



能“飞”上飞机 能“动”进动车 销售入网络

## 定安粽子以质取胜

■ 陈慧

端午要吃定安粽子，目前海口各大超市已有定安粽子销售，定安粽子为何能受到青睐呢？源自其品质过硬。多年来，定安粽子不仅亮相上海世博会，还实现了飞“天”之旅，现在正准备着通“地”之行。



定安粽子。



### 定安粽子能“飞”

定安粽子就是牛，是航空食品。2014年端午节，乘坐海南航空、首都航空等六家航空公司的乘客们感受到了一次独特的餐食体验，那就是不一样的美食——定安粽子。

随着定安粽子知名度不断提升，加上品质好，引起海南航空食品股份有限公司、海南旅游信息有限公司等公司的重视，并进行实地考察，这在定安是史无前例的。

航空食品因飞行环境的特殊性，往往在食品的选择方面有着多重限制。在考察过程中，富硒糯米、定安黑猪肉、富硒咸鸭蛋、火山岩野生柃叶包裹的定安粽子，吸引了考察组各成员的注意力。

定安粽子是由通过了ISO9001国际质量管理体系认证的企业进行生产，并且获得了国家地理标志证明商标。尤其在烹制的手法上，是采用纯手工艺精工细作，必须用柴火蒸煮15个小时以上才能出炉，在“裹功、煮功、凉功”上十分讲究。正是严格的制作要求，才造就了定安粽子的完美品质。

“之所以选择定安粽子就是看中了它上乘的品质。”经过多次比对，海航旗下的旅游信息公司总经理徐斌最终将橄榄枝抛给了定安粽子。

如今，定安粽子凭借安全、美味、方便的产品特性，以及规范、严格的行业管理，被确定为航空食品的特供，在飞机上赢得了一席之地。



### 定安粽子能“动”

小小的定安粽子如此受热捧，离不开定安政府的大力扶持。长期以来，定安一直把做大做强定安粽子产业作为一项重要的富农经济发展工作，为粽子产业的发展提供了各种有利条件。

定安粽子能“飞”已不算啥事，如今又有了新的目标，要成为动车食品。

铁路餐饮对食品质量的要求同航空食品一样严格。日前，海南省动车组餐车管理办公室已对定安粽子进行了实地考察，经过对食材原料、生产过程、保质期限等各方面进行严格的质量检验、层层把关后，最终选定定安粽子为动车餐车长期供给配餐。

今年的端午节，定安粽子又将亮相省环岛动车组。“坐环岛高铁，品定安名粽”将会成为动车组流动风景线中的另一道“风景”。



### 定安粽子能“网”

“线上销售已经是现在销售的趋势，消费者足不出户即可通过互联网下单成交，配送到家，方便又快捷，越来越多的电商通过互联网销售渠道，让更多人品尝到定安粽子的味道。”定安粽子协会会长王沸健如是说。

粽子的保质期通常不超过3天，定安粽子要通过互联网走向全岛乃至全国，必须解决保质期短的难题，“通过总结摸索，我们掌握了粽子杀菌、包装技术。首先，煮熟的粽子要充分晾干，然后再用专业的真空包装技术进行打包，最后再经过130℃以上的高温杀菌，这样就完成了粽子的整个包装过程。”定安粽子企业中凯安泰实业有限公司厂长何开娇介绍道。

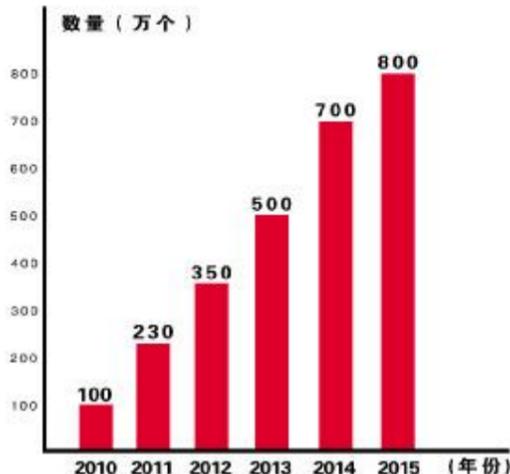
经过真空包装和高温杀菌，使定安粽子不仅可以达到3个月以上的保质期，且在重新加热食用时依然能保持原有的营养及美味。先进的工艺打破了传统粽子生产工艺在时间和空间上的束缚，为定安粽子飞“天”通“地”提供了强有力的保障。

由于定安粽子深受消费者喜爱，许多电商从业者看准市场需求，纷纷做起了定安粽子生意，2015年，淘宝店“海岛乐海南名优特产”就创下了定安粽子月销售额超10万元的佳绩，成了淘宝网上当之无愧的粽子销售冠军。

真空、杀菌技术如同给定安粽子插上了一双腾飞的翅膀，带来粽子销售上的一次巨大变革。定安粽子的销售量也因此一路攀升，从2010年销售量100万个，到2015年销量突破800万个，已经形成了一条亿元产业链。

作为海南粽子品牌，未来定安粽子将把触角不断伸向航空、铁路客运、酒店、互联网等销售平台。定安粽子，正在下一盘长远的大棋。

历届定安端午美食文化节粽子销量



富硒贡米。