

荔枝加工生产线全透明呈现

各方宾客对“从化荔枝酒”赞不绝口

在顺昌源酒业，专家们见证了荔枝酒生产加工的全过程。剥皮、去核、榨汁，入罐发酵、装瓶、包装……在生产车间内，荔枝酒加工的每一个步骤在工人们的熟练操作下正有条不紊地进行着，让人叹为观止。据悉，今年我区荔枝产量预计达到6万吨，在荔枝丰收年景里，为了避免增产不增收，加快推进荔枝深加工产业发展是其中一个有效途径。

除荔枝干外，目前在荔枝加工领域较为成熟的产品便是荔枝酒。据顺昌源酒业有关负责人介绍，从1998年开始，该公司开始进行荔枝深加工项目研发，生产出荔枝酒系列产品，产品销往法国、澳大利亚等国家和香港、澳门地区。该公司出品的冰纯荔枝酒被评为伦敦国际评酒会金奖，干白荔枝酒被评为中国国际评酒会银奖。而在近日，顺昌源荔枝酒更打入了被誉为世界上管控进口酒类最严国家之一的日本市场，意味着我区荔枝酒出口国外又再迈上新台阶。

据顺昌源酒业有关负责人介绍，早在上世纪八十年代，在从化已有酿酒企业开始加工酿制荔枝酒，大大提高了荔枝鲜果的商品价值。而在1985年，荔枝酒更被广州市定为市酒，其中妃子笑酒已进入港澳市场，从那时起，荔枝酒成为从化的又一新特产。“荔枝酒带有浓郁的荔枝果香，酒味深厚醇和，风格独特，深受广大消费者喜爱。”顺昌源酒业有关负责人表示，荔枝酒具有多种营养成分，适度的饮用对维持和调节人体的机能起到滋补的作用。