



▲冬日的沙棘果



▲生产设备



▲工作人员操作仪器

编者按

沙棘,耐旱抗沙,是内蒙古的“高原黄金”,中国40%的沙棘资源汇聚于内蒙古。内蒙古宇航人生物技术有限公司31年坚守,以“三个零下18度”筑牢冷链生命线,用氮气保护、全链条管控锁住天然营养,通过“蒙”字标品牌等多重认证,既守护沙棘本真品质,又助力生态治理、带动农户致富。这份对品质的极致敬畏,既是企业的立身之本,更是“内蒙古制造”的品质标杆,彰显着草原企业的责任与担当。

每一颗沙棘果都保留了它在大自然中积蓄的全部能量

零下18摄氏度的坚守: 一颗沙棘果的“蒙”字标品牌之旅

本报记者 赵永光 吴汇慧

全世界的沙棘95%在中国,中国的沙棘40%在内蒙古。

在内蒙古大地上,有一种浑身是刺,不起眼的小果子——中国原生小果沙棘。它耐干旱、抗风沙,在极端环境中孕育出428种活性成分,维生素C含量高达每百克800至1000毫克,堪称天然营养宝库。

而要让这颗“高原黄金”的营养价值完整地抵达消费者手中,内蒙古宇航人生物技术有限公司(以下简称宇航人)用31年的实践证明了一个朴素道理,好品质,从零下18摄氏度开始。

3个零下18摄氏度: 一条看不见的“冷链生命线”

“沙棘果冬天下零下18摄氏度采摘,零下18摄氏度运输,零下18摄氏度储存。”在宇航人,这是每一位员工都烂熟于心的铁律。

为什么是零下18摄氏度?宇航人总裁王尚义向记者揭开了背后的科学依据:我们经过十几年研究,把一颗沙棘果放在不同温度条件下存放一年,反复检测营养成分变化,最终发现:只有在零下18摄氏度时,果实的生物反应处于相对静止状态,存放365天,营养素几乎不流失。”

这一发现,成为宇航人品控体系的核心密码。

每年11月到12月,当北方进入严冬,沙棘果在枝头自然冻透。宇航人的采收队伍便在零下18摄氏度的环境里完成采摘,随后在同样的低温条件下装车运输,最终进入厂区零下18摄氏度的冷库储存。整个链条,温度丝丝合缝。

“我们不租外面的冷库。”王尚义语气坚定,“沙棘原料必须存在自己院里,因为我们看不见的环节不失控。控制不了的,绝不交给别人。”

从冷冻到氮气: 与时间赛跑的“鲜度保卫战”

如果只是冷冻储存,还不足以诠释宇航人对品质的极致追求。真正的“技术含量”,

藏在果子从冷库出来之后的那道工序里。

“果子在冷冻状态下清洗,清洗时温度会升高,我们必须让它还没完全融化之前,就送入管道,同时注入氮气进行保护,再完成切碎。”王尚义描述的过程,像一场与时间和氧气的精准赛跑。

氮气保护的用意何在?答案在于防止氧化。沙棘富含的不饱和脂肪酸和维生素C一旦接触空气,便会快速氧化流失。宇航人用物理方式“锁”住了沙棘的天然鲜度——这正是一些化妆品品牌长期采购宇航人沙棘原料的根本原因。

“当果子被融化和切碎的瞬间,我们做了什么?”王尚义反问,“这就是宇航人和别人的区别。”

“蒙”字标品牌认证: 为“内蒙古制造”树起品质标杆

2023年,宇航人全系列沙棘产品获得生态原产地产品保护证书,沙棘原浆、沙棘油、沙棘果汁等三大类20余种产品陆续通过“蒙”字标品牌认证。这不仅仅是一纸证书,更是一份来自政府和市场的双重信任。”

“蒙”字标品牌有非常严苛的标准。”王尚义告诉记者,“而对标‘蒙’字标品牌,宇航人刻意把企业内控标准提得更高。因为我们同时面向国内和国际市场,只做一套标准——全球统一的宇航人内控标准,实际上高于国际很多标准。”

事实上,宇航人已经通过了美国FDA现场审核——600多个项目的严格检查;获得了美国、欧盟、日本有机认证;首家在沙棘行业取得输美果蔬汁资格认证。目前,宇航人产品已经出口到全球60多个国家和地区。

“蒙”字标品牌的价值何在?质量总监董久霞认为,它突出的是内蒙古的地域、绿色和品质的优势。“消费者现在特别重视原产地。从内蒙古发货,大家认为这就是原产地。这里出来的产品品质优、无污染,在严苛标准把控下制造。”

在“蒙”字标品牌基础上,宇航人去年又获得了粤港澳大湾区“湾区认证”,品牌影响力进一步向更加广阔的市场延伸。

全程透明可控: 从原果到成品的“一票否决”

宇航人对品质的自信,建立在全产业链的透明管控之上。

内部成立了独立于生产部门的质量管理中心,相当于“公司内部的第三方”,拥有一票否决权。每个生产环节,都被质量人员实时盯控。宇航人还是第一批纳入国家市场监督管理总局全流程AI摄像头监控的企业。

“宇航人的产品质量控制,全部落在我们视线范围之内。”董久霞强调,“所有产品都是原厂出品,没有委托加工,没有来料加工,全过程360度全透明。”

在原料端,宇航人在内蒙古拥有55万亩野生沙棘基地,分布在通辽市、赤峰市、锡林郭勒盟以及呼和浩特市周边的和林格尔县、清水河县等地。这些沙棘种植在荒山荒坡上,既防治了荒漠化,又为当地农民带来稳定收入。宇航人按市场价收购,平均每年支付超亿元采购费,带动5000多农户,户均增收5万至8万元。

31年坚守: 好沙棘本质纯真

1995年,宇航人引进了中国第一套工业化超临界萃取设备,可以在低温下纯物理提取沙棘活性成分。凭借这一突破,宇航人获得内蒙古自治区科技进步一等奖,也由正式步入沙棘产业。

从那时起,宇航人只做一件事:沙棘的综合利用与产业化开发。从沙棘油到果汁、果酱、果肉、黄酮,再到近100种沙棘化妆品,产品矩阵不断扩展,但品质底线从未动摇。

“好沙棘,宇航人,本质纯真。”王尚义说,“宇航人一直用这四个字做产品,最后落在一个‘真’字上——做最纯、最真的东西。”

从零下18摄氏度的冷库,到消费者手中的一瓶原浆,宇航人用严苛的温度控制和全链条透明管理,为每一颗沙棘果保留了它在大自然中积蓄的全部能量。这不仅是技术的胜利,更是一家企业对“品质”二字的最高敬畏。



▲沙棘汁



▲生产车间



▲产品展示

短评

评论员 王丰

宇航人有这样一条铁律,每个员工都烂熟于心:沙棘果冬天采摘,零下18摄氏度运输,零下18摄氏度储存,说白了就是一句话——从枝头到生产线,温度一刻也不能变。很多人不理解,搞个果子至于这么较真吗?

但你要真了解沙棘果的脾气就明白了。这玩意儿娇贵,只有在零下18摄氏度的环境里,果肉里的活性物质、维生素、黄酮这些营养成分才达到最佳状态。如果常温状态下摘,果子软塌塌不说,营养流失

零下18摄氏度的严选

得也快。宇航人这么干,就是不让果子离开树枝后“受到一点委屈”。宇航人的零下18摄氏度,其实就是最朴素的“蒙”字标品牌逻辑:它不死磕的,就用一个温度数字把标准定死,高1摄氏度都不行。这种“笨功夫”在当下挺难得。多少企业嘴上喊着品质至上,背地里差不多就行

了。但宇航人愿意为这零下18摄氏度买单,运输成本翻倍也认。为啥?因为在他们眼里,品质不是贴在墙上的口号,是刺进流程里的硬杠杠。

说到底,零下18摄氏度不只是一个温度,它是一种态度。

而“蒙”字标品牌干的,就是把这种态度变成可执行的标准、可追溯的认证。让那些真正正碇品质的好东西,不再“养在深人未识”,能理直气壮地走出大草原,卖上好价钱。

消费者吃进嘴里的,不只是沙棘果,还有那份不凑合的心意。

▲漫山的沙棘树