

南农教授卖烧鸡年销售将过亿

研究南京鸭血粉丝,带出了两博士三硕士

“国产学霸零食”“一只文凭的烧鸡”……近日,随着一些美食博主的关注,南京农业大学教授黄明创立的品牌“黄教授”烧鸡在网上火了。沿袭了学校半世纪来钻研的烧鸡做法工艺,并拥有多项专利加工技术,还增加了线上销售渠道,“黄教授”烧鸡和旗下三四十个产品的年销售今年肯定过亿。

4月16日,接受笔者采访时,黄明教授表示,对于产品在网上“出圈”他并不清楚,“几年前媒体报道我是开卤菜店的教授,但是现在思路不同了,我们品牌做出来了,还有了越来越多的研究成果,网络上的这些设定,我也是感到很意外。”

创业史

在学校鼓励下创办“黄教授”品牌

在南京农业大学西门旁,一家黄色门头的卤菜店招牌上,戴着眼镜的教授形象非常吸引人。不过与商标上年轻的形象相比,黄明教授本人头发已经花白了不少。“原来没有这么多白头发了,也是这些年操劳过多,和商标上少许有些差距。”黄明向笔者解释。

“烧鸡是咱们国家一个典型的传统肉制品,南方北方都爱吃,很能代表中国传统饮食文化。”黄明说,不过在上世纪80年代末,老师讲的还是烧鸡的传统工艺,一锅煮十几只,全都是手工艺,没有现在的机械化生产。

黄明介绍,南京农业大学研究烧鸡是从上世纪六七十年代开始的,当时以陈伯祥教授所带领的食品系,从符离集烧鸡等几

大著名烧鸡的基础上开发出新品。上世纪80年代开始在外开了一些门店,逐渐开始受到欢迎。

黄明解释说,南农烧鸡是一种加工技术,一种做法,并不是一个品牌。“由于学校并不精通知识产权,‘南农’被注册成为商标后,学校打了几场官司也没能收回来,所以学校自上世纪90年代后期便不再生产烧鸡。”

近年来,采用南农技艺生产的烧鸡又开始重新进入人们生活。比如,在南农大旁的童卫路上有一家名为“香馥馥”烧鸡店,是陈伯祥教授的家人经营的。

黄明在南京农业大学的身份是教授、博士生导师,创立自己品牌的烧鸡,也是在学校鼓励下进行的。从2010年开始,南京出台了一系列政策鼓励创

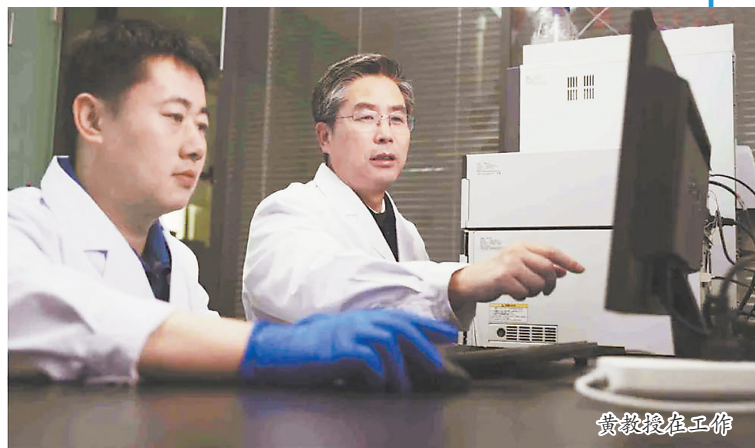
新创业,学校在这方面也非常支持黄明,包括南京市科技局、溧水区人民政府都给予了鼓励,希望把南京农业大学烧鸡加工工艺运用到实践中,惠及老百姓。“我本人对实践也非常感兴趣,所以就担了这个任务。”黄明说,他成立了南京黄教授食品科技有限公司,并担任公司法人,还注册了“黄教授”商标。

在创业中,黄明也受到各方非议,有人认为老师就应该把精力放在教书、做实验上,“以前我们确实是这样,研究出来的产品就自己吃吃,但是我觉得没有经过消费者的检验,怎么证明这个产品是成功的呢?”

2016年“黄教授”烧鸡在溧水的工厂开始正式投产,实现了标准化、自动化规模化生产。



黄明教授



黄教授在工作

做“有学问”美食

围绕烧鸡,搞出一堆专利和论文

黄明告诉笔者,当年学校研制烧鸡时,对配料选料到加工工艺,从技艺的角度进行研究,并且编了一本教材。这些技术随着时间的推移、技术的进步,也有了很大的更新、调整和完善,“现在的烧鸡加工从原料的选择到终端产品已经做到标准化、自动化了,规模和效率更高,吃得也更放心。”

“原来‘南农烧鸡’配料里有辛夷,后来研究发现虽然是天然植物调味

料,但是对肾不好,所以就去掉了。如今这些配方调整得更健康了,原先做的烧鸡表皮有味道,胸肉没味道,现在通过技术做到了表里如一。”黄明介绍,烧鸡的核心工艺包含了油炸和卤煮,在油炸环节高温作用下容易产生有害物质,如今的“油水分离”技术中,连续式油水分离油炸设备后,有害成分被水直接带走,这样油里的有害物质含量就减少了很多。再加上油炸过程中加

入抗氧化物质,将有害物质降低了好几倍,“围绕这只烧鸡的专利技术、专业论文加在一起有上百篇。”

另外,黄明还提到,严选材料也是一门学问。从农业部认定的绿色养殖基地采购,原料要求控制药物残留。考虑到标准化生产,鸡的体重要求在900克,误差不超过20克,以保证加工均匀、口味如一,“我们对鸡还有一个高要求,屠宰过程中做到四净,这在市场上的烧鸡中还是不多见的。”



黄教授亲自上阵卖卤菜

定下了小目标

到2025年产值要达到5个亿

2016年,“黄教授”品牌食品首先进入中小学食堂,并开起了小门店。后来才开始全渠道营销,进入餐饮店、超市,并在电商平台开设旗舰店,逐步打开市场,今年已经出口销往海外多个国家。“我们最大的短板就是销售,没有人做专职销售人员,完全靠口碑订单,属于被动式营销,没有去刻意进行商业宣传。”

笔者了解到,现在“黄教授”品牌也在不断丰富产品线,除了烧鸡还生产盐水鸭、牛肉以及休闲食品,已经有三四十种产品。

如今,“黄教授”品牌每年销量增速在50%至100%,“去年还是七八千万,今年肯定过亿了,我们计划到2025年产值要达到5个亿,如果做得好的话,可能还会提前达到。”黄明说。

在网络上,对“黄教授”烧鸡的好评除了口味,还有很重要的一条:

配料表很干净。烧鸡外包装上标注的调味料只有八角、桂皮等几种人们厨房中常见的调味料。在和黄明的交谈中,他也数次谈到对于食品“清洁标签”理念的执著,“前阵子还有一个有名的网红选品团队找到我,希望我们贴牌加工,但是不关心食品是否健康、营养怎样,而要求把价格高的天然调料换成添加剂以压低价格,我果断拒绝了。”

黄明说:“中华传统食品有着特色风味,但是传统食品中往往有不科学的加工方式,或者高油高糖的问题,我们从科学上找到了答案去解决这些问题。所以食品安全和规模化标准化,必须要有一个科技型人才站出来做一个示范,如果大家都在低端的打价格战,不考虑品质,老百姓很难享受到科学发展的福祉。”

据扬子晚报

研制鸭血粉丝带出多个硕士博士

在黄明的办公桌上放着各种包装的试验食品和厚厚的技术鉴定材料。一批鸭血粉丝汤的料包、包装吸引了笔者的注意,“这是我们花了五六年时间研究出来的产品方便鸭血粉丝,去年底刚推出来,反响挺好,光这个的研究我们就出了几个博士和硕士。”黄明介绍,鸭血粉丝是南京的特色食品,代表的不光是一个产品,更多的是对城市的宣传,“以前有一些外地厂商推出了方便的鸭血粉丝汤,但是完全不是我们南京的

味道,而南京并没有这样的产品,所以我们开始着手研究,研制成功后还被南京市作为产品推介。”

黄明介绍,方便鸭血粉丝汤的一个技术难点主要在于鸭血,“鸭血怎么洁净采集,鸭血的营养保持、风味保持,都是课题。以往的鸭血做成速食往往味道全变了,但是现在这个产品吃起来基本和新鲜的一样,并且标准化生产,保质期还可以达到9个月。”

“围绕这碗鸭血粉丝汤就发表了很多研究成

果,光鸭血相关的技术我们就毕业了个硕士一个博士,还有一个在读的博士和一个硕士在进行研究。”黄明说,“我们在鸭血中发现了比半胱氨酸抗氧化能力更强的一个短肽,这一研究成果已经在国际期刊上发表了。”

黄明的科研成果应用和产业化也给学校和学院助力,在工科认证、学科评估中都作为典型案例被写入。他创办的基地被评为中国高校产学研合作优秀案例,培养了一批人才。