术国际培训班



教师在为国际班学员示范制造中国腊肠



教师在结业典礼上作总结

在中心举办过技术交流的国外肉类加工设备、肠衣厂家：

BELAM	LASKA	technopak
COZZINI	maurer	Teepak
CRYOVAC	MULTIVAC	TREIF
FMC	Naturin	WOLFKING
handtmann	NESS	VEMAG
Hoechst	NIEDECKER	VISKASE
HOEGGER ALPINA	Seydelmann	
holao	Stephan	

## · 情报咨询服务 ·

——知识的力量不仅取决于本身价值的大小，更取决于它是否被传播以及被传播的深度和广度

### 一、外事服务及图书工作

情报室有日语、英语和德语三个外语语种，建所期间承担了中心筹建的日语翻译及资料编译工作，竣工后又多次随出国考察代表团作口译工作和为培训班作翻译工作，较好地完成了一切翻译任务。图书馆藏书从零开始，现有中文、日文、英文、德文等藏书 3500 余册，为科研工作提供了大量的有用资料。

### 二、编辑出版工作

1987 年下半年，创办了《肉类研究》杂志(季刊)以及《肉类信息》月报，每年出版《中国肉类食品综合研究中心年报》一期。十年共编写及编译出版了 17 种书籍，其中正式出版物 10 种共 345 万字。内部出版物 7 种。《肉类科学辞典》荣获北京市科委科技情报成果三等奖。

《肉类研究》杂志，以促进我国肉类科技进步为宗旨，竭诚为肉禽蛋行业服务，面向全国肉禽蛋行业的生产管理人员，指导科研，引导开发。《肉类研究》也作为友谊的使者，同海内外同行进行了广泛的联系，范围遍及世界十多个国家和地区，让世界了解中国的肉类科技状况和水平，让中国肉类研究中心走向世界，起了出色的桥梁作用。

《肉类研究》融学术性、技术性、信息性和知识性于一体，主要栏目有：专题论坛、经营管理、基础研究、应用研究、加工工艺、质量检测、添加剂剂、包装保藏、食品机械、综合利用、世界窗口、科技信息等。

创刊九年来，我们始终坚持办刊宗旨，努力成为肉类行业的朋友和参谋，赢得了广大读者和作者的厚爱，因而达到了预期的效果，收到了良好的社会效益和经济效益。我们决心再接再厉，更上一层楼，希望在国际合作方面有所作为，以便把《肉类研究》办得更有起色。

《肉类信息》月报曾获北京市科技情报三等奖。(已于 1993 年底停刊)。

内部出版物有：

《国外香肠加工》；《肉制品加工手册》(1、2)；

《猪与肉》；

《日本猪牛胴体和分割肉等级划分标准》；

《蒸煮火腿加工》；

《台湾肉品检验程序》；《肉类微生物》(1、2)等 7 种。

### 三、主办了四届肉类加工机械设备交易会 and 亚太地区肉类科技大会

为了促进肉类加工设备、材料、肠衣和添加剂等相关产品的发展，自 1991 年以来，已成功地连续四年举办了“肉制品加工技术及机械设备交易会”。来自全国 70 多个厂商和 100 余个肉制品厂家的约 250 名代表参加了历届交易会。交易会洽谈气氛热烈，成交额相当可观，加工技术讲座深受代表们的欢迎。交易会在国内肉制品行业产生了深远的影响。

自第二届交易会后，为了充分发挥中心在肉类加工领域中的领



出版的《肉类研究》杂志与年报

先地位及地处首都的优势，成立了“肉类加工设备、材料常年展销厅”，代销 30 多个厂家的产品，深受全国广大用户的欢迎和好评，用户可免除全国采购之苦，在展销厅就可买到所需的设备和材料。

协助中心领导举办了第一届亚太地区肉类科技大会，共有 20 多个国家的 40 余名代表及国内 50 多名代表参加了亚太地区肉类科技大会。

### 四、情报调研及信息咨询工作

1、完成了原商业部科技司下达的制定“中华人民共和国牲畜屠宰法”的必要性及可行性调研报告，该调研课题荣获部科技情报一等奖及市科委科技情报三等奖。

2、完成了市科委下达的“北京市速冻食品现状及对策”的调研课题，该课题荣获市科委科技情报三等奖。

3、为济南亚得利肉食厂等四个厂家进行可行性研究和车间布局、加工工艺、设备选型的工艺设计。

(张元生、吴育才)

No	书名	编写、译者	审校者	出版日期
1	肉类科学辞典	董寅初 张才林 张元生	王英若	1989年12月
2	食品感官分析入门	朱红 黄一页 张弘		1990年12月
3	微生物在肉类加工中的应用	张元生 许益民	王英若	1991年2月
4	肉制品加工手册	金辅建 薛茜	董寅初 王英若	1992年2月
5	食品卫生细菌检查	薛茜		1992年9月
6	畜产品保鲜技术	金辅建	董寅初	1993年4月
7	肉类加工企业的卫生管理	金辅建	董寅初	1993年8月
8	第一届亚太地区肉类科技大会论文集		情报室 全体	1993年10月
9	肉制品生产技术问答	薛茜 金辅建	董寅初	1993年10月
10	中国肉类蛋品企业指南		情报室 全体	1993年11月



出版的书籍

内部出版物有:

- 《国外香肠加工》;《肉制品加工手册》(1、2);
- 《猪与肉》;
- 《日本猪牛胴体和分割肉等级划分标准》;
- 《蒸煮火腿加工》;
- 《台湾肉品检验程序》;《肉类微生物》(1、2)等7种。



信息交流会会场



信息交流展厅

## · 发酵肉制品室 ·

——这是西式肉制品中加工工艺最复杂、生产周期最长、价格最为昂贵的一类产品。

发酵肉制品是一种非加热肉制品，从原料肉到成熟都不需要加热，成熟的产品具有加热肉制品所不具备的特点，即特有的芳香和口味，咸淡适中、肉质细腻。切片后即可食用的高档方便肉制品。这类肉制品是利用有益微生物，将生肉发酵，在发酵过程中微生物的代谢产物有酸类、酶类等，这些化学物质之间能形成酯类物质，同时在腌渍剂中有食盐等化学物质，都可以使生肉变性。我中心生产的发酵肉制品有：乡村带骨火腿，即意大利波尔马带骨火腿(PARMA HAM)、无骨可派火腿(COPA HAM)和意大利式萨拉米香肠(ITALIAN SALAMI)。

1、波尔马带骨火腿(PARMA HAM)。这种火腿的特点是水份含量适中、嫩、口感细腻和色调好、具有独特浓厚芳香风味，切片后即可吃的方便高档火腿。这种产品属于半干肉制品，成品琵琶形、皮褐红色、肉鲜红、食盐含量低，由于水份活性低，销售、流通和保藏不需要苛刻的条件。

2、可派无骨火腿(COPPA HAM)。充填在肠衣中的去骨发酵肉制品，醇厚芳香，口感细腻、咸淡合适，切片后即可食用，方便高档肉制品，具有诱人红色调、棒形、无骨。

3、萨拉米(SALAMI)。粗香肠形，外观为褐红色，切面为枣红色，带白色颗粒斑花、切片紧密，含水量低、具有微酸独特风味。

我们的产品得到北京各意大利餐厅外籍厨师长的好评和美食家的认可，赞赏。他们认为我们生产的乡村火腿与意大利 PARMA HAM 在口感、风味、外观和色调很难区分开来，八年来北京市场上的 PARMA HAM 型火腿全部由中心提供。

(黄快采)



成熟中的波尔马带骨火腿

## 北京思特飞认证技术发展中心

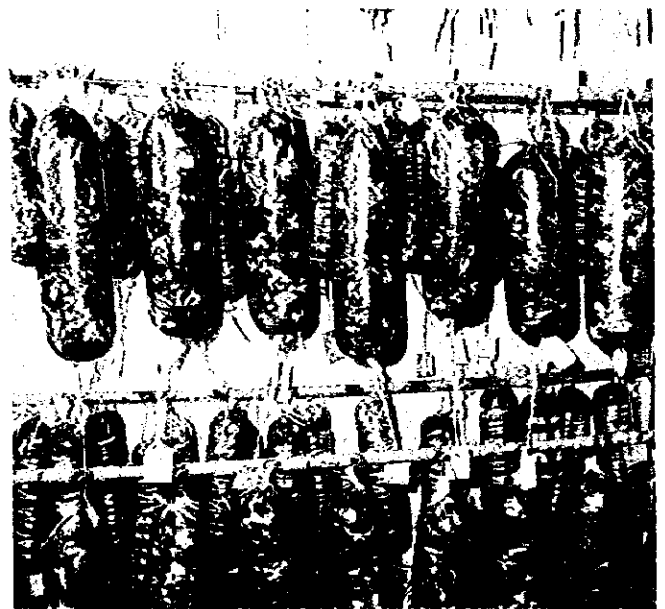
——优质的产品应从完善企业的质量体系开始。

北京思特飞认证技术发展中心(CTC)成立于1994年6月30日，挂靠单位为中国肉研中心，业务受中国方圆标志认证委员会华北工作站指导，业务范围近期以食品企业为主要咨询对象，咨询内容为指导企业按照 ISO 9000 质量管理和质量保证系列标准的要求，建立健全质量体系，使企业达到质量认证申请条件。

根据主席令 71 号《中华人民共和国产品质量法》和国发 83 号文《中华人民共和国产品质量认证管理条例》的精神，依据对产品和企业进行质量评价和监督的国际惯例，适应商品经济迅速发展和国际化的趋势，以及认证工作发展的需要，由肉研中心发起组建的该认证咨询服务机构，到 1996 年 2 月中心已受理咨询企业 22 家，接受本中心咨询指导后，经过中国方圆标志认证委员会审查合格后获得认证证书及标志的企业，包括北京燕京啤酒集团、牛栏山酒厂等共 10 家。

CTC 拥有一支经过国家技术监督局培训和严格考核的国家注册审核员队伍，专业范围涉及食品、饮料、轻工、电子、机械、纺织、冶金等领域，CTC 成员受中国方圆标志认证委员会委托，对全国数十家企业的质量体系进行审核时，坚持公正性、科学性和客观性，获得各方好评。CTC 还为企业培训质量体系内部审核员三百多名，以满足企业开展认证工作的需要。CTC 食品专业的雄厚技术优势和同行间的协作，为食品企业贯彻 ISO 9000 系列标准提供了有效的优质服务。

(牛景金)



成熟中的可派火腿



## · 添加剂技术发展部 ·

——消费者对肉制品的质量和品种的要求，使愈来愈多的肉类加工厂认识到选择高品质添加剂的重要性。

为了更好地为行业服务，1992年底中国肉类食品综合研究中心成立了添加剂技术发展部，专门从事肉品添加剂的研究、生产和销售。

1993年，添加剂技术发展部开发出十几种系列肉品腌制剂，这些新产品在改善肉制品的保水性、乳化性、质地、颜色和风味等方面效果显著，受到广大用户好评，销售区域达16个省、市、自治区，当年销售收入240万元。

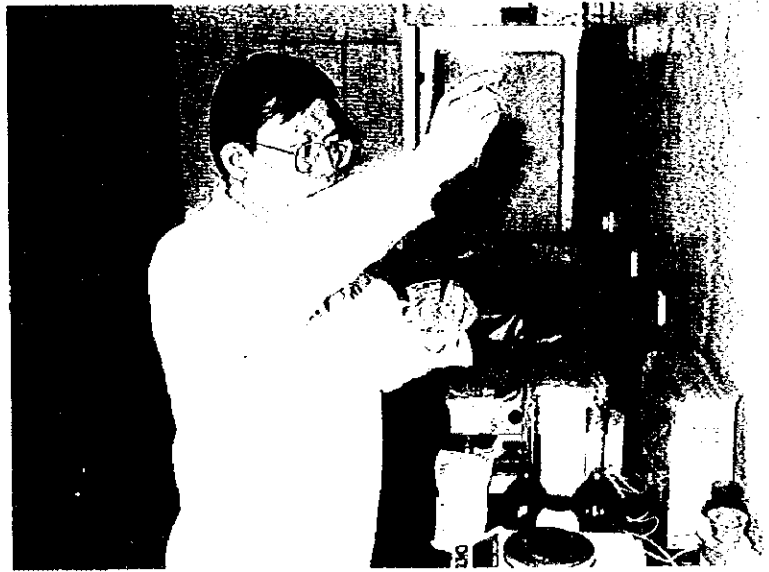
1994年，在不断改进腌制剂产品的同时，添加剂技术发展部开始拓展作业范围，逐步发展为向肉类加工业提供全方位的多项添加剂和配料，销售额亦有大幅度上升达393万元。

到1995年，添加剂技术发展部无论在技术水平、作业范围还是经营规模上均得到肉类加工业的高度评价，主要产品已有腌制剂、磷酸盐类、功能性蛋白和增补剂、胶质、发色和助色剂、增味剂和香精、色素、香辛料、肠衣、防腐剂等十大类。几十个品种，年销售收入超过700万元。

1995年10月，又与美国红箭国际公司联手，在中国地区独家销售该公司的天然烟熏香味料产品。

相信三年来的业绩和不断创新的精神，会使添加剂技术发展部继续发展壮大，成为肉类加工业的理想伙伴。

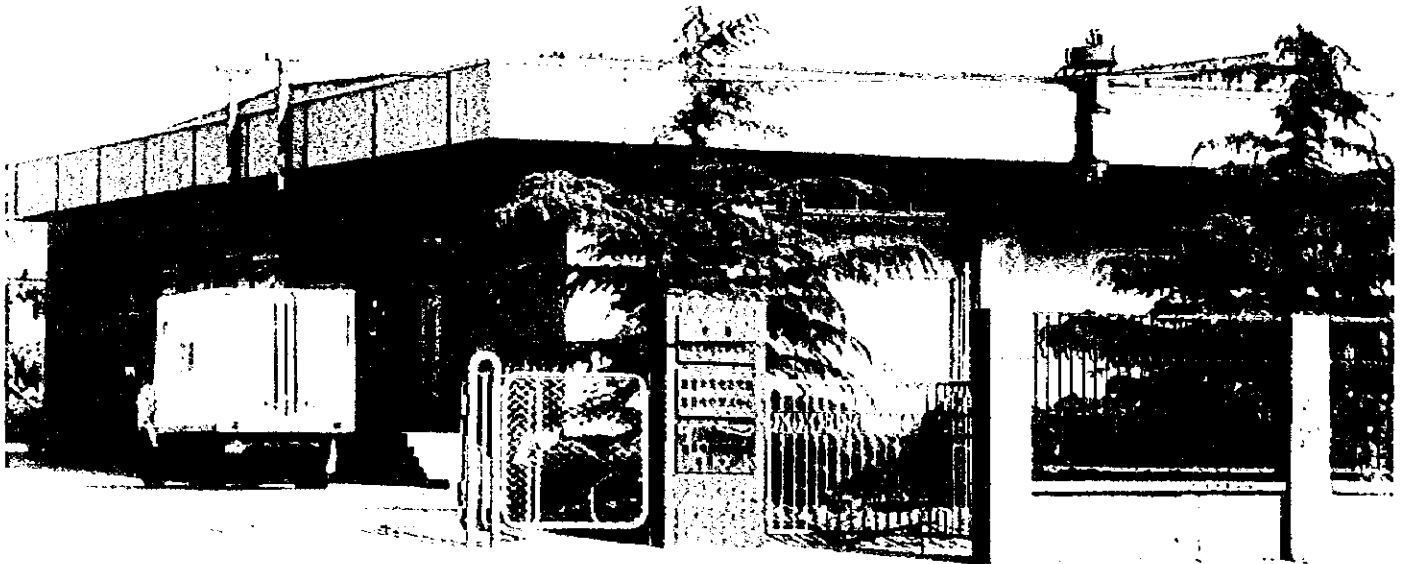
(齐晓辉)



科技人员在精心研究各种添加剂



## · 生产试验厂 ·



生产试验厂外景

——科研促生产，产业养科研，走技工贸一体化的道路。

肉研中心建所十年，也是实验厂艰苦创业的十年。经历了一个由小到大，由零星小批量到具有一定生产规模和固定客户、由生产试验型转为生产经营型、现已是北京市肉制品加工行业中有一定影响的专业化生产单位。主要产品销往全市各大食品商场、菜市场、饭店以及民航国际航班配餐，1990年为亚运会运动员餐厅提供优质肉制品。同时取得了较好的社会效益和经济效益，为中心的发展提供了一定的资金。我们还培养了一批既有专业知识又懂生产经营、了解市场的管理人员和一支训练有素的职工队伍。实验厂现有职工40人，占全中心职工的23%，年创收入占全中心收入的55%。十年来完成肉制品加工量3884吨；完成产值7974.3万元；向国家交税累计301.7万元。

### 一、加强领导，建立一支素质较高的职工队伍

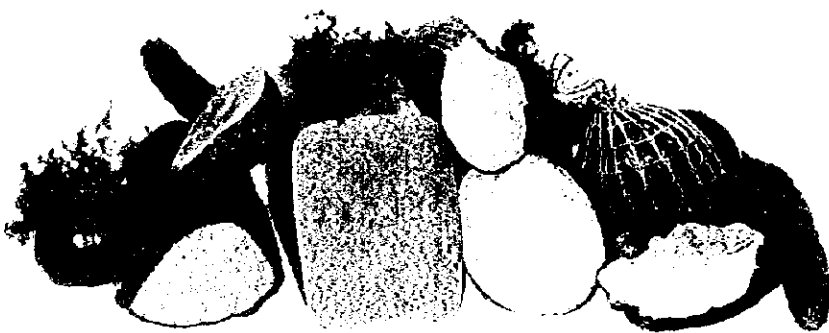
实验厂重视抓紧职工队伍的培养和教育。在40名职工中，大专生8人，有专业职称的7人。为使职工具有较高的素质，我们充分利用与日本技术合作的有利条件，在技术合作的五年中，先后有7位日本专家在厂里作长期或短期指导工作。另外我们还派出7人去

日本高崎火腿厂见习劳动。他们回国后大部分成为生产骨干。95年有19名同志完成了肉制品加工中级工培训学习，取得了中级工证书。经过十年的培养教育，实验厂职工已经成为一支技术素质高、具有敬业精神、情绪稳定的职工队伍。这是我们事业兴旺发达的基础。

二、以产品开发为先导，以质量和服务为保证，在激烈的市场竞争中站稳脚跟

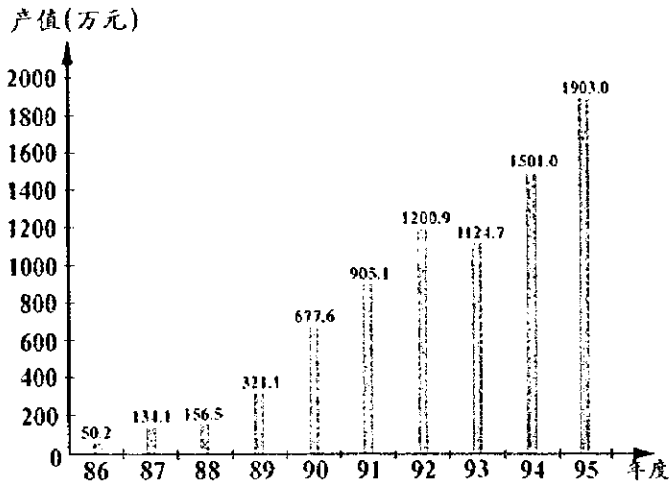
改革开放十年来，也是中华美食发扬光大的十年。北京市肉制品市场丰富多彩。市场红火了，伴随而来的是激烈的市场竞争。在我们进入市场的头几年，产品不畅销，肉制品产量突破年产100吨用了四年时间。经过市场调查和分析，我们认识到一定要用我们的技术专长开发与与众不同的新产品。89年我们开发出庄园火腿，这是用西式肉食加工原理，生产适合中国人口味的火腿产品。庄园火腿在北京市场投放后，立即受到消费者的青睐，一炮打响。在以后的几年，我们每年都有1-2个拳头产品投放市场。从89年以后，我们的产量每年以100多吨速度增长。产品开发给企业带来了活力，争得了市场，我们还要以产品质量、售后服务来促市场。在严格质量管理方面我们坚持做到：在原、辅料方面实行三级验收制，即采购员-验质员-保管员；在生产方面实行分段负责制，即原料处理-成型加工-包装-成品保存，分段专人负责。其

其中包括严格的计量管理、温度管理、时间管理等管理措施。在产品检验方面，严格执行国家标准和企业标准中的有关规定，做到不合格产品不许出厂，以保证产品质量稳定，让消费者放心。销售方面，在保证产品质量和计量准确的前提下，注重售后服务质量。我们生产的每日牌系列熟肉制品不仅受到消费者的青睐，而且受到技术监督部门、各级防疫部门的好评，并先后受到市政府、食品工贸集团和中国食协等主管部门的奖励。

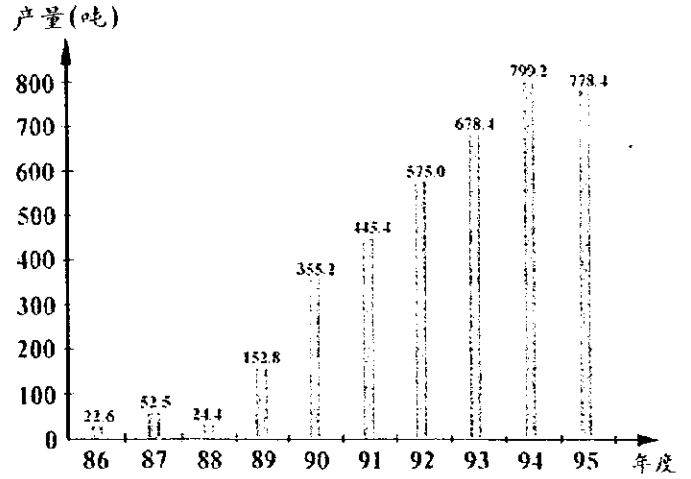


部分产品

实验厂 1986~1995 年间产值变化图

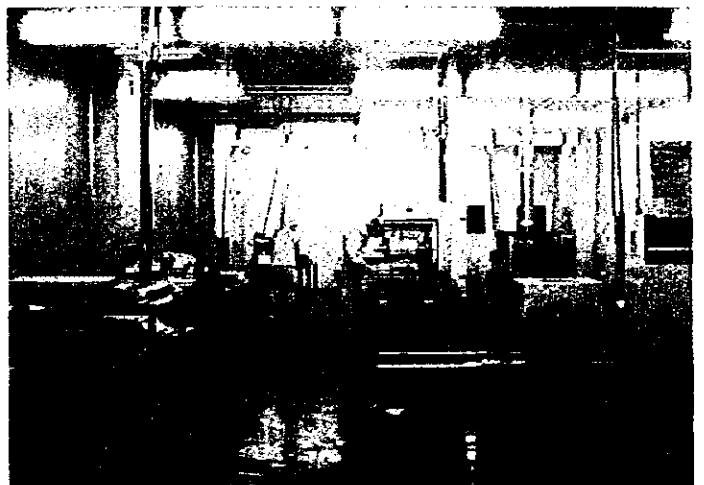


实验厂 1986~1995 年间产量变化图



生产车间一角

年份	产品	获奖名称	等级	颁奖单位
1990	庄园火腿	市优质产品		北京市
1991	通脊火腿	市优质产品		北京市
1991	培根	四新产品	二	北京市
1992	澳洲烤肉	四新产品	三	北京市
1993	通脊火腿	四新产品	三	北京市
1994	通脊火腿	优秀产品		中国食品工业协会
1994	通脊烤肉 通脊火腿	优秀产品		中国食品工业协会
1994	每日牌系列 产品	好产品		北京市技术监督局
1995	每日牌系列 产品	第四次世界妇女 大会推荐产品		北京市技术监督局



无菌包装室

## · 对日合作 ·

——国际合作是获取先进技术的捷径之一，对日合作正是中心科研较快地进入正常运转的重要一步。

为了使日本政府无偿援建的中国肉类食品综合研究中心尽快的运营，在“肉研中心”项目刚动工之时，于1985年4月，在国家科委指导下，中日（日本国际协力事业团）双方签署了技术合作协议，到1991年3月结束。在此期间，根据技术合作计划，在肉类科学、肉类加工和肉类流通3个领域开展了8个研究课题（详见表1），并协助开展培训工作。在这6年期间日方先后派来45名专家指导科研及管理工作（详见表2）。“中心”派出王英岩、朱正喜、李玉芝、张金雷、刘京厚、陶志忠、牛景金、赫桂清、司铁铮、黄快莱、薛茜、李连生、张弘、邢凤兰、刘国庆、金辅建、刘静明、黄一贞、杨峰、王丹辉、关宏、王大为、姚济桂、张燕婉、刘燕、张原飞、冯平、王绪茂、裴显庆、鲁红军、齐晓辉共31名技术人员及管理人员赴日进修，这对“中心”建成初期技术水平的提高以及大量先进仪器设备投入使用起到很大作用。值此“中心”成立10周年之际，向日方派来的各位专家表示衷心感谢！



技术合作签字仪式

（王英岩）

表1:中日技术合作研究课题

课题名称	起止时间	中方参加人员
一、有关阐明食品质量性质的研究		
(1)有关肉及肉制品超微结构的研究	87-89	赵森林 刘静明等
(2)有关肉及肉制品成分的研究	87-89	牛景金 李气清 王绪茂 鲁红军 王津生 张燕婉 裴显庆等
(3)有关肉及肉制品微生物的研究	87-89	陈玉琼 刘爱平 王光华 陈淑敏等
二、有关肉类食品流通系统的改善与开发的研究		
(1)有关胴体肉、分割肉规格标准的研究	86-89	陶志忠 王大为 张弘 刘燕
(2)有关包装方法的研究	86-89	陶志忠 王大为 张弘 刘燕
三、有关开发和改良肉类食品的加工技术的研究		
(1)有关火腿、香肠加工技术的研究	86-89	赫桂清 黄快莱 张原飞 李胜利 黄一贞 陈文华等
(2)有关肉类食品乳化技术的研究	86-88	李玉芝 齐晓辉
(3)有关制定主要肉制品规格标准的研究	87-89	牛景金 朱红 李气清 王津生 刘爱平

2: 日方派来专家

姓名	单位	来华工作时间	指导内容
(1) 专家组长 矢野信礼 菊池武昭	国际协力事业团 国际协力事业团	1986.5.7-1988.5.6 1988.4.21-1991.4.10	全面指导
(2) 协调员 鮎泽雄志 多湖惠子 入山龟治	国际协力事业团 国际协力事业团 国际协力事业团	1986.5.7-1986.8.6 1986.8.3-1987.8.2 1987.10.5-1991.4.10	协调专家组工 作兼翻译
(3) 基础分析专家 小提恭平 安井健 林清 须藤 小林刚 石间纪男 荻原博和 小泽总一郎 平田孝 小川益男 平田孝 新村裕	农水省畜产试验场 农水省食品综合研究所 农水省食品综合研究所 农水省畜产试验场 农水省畜产试验场 农水省食品综合研究所 日本大学农兽医学部 日本食肉加工协会 农水省食品综合研究所 东京农工大学农学部 农水省食品综合研究所 日本食肉加工协会	1985.10.3-1985.11.2 1986.10.17-1986.12.1 1987.9.25-1987.11.5 1987.9.25-1987.11.5 1988.2.13-1988.3.12 1988.4.21-1988.6.19 1988.11-1989.9.20 1988.8.28-1988.9.23 1989.6.1-1989.6.8 1990.8.28-1990.11.14 1990.9.6-1990.11.6 1991.3.1-1991.3.16	食肉科学 脂肪酸、糖类、维生素类分析 氨基酸分析、检样配制 微量元素分析、试料调制 脂肪酸、总胆固醇分析 官感检查、嗜好原因分析 微生物检查 规格标准、品质检查 添加物分析 污水检查、污水处理 添加物分析 品质监督检查



日本专家与中心科技人员研究课题进度



日本专家与中心科技人员在研究猪肉分割标准

表 2 日方派来专家

姓 名	单 位	来华工作时间	指 导 内 容
<b>(4)流通分析专家</b>			
小泽忍	农水省畜产试验场	1985.10.3~1985.11.2	食肉流通、品质评价
千国幸一	农水省畜产试验场	1986.8.3~1986.9.2	理化检查、仪器使用
泉本胜利	带广畜产大学	1986.9.14~1986.11.17	食肉科学、理化检查
池田敏雄	农水省畜产试验场	1987.6.4~1988.6.3	胴体规格、分割肉整形、食肉检查
西野甫	吴羽化学食品研究所	1988.1.6~1988.2.25	品质保持、包装材料、包装方法
石谷孝佑	农水省食品综合研究所	1988.4.21~1988.6.8	包装材料检查、品质保持、流通调查
泉本胜利	带广畜产大学	1988.7.1~1989.1.14	品质保持、品质检查、理化分析
和田治男	日本食肉格付协会	1989.12.5~1989.12.27	规格基准、分割方法、整形方法
小久保弥太郎	东京都立卫生研究所	1990.1.10~1990.3.23	微生物检查、卫生管理系统
土屋雅俊	日本国际协力事业团	1991.2.21~1991.3.30	仪器维修保养、操作技术
神武健也	日本食肉格付协会	1991.3.1~1991.3.16	食肉规格标准
横山理雄	吴羽化学食品研究所	1991.3.1~1991.3.16	食肉包装技术
<b>(5)加工分析专家</b>			
池田敏雄	农水省畜产试验场	1985.10.3~1985.11.2	食肉加工
马场弘行	畜产加工高崎火腿厂	1986.5.7~1986.9.6	食肉加工、机器使用、卫生管理
田岛勉	畜产加工高崎火腿厂	1986.8.26~1986.11.25	卫生管理、温度管理、无菌包装
安藤四郎	农水省畜产试验场	1986.10.17~1986.12.1	食肉加工、副产品加工
天田一彦	畜产加工高崎火腿厂	1986.11.18~1987.2.17	食肉加工、盐渍液调制
松田邦夫	畜产加工高崎火腿厂	1987.2.7~1987.5.6	胴体分割、乳化剂调制、食肉加工制造
天田一彦	畜产加工高崎火腿厂	1987.8.7~1988.2.6	食肉加工制造、盐渍液调制
加藤高义	自营业	1987.10.6~1987.11.30	植物蛋白利用、乳化技术
儿岛宽和	畜产加工高崎火腿厂	1988.1.24~1988.7.23	盐渍液调制、盐渍处理、食肉加工制造
渡边英和	畜产加工高崎火腿厂	1989.5.3~1989.6.8	马肉加工、工厂塌管理
荻原肇	畜产加工高崎火腿厂	1989.5.3~1989.6.8	马肉加工、加热肉制品
坂田亮一	麻布大学兽医学部	1990.4.3~1990.5.19	添加物利用
永田致治	麻布大学兽医学部	1990.8.16~1990.9.22	添加物利用
渡边英和	畜产加工高崎火腿厂	1990.8.28~1990.11.14	食肉加工、品质
荻原肇	畜产加工高崎火腿厂	1990.8.28~1990.11.24	食肉加工、品质
深泽利行	九州大学农学部	1991.3.1~1991.3.16	食肉产业动向



中心科技人员在大阪日本食品分析中心研修

## · 对外交往 ·

——开放才能吸收到新鲜空气和输入新鲜血液，开放才能发展。对于一个国家是如此，对于一个研究所同样是如此。

中国肉类食品综合研究中心项目，在方案的制定和设计阶段，就广泛地调查和研究了国外先进肉类研究机构的运行经验，认真地考察并吸收了日本、德国、意大利等国的研究机构的设计思想。因而，中心建成后，在总体布局、建筑设计和仪器设备等硬件方面都能达到当时的国际先进水平，但在管理水平、研究水平等软件方面，尚处于初级阶段。建所后，我们通过和国外的广泛接触和交流来学习、充实和提高自己。

十年来，我们派往日本、美国、荷兰、泰国学习研修的科技人员到达 47 人次；组织向日本、德国、美国、匈牙利、蒙古、和东南亚三国(泰国、马来西亚、菲律宾)派出了 12 个考察代表团，有 5 个团组参加国际肉类学术会议和参观国际肉类展览会(IEFA, FDF)，达 83 人次。即十年来中心派往国外学习、考察的总人数多达 130 人次。

我们还聘请了 100 多名国外的肉类专家，来中心工作和讲学。日本国际协力事业团(JICA)派来的专家就多达 45 名，其它有德国、丹麦、荷兰、美国、英国、法国、挪威、澳大利亚等国的肉类工艺、肉类机械和肉类微生物学方面的专家。德国肉类研究院微生物所所长莱斯特(Leistner)教授、电子显微镜专家康斯坦丁(Konstantin Katsaras)博士、中德友好协会肉类加工顾问嘉斯(K.H.Gass)先生、美国 Swift-Eckrich 公司林友吉博士、联合国粮农组织(FAO)汉斯(G.Heinz)博士和荷兰 BELAM 公司温德利斯(A.J.V.D.Leest)先生、马来西亚大学萨拉姆(A.Salam Babji)博士等都已成为我们的亲密朋友。

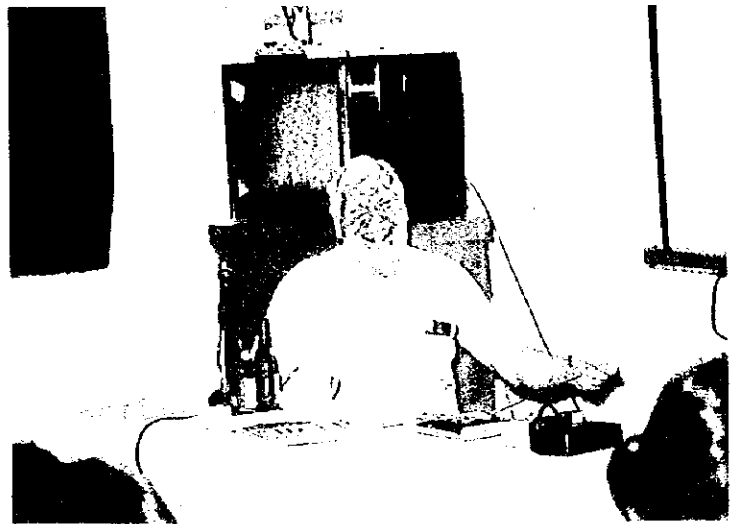
我们除和德国肉类研究院有较多的合作外，还和澳大利亚肉类研究所(CSIRO)、丹麦肉类研究所、英国肉类实验室、匈牙利肉类研究所、新西兰肉类工业研究所、挪威肉类研究实验室、波兰肉类与脂肪研究所、南斯拉夫肉类技术研究所等研究机构建立了信息和人员的交流。

我们还与欧、美、日的 20 多家肉类加工设备、肠衣、添加剂等工厂建立了十分友好关系。特别是德国 Naturin 公司、香港 Haps 公司和我们建立了较为长期的合作关系。

十年来，我们接待来自世界各国的来访者 500 多人，其中不乏一些大型代表团，如：美国人民对人民肉类加工代表团、德国 Raps 公司亚洲访问团、国际食品科技代表团、澳中农业合作协议牲畜销售代表团、莫斯科市科委技术代表团、泰国 Majamangala 技术学院院长代表团、蒙古科技体制考察团和第四次世界妇女大会代表等。



台湾养猪产业访问团参观中心



德国肉类研究院莱斯特(Leistner)教授在中心讲课

所有这些国际交往，使我们不断地吸收国外的先进科技成果，比较清楚地了解到国际肉类科技的现状和发展水平；比较清楚地认识到中国肉类食品综合研究中心在我国肉类行业中的地位和作用。开阔了眼界，提高了我们科学管理和科学研究水平，受益匪浅。

(董寅初)



中心访德小组参观 Erfurt 肉类加工展览会



荷兰首相吕贝尔斯在中心举办的荷兰技术研讨会上

在国际刊物上发表的论文

年度	题目	刊物	作者
1989	淀粉及淀粉香肠的超微结构研究	第35届世界肉类科技大会论文集	赵森林 刘静明
	肉类食品中六六六、DDT残留量的气相色谱测定方法	第35届世界肉类科技大会论文集	黄一贞 鲁红军 刘晓东
	烤牛肉的中性挥发性风味化合物的分离和鉴定	第35届世界肉类科技大会论文集	杨峰
	肉和微生物的扫描电镜标本制备方法	西德《肉类经济》杂志 1989 - 5	K. Katsaras 赵森林 刘静明 王仕强
中国腊肉微生物稳定性研究	西德《肉类经济》杂志 1989 - 4	王光华 Leistner	
1991	壳聚糖醋酸混合液对非真空包装鲜猪肉中细菌生长的影响	第37届肉类科技大会论文集	王光华 张燕婉
	牛肉火腿的超微结构分析	第37届肉类科技大会论文集	刘静明
1993	近红外分析仪对肉制品中脂肪含量的快速测定	第一届亚太会议论文集	潘健 赵榕
	广式香肠的风味研究	第一届亚太会议论文集	裴显庆 王津生
	冻结速度对乌鸡胸部肌肉组织结构的影响	第一届亚太会议论文集	张智勇 张纯
	壳聚糖对鲜猪肉接种的四种致病细菌生长的影响	第一届亚太会议论文集	刘静明
庄园火腿加工工艺过程中脂肪酸总量的变化	第一届亚太会议论文集	王光华 乔晓玲 鲁红军 朱红	



中德友好协会嘉斯(Cass)先生在中心表演肉牛分割和剔骨



# · 亚太地区肉类科技大会 ·

——加强联系、互相学习、共同促进亚太地区肉类科学与技术的进步。

## (一) 亚太会议的产生背景

1990年4月,正值中国肉类研究中心创建四周年前夕,所领导就曾下定决心,立志要把“中心”办成一个开放型的国际化研究所,通过“派出去”和“请进来”,引进、吸收先进技术,用10-15年左右的时间,使我所达到国际上同类研究所的水平。

1991年9月,本“中心”受国家科委委托,举办了第一期中西式肉制品加工技术国际培训班。由于培训班办得十分成功,各国学员在表示赞赏的同时,建议中国召开一个亚太地区肉类科技会议,以增进该区域肉类科技工作者之间的联系。于是第一期国际培训班的学员和我们共同发起,并由我们组织、筹备召开的第一届会议。就初步决定了。

1992年3月26日,我“中心”把“关于承办亚太地区肉类科技会议的请求”上报国家科委,并得到批复,“同意于1993年9月在北京举办亚太地区肉类科技会议”,从而正式拉开了亚太会议的序幕。

1992年10月,在本“中心”第二期国际培训班期间,中外专家们一起就会议的筹备工作进行了商讨,并确定了大会主席、副主席和秘书长人选。

1993年5月,筹备工作紧张开始,编发通知,设计会标,征集、汇编论文集等。

## (二) 亚太会议的正式召开

1993年9月24日上午九时,大会正式开幕。出席者

计120余人,其中正式代表84人(外宾代表35人,非代表7人,国内正式代表49人)。代表的国家和地区有澳大利亚、匈牙利、伊朗、意大利、德国、日本、马来西亚、蒙古、尼泊尔、新西兰、巴基斯坦、菲律宾、新加坡、南韩、坦桑尼亚、泰国、土耳其、美国、中国、香港和台北共21个。

大会特邀了一些大型企业的领导,其中有洛阳肉联厂、漯河肉联厂、大同肉制品厂、石家庄食品四厂、上海龙华肉联厂、天津肉联厂、北京市食品公司及北京肉制品厂等。

联合国粮农组织(FAO)的代表Heinz博士自始至终参加了大会。

应邀出席开幕式的有关单位有:国家科委、市科委、国内贸易部、中国肉类协会、中国食品公司、北京食品工贸集团总公司及北京日报、中国食品报、新华社北京分社等。

会议由董寅初秘书长主持。大会主席王英若女士首先以“加强联系,互相学习,共同促进亚太地区肉类科学与技术的进步”为题致开幕词。中国肉类协会会长范垂洪先生和联合国粮农组织(FAO)代表Heinz博士先后讲话,向大会表示祝贺。大会副主席马亚西亚Salam博士作了题为“从健康与营养的角度漫谈肉类研究及其发展”的报告。同时,会上还宣读了德国肉类研究所Leistner教授的贺信。

大会收到论文41篇,其中大部分在会上进行了宣读。

大会于28日胜利闭幕,历时5天,取得了圆满成功,受到了与会代表的肯定与赞赏。

第二届亚太地区肉类科技大会已于1995年11月21-25日在台湾省台中市中兴大学召开。

(董寅初)



第一届亚太地区肉类科学技术大会

# · 人才及人事 ·

——事业的成败在于人，成功的关键是人才，事业的发展决定于领导和职工队伍的素质和才能。

十年来“中心”在人才的使用和培养上始终给予高度重视，我们曾先后派出科技和管理人员 130 人次到日本、德国和美国等工业先进国家去研修和考察。回国后又在实践中加以培训和锻炼，目前已有高级技术人员 23 人，中级技术人员 30 人，初级技术人员 25 人，共 78 人，是中心建所初期的四倍。这些同志在为科技事业探索、开拓，终生为其耕耘，为中心的发展立下汗马功劳。

人才频繁流动是近年来人才市场的一个普遍现象，中心也不例外。但无论怎样流动，肉研中心的干部是稳定的。这是因为有一个稳定的、强有力的所级领导班子。十年来除一位副所长因工作需要调出“中心”外，所长、书记及副所长都连续任职达十年之久。他们来自于科研第一线，懂技术，事业性强；以身作则，不谋私利；廉洁奉公，不搞特殊化。所长作为班长，能及时把问题放在桌面上，协调，通气，创造一种民主宽松的环境；所长、书记配合默契；班子所有成员都把“中心”的前途与未来当成自己的前途与未来。

中心的中层干部不少是在一起共事十多年的老同志，相互都十分了解，有事业心，责任感强，尽职尽责，能独挡一面，能积极主动的开展工作。把工作交给这样的干部，我们放心又省心。

全所还有近 50% 的职工，他们分布在车间和各管理科室，没有技术职称，但同样热爱我们的事业，兢兢业业，默默地为中心的发展在工作着。

## 一、所级领导：

研究中心第一任所长王英若同志（教授级高级工程

师）1959年毕业于莫斯科肉乳加工学院，回国后先后在商业部、北京商学院、北京市食品研究所任职，肉研中心成立前任食品研究所副所长，1984年10月任命为肉研中心所长，1995年3月辞去所长职务，担任肉研中心高级顾问。刘国庆同志（高级工程师）1963年毕业于黑龙江商学院，先后在商业部、市食品研究所任职，1985年肉研中心成立后任副所长，主管科研开发工作，1995年4月接任所长职务。刘景洲同志（高级工程师）1963年毕业于山西医学院，先后在商业部、市食品研究所任职，1985年肉研中心成立后即任书记兼副所长职务。朱正喜同志（高级工程师）1963年无锡轻工业学院毕业，曾在北京市粮食局、市食品研究所任职，1985年任付所长职务，主管生产试验部工作。董寅初同志（高级工程师）毕业于北京工业学院，曾在北京市食品研究所工作，80年调市食品公司任总工程师，1986年2月调肉研中心任副所长至1995年3月，主管情报培训工作。周长征同志1989年调到中心，在生产试验部工作，1990年提任副所长至1993年，后调到市食品公司工作。为解决新老班子交替工作，1994年7月提任李连生、王绪茂同志为副所长，1996年2月提任冯平同志任总工程师，刘静明同志为所长助理。

## 二、各部门中层干部：

研究开发部：	副部长	李颖	1989~
	副部长	李连生	1989~1995
情报培训部：	副部长	张元生	1989~
	副部长	姚济桂	1989~
	部长助理	杜国庆	1989~
生产试验部：	副部长	周长征	1989
	部长助理	张越	1989~1994
行政后勤部：	部长	邵士雨	1989~1990
	副部长	吕树昆	1989~1990

职 务	任 职 年 限												
	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96
所 长						王英若							刘国庆
书 记						刘景洲							
副所长						刘国庆							
·						朱正喜							
·							董寅初						
·							周长征						
·												李连生	
·												王绪茂	
总工程师													冯平

各部门干部任职时间表

科 室	姓 名	副 主 任 副 科 长	主 任 科 长
工艺研究室	林桂清	1985 ~ 1988	1989 ~ 1992
	李玉芝	1985 ~ 1988	
	李胜利	1989 ~ 1990	
	张原飞	1991 ~ 1992	
科研管理科	李颖		1985 ~ 1989
	王祖年	1985 ~ 1988	
流通研究室	陶志忠		1985 ~ 1992
技术开发室	陶志忠		1993 ~
机械研究室	司徒铮	1985 ~ 1992	
基础研究室	牛泉金		1985 ~
	李气清	1989 ~ 1992	
	黄快莱	1985 ~ 1988	
食品工程室	冯平		1993 ~
添加剂技术 发展 部	齐晓辉		1993 ~
检测中心	刘国庆		1989 ~ 1993
	王绪茂		1994 ~
	李气清	1993 ~	
情报室	张元生	1986 ~ 1988	
	张才林	1991 ~	
培训科	姚济桂	1986 ~ 1988	
中试车间	张金雷		1985 ~ 1986
	邵士雨		1986 ~ 1988
	周长征		1989 ~ 1991
	邢凤兰	1988 ~ 1989	
	孙玉祥	1993 ~ 1994	1995
	张原飞	1993 ~ 1995	
	张君	1993 ~ 1995	
生产试验厂	孙玉祥		1995 ~
	张越	1995 ~	
	张原飞	1995 ~	
	张君	1995 ~	
办公室	吴良海	1985 ~ 1988	1989 ~
	白金生	1991 ~ 1993	
人事科	王兴俊		1988 ~ 1989
	陈重仪	1986 ~ 1994	1995 ~

科 室	姓 名	副 主 任 副 科 长	主 任 科 长
财会科	刘福林		1985 ~ 1995
	王燕生	1986 ~ 1993	
	金秀荣	1989 ~ 1995	
	孙文莉	1995 ~	
	刘艳华	1995 ~	
行政科	刘文策		1986 ~ 1987
	刘福林		1985 ~ 1986
			1988
	邵士雨		1985 ~ 1986 1991 ~
设备科	罗振捷	1992 ~	
	吕树昆	1986 ~ 1988 1991 ~ 1994	1995 ~
培训楼	吕树昆	1996 ~	
管理部	金秀荣	1996 ~	
机加工车间	付振嵩	1996 ~	
学术委员会	董寅初		1988 ~ 1992 1995
	刘国庆		1993 ~ 1994
	王绪茂		1996 ~
	王英若	1992 ~	
	刘国庆	1992, 1995	
董寅初	1993 ~ 1994		
工会 (主席)	刘景洲		1986 ~
	李连喜	1987 ~ 1988	

(刘景洲)

个人荣获北京市的嘉奖

年份	获 奖 名 称	获 奖 人
1988	北京市有突出贡献的专家	王英若 董寅初
1995	北京市先进工作者 北京市优秀青年知识分子	冯 平 张原飞

# · 财政 ·

## ——经济是基础

十年来中心以市场经济为导向，摸索出了一条适合中心发展的路，制定了一系列配套政策，促进了生产力的发展，从而使中心的经济健康稳步地向前发展。并取得了可喜成绩。

国家行政事业拨款由 86 年只有 68.5 万元逐年递减现已到位。86 年收入只有 62 万元，95 年产值达到 3018 万元，比 86 年增长了 49 倍。十年共创利税 744.1 万元（其中上缴利润 335.3 万元），在兼顾国家利益的同时，不忘企业自身发展。仅固定资产总值一项，就由建所后的 2099.2 万元扩大到了现在的 3551.4 万元。净增 1452.2 万元。科研后劲的投入，为今后中心的发展奠定了基础，增强了企业的竞争能力。分配政策的不断完善，调动了广大职工的积极性，效益观念、市场观念和竞争观念的意识不断增强。企业的目标变为了职工的实际行动，形成了利益共同体。中心搞好了，职工的实惠也多了。86 年个人平均收入只有 606 元，到了 95 年，个人年平均收入已达到了 11300 元，提高了 18 倍。

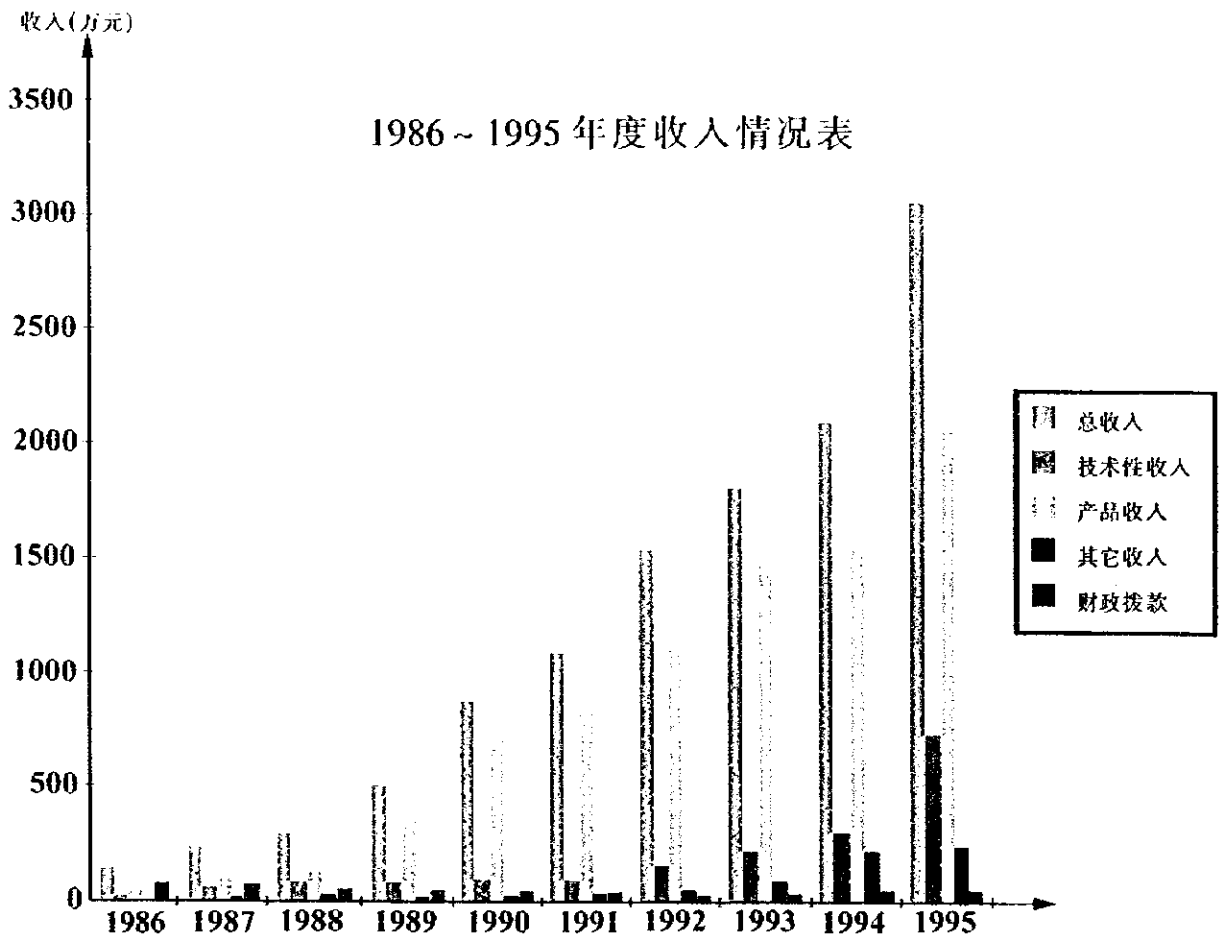
实践证明，只有坚持自主经营、自负盈亏、自我发展、自我约束的运行机制，才能使企业在激烈的市场竞争中求生存得发展，永远立于不败之地。

（金秀荣）

1986~1995 年度收入情况表

单位：万元

年份	总收入	技术性收入	产品中收入	其它收入	财政拨款
1986	130.5	20	42	/	68.5
1987	219.0	61	92	12	54
1988	286.0	86	123	29	48
1989	502.4	89	344	20	49.4
1990	875.6	97	708	27	43.6
1991	1090.3	98	920	35	37.7
1992	1529.3	157	1294	51	27.3
1993	1803.7	218	1467	87	31.7
1994	2095.6	300	1541	209	45.6
1995	3064.9	728	2055	235	46.9



中心在编人员：  
(1995年 146人)

王英若	刘景洲	刘国庆	朱正喜	董寅初
牛景金	李玉芝	姚济桂	陶志忠	司铁铮
李气清	王津生	张元生	吴有才	黄快莱
冯平	李颖	裴显庆	王大为	王绪茂
李连生	张海生	张志勇	鲁红军	张燕妮
刘爱萍	薛茜	关宏	刘静明	杜国庆
王光华	张原飞	乔晓玲	陈淑敏	王守伟
齐晓辉	陈文华	冯晓明	冯晓红	薛元力
蒲健	黄阿娜	宋新兰	赵榕	吴良海
张越	刘燕	孙文莉	张丽莉	王桂珍
张才林	焦辉	禄中贵	郭爱菊	邱开宏
张子平	何森	朱彤	梁建伟	刘国红
赵旋	欧阳旭馨	汪海波	高晓平	金秀荣
刘艳华	孙承惠	张万春	李祥安	史晓辉
郭文萍	朱雪卿	付振嵩	杨银菊	陈重仪
吕树昆	崔志信	刘晓辉	白金生	周志明
朱建生	石丽萍	孟絮丽	王学红	丁建国
王月明	郑平安	邵士雨	王广杰	金义
李展	罗振捷	杨常明	李青	丛培林
许黎明	王建春	张志刚	时辉	武国利
张淑芬	张淑英	王铁元	杨运湖	韩常久
李建平	周强	王琪	林国治	洪岩
李文	王苏晶	赵小华	孙格尔	郭红蕾
赵忠明	冯连启	孙玉祥	李金芳	王彤
杨丽妹	张连宇	李静	李永富	张君
翟鸿勋	雷和珍	杨婷	刘晓民	高永顺
彭兴贵	张俊霞	马世堂	李红兵	章大伟
李宪柱	张海	李瑞华	张煥生	孙志强
张小林	王砚清	苏桂艳	韩子元	王学平
叶金中				

曾在中心工作过的人员：  
(1986~1995 94人)

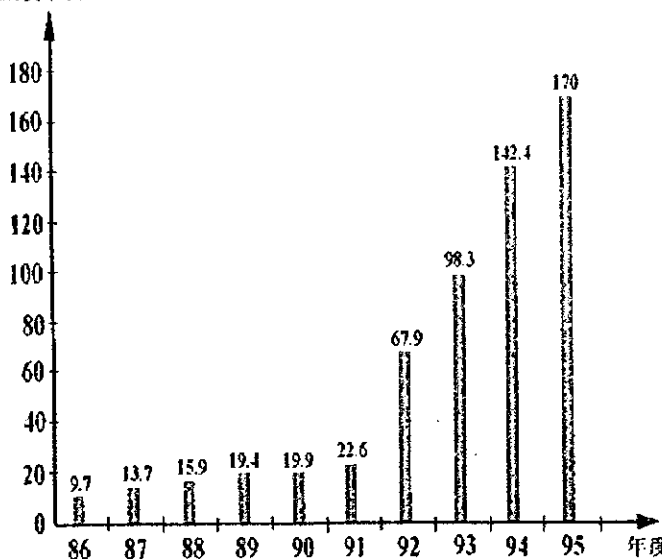
胡永华	张士君	魏福庆	金连友	孙利斌
何永亮	韩中伟	云莉	王为民	张宏
杨宝梅	李连喜	郭洪义	杨宗梁	赵煌
王燕茹	张玉冰	李建萌	刘晓冬	王兴俊
窦亚静	王仕强	王首卿	张淑敏	张学文
余威	陈霞	韩来华	许力	杨静
闫可廷	梁子哲	杨学武	张金雷	张弘
袁春	李建忠	贺志海	尹传红	陈广源
胡海	耿建平	潘惠忠	吕革	李胜利
刘文玺	赵振江	李晓兰	王国廷	刘卫奎
李国勋	营长武	刘京厚	房其年	苏真
王丽英	段玉山	吴建民	崔建民	任庆安
赵国平	王连平	周长征	赵后江	刘军
许茂林	金辅建	张志鹏	刘成国	王首一
袁兆华	李文华	刘雪芹	刘之朋	王敬东
俞江	赵国文	陈蕾	王文凯	张学青
潘勇	皇甫幼丽	张永海	王丹辉	黄一贞
牛军	朱红	张纯	战维平	郑欣
渠爱秋	曲建华	曹蕾	陈滨	

离退休人员:(12人)

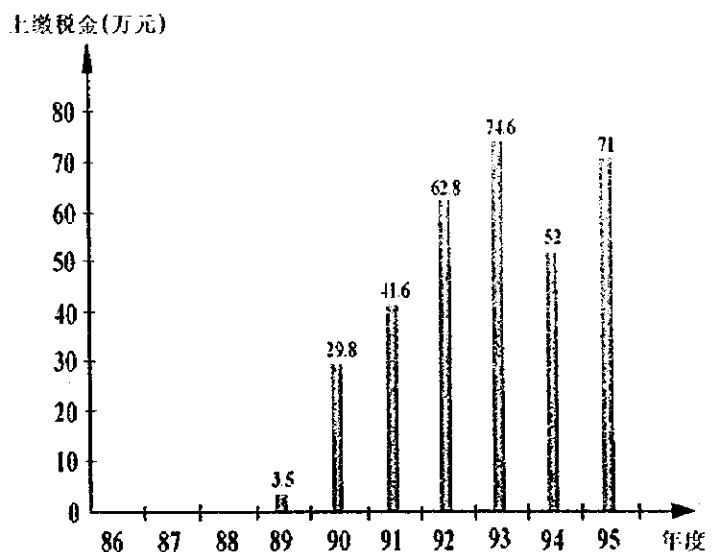
赵全凤	孙永安	王祖年	陈玉琼	谢建文
林桂清	赵森林	刘福林	贾凤芝	王燕生
付淑兰	邢凤兰			

(陈重仪)

工资(万元) 1986~1995年度工资增长图



1986~1995年度上缴税金图



## 后勤工作

“中心”的后勤科室包括办公室、人事科、财会科、行政科、设备科等，有职工 56 人，担负着全所职工的工作和生活等事务。是保证科研和生产正常进行的主要力量。

**办公室** 为“中心”主要办事机构，工作繁杂，除完成文书往来、档案管理、文件打字等工作外，还承担着外事接待、中日技术合作器材入关免税、出国人员签证等工作。

**人事科** 担负着人事、组织、宣传、劳资、职称晋升、安全保卫、工会等多项工作。为“中心”人员组织发展、优化组合、职称晋升、活跃职工生活及民主管理等做了大量工作。

**财会科** 负责“中心”资金和财物管理，为所长理财、用财当好参谋，并以国家各项经济税务政策为宗旨，向国家缴纳各项税金。随着经济的发展，1991 年开始甩开手工记帐，实现了财务电算化。

**行政科** 十年来在锅炉的安全、正常运行，保证生产用汽和生活取暖方面，取得良好成绩，被区劳动局评为“安全合格锅炉房”；环境卫生方面的突出成绩连续四年被评为“北京市卫生先进单位”；职工食堂被认为是同行中最好的。司机班由于“中心”对日的长期合作、国际培训班的开设、频繁的对外交往和紧张的科研与生产任务，工作特别繁忙，经常早出晚归，无休息节假日，十年来安全行车 280 万公里，出色地完成各项任务。

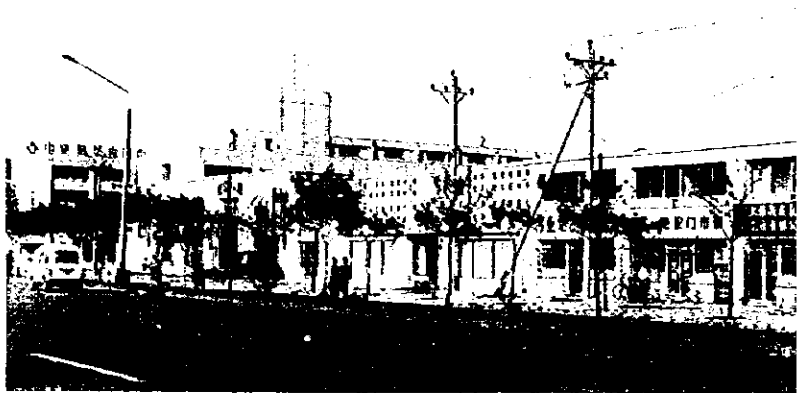
**设备科** 十年来保证了全所供电、供水、维修、通讯和空调等工作。配合“中心”培训事业和生产的发展，担负国际培训楼等 4300 平方米的建筑施工任务和 85KVA 的电力扩容工作。

**可派食品技术贸易公司** 1993 年利用职工集资兴办的集体企业，自筹资金修建临街门面房 850 平方米，形成 80 万元的固定资产，二年多来向中心上交 45 万元，并成为节日期间为职工谋福利的部门之一。

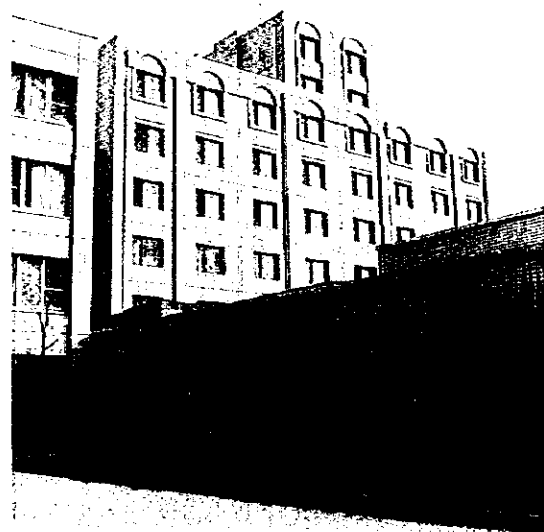
(邵士雨 吕树昆)



财务电算化



新发展的第三产业



新建的国际培训楼一角

## 编 后 记

1982年的一颗种子,经过中日两国政府和友好人士的不懈努力,终于在1986年5月破土而出了。又经过海内外人士和全所职工十年的汗水浇灌,现已长成为一棵枝繁叶茂的小树了。

一位风华正茂的少年。

十年,在历史的长河中,短暂得不足道,但在人世间,却已踩出了一串串的脚印。

这是肉研中心童年的脚印。坚强有力、勇往直前、充满信心的脚印。它不仅记录着肉研中心日月寒暑、风风雨雨的岁月,也象征我国肉类科技发展的历程。

因而我们这一代人有责任把它清晰地、客观地描述下来。向曾经支持和鼓励并以此关心过我们成长的各级领导和海内外人士汇报;鼓舞正在工作着的全所职工;也作为我国肉类行业的一页信史,供后人查考。

然本人才疏学浅,虽勤勉编纂,难免有疏漏不当之处。诚惶诚恐。

责任编辑 谨识

1996年4月

主 编: 王英若

副 主 编: 刘景洲 刘国庆 董寅初

责任编辑: 董寅初

编辑委员: (以姓氏笔划为序)

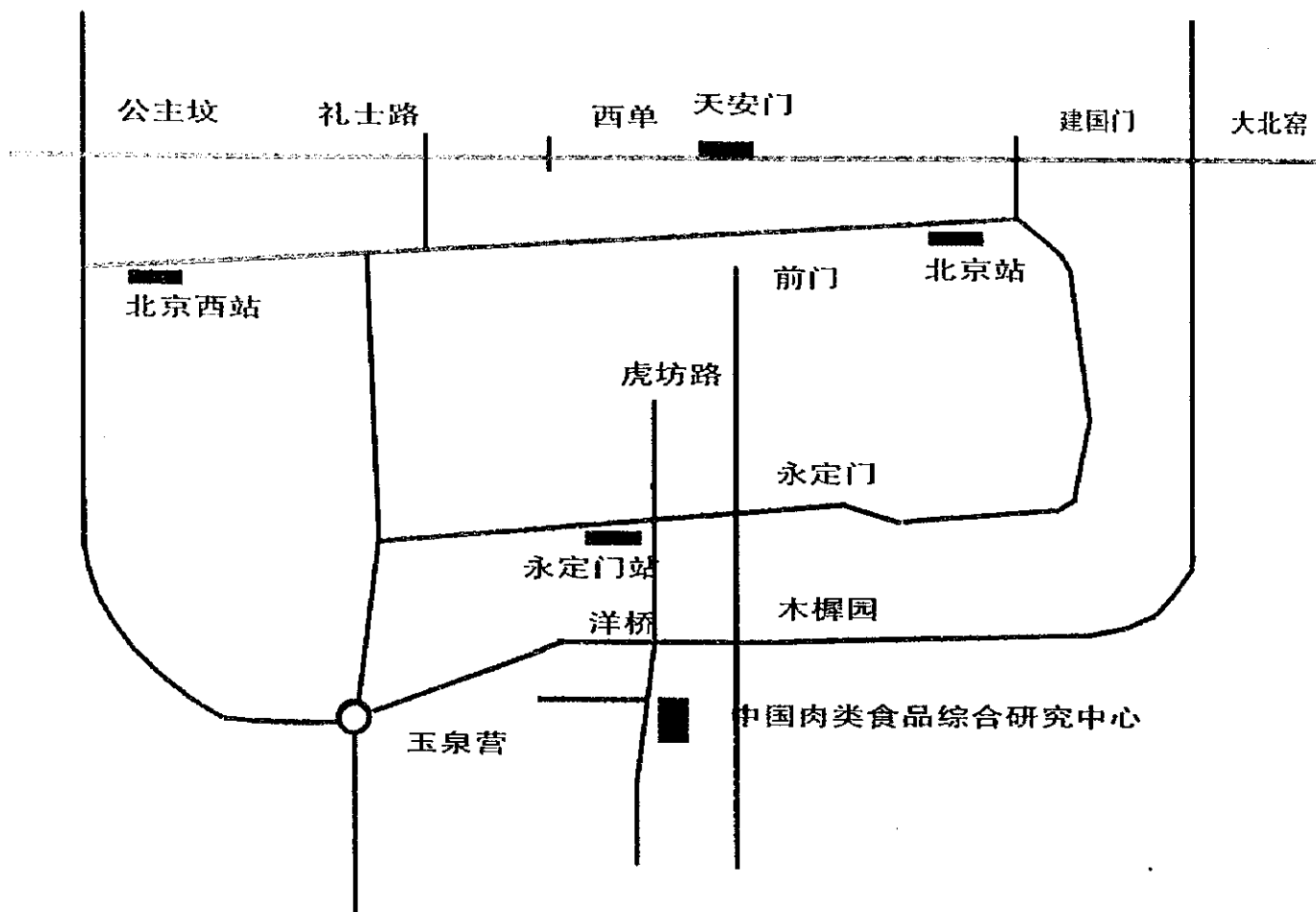
王守伟 王英若 牛景金 冯 平 吕树昆  
齐晓辉 刘国庆 刘景洲 刘艳华 李气清  
李连生 李 颖 吴有才 张元生 张 越  
邵士雨 陈重仪 金秀荣 姚济桂 黄快菜  
董寅初

封面题字: 刘景洲

制 图: 刘静明 张志勇

摄 影: 董寅初 孙格尔

打 字: 杨银菊



## 中國肉類食品綜合研究中心

地址:北京市永定门外洋桥 70 号

电话总机

6722.3366

国家肉类食品质量监督检验中心

6754.4821

亚太地区肉类科技培训中心

6754.4746

技术开发室

6721.5033

添加剂技术发展部

6754.2676

生产试验厂

6722.6641

6754.4701

情报咨询服务

6754.4546

国际培训楼

6754.4806

可派公司

6722.5454

设备科

6754.4800

6722.3079

邮 编: 100075

传 真: 0086 - 010 - 6721.5032









JICA

