

以精立业，以质取胜，产品广泛运用于医用手套、气象气球等高端橡胶制品，品牌竞争力与日俱增

“美联”乳胶填补国内高端市场空白

在橡胶加工行业，海胶集团金联橡胶分公司生产的“美联”牌浓缩乳胶产品声名远扬，现已广泛运用于医用手套、气象气球等高端橡胶制品，打破了以往国内高端橡胶制品生产须依靠进口原料的局面。

“海南省名牌产品”“全国用户满意产品”“中国著名品牌”“海南省著名商标”……一项项荣誉的背后，源自海胶集团金联橡胶分公司对于产品质量的卓越追求和员工们的辛勤付出。

把好原料第一关

走进金联橡胶加工分公司加工车间，胶水收购商王健超打开卡车上安装的管道，一股股乳白色的胶水从管道流入澄清池，公司工作人员不停地用过滤筛仔细清除杂质。

工作人员吴志任说，这是把好原料质量的“第一关”。他指着车间墙壁上的《金联橡胶加工厂原料质量验收标准》告诉记者，“我们都是按照上面标准做的，加工厂会对胶水进行3次取样，最后根据质量结算价钱。”

在胶水全部流入澄清池后，工作人员交给王健超一张条码，上面只注明了过磅单编号，到最终结算时，电子秤会自动生成重量，加上客户和样品编号才能生效，这无疑又为保证原料质量上了一份“保险”。

为了从源头严格把好鲜胶水质量关，胶水进厂后要经过10道过滤系统，并24小时进行跟踪验收、检测质量，及时对样品进行配药保鲜，对各批原料质量进行比对，然后再根据各项指标调整工艺，以确保产品性能稳定，无杂质、无异味。



海胶集团金联橡胶加工分公司乳胶车间离心工段。

狠抓现场管理

在乳胶车间离心工段，记者看见90台乳胶离心机如卫兵列队般整齐排开，统一着装的工人正紧张忙碌着，或是爬上梯子拆洗机器，或是站在清洁台前清洗碟片，或是弯着腰洗刷地面，现场井井有条。

“车间管理按生产现场6S管理标准执行，员工行为则通过公司制

定的各种‘注意事项’‘管理制度’‘处罚条例’等实行制度化管理。”公司乳胶车间主任王健毅告诉记者，现场管理与生产工艺紧密相连，才能够保证产品的品质，所以必须管好、管严。

该公司副总经理谢运棉告诉记者，公司每月对生产现场进行考核，

考核得分与当月车间或部门管理人员的绩效工资挂钩，让管理人员更有积极性去抓现场管理。另外，着重完善了车间目视化管理，做到任何一个人到生产车间都能看得懂车间的基本信息、生产工序、设备信息、产品质量信息、区域负责人等。

每月下旬，会有考核组对各车间6S

现场管理水平进行考核打分，考核成绩直接和各车间主任及其他部门管理人员的效益工资挂钩，分数越高，效益工资越高。

为了练就一流技术，工人们不断强化自身素质。2017年4月，金联橡胶加工分公司乳胶车间荣获“全国工人先锋号”。

打造优质高端产品

除了保证原料质量和不断提升管理水平，该公司还通过打造优质、高端产品和品牌，成立了橡胶研究实验室中心，配备了橡胶行业中最先进的、最齐全的检验、检测仪器，集中科研骨干对新技术、新产品、新工艺进行攻关。通过提升产品科技含量，“美联”

牌浓缩乳胶产品赢得了市场和社会的认同。

湖南省株洲市乳胶研究所使用“美联”牌浓缩乳胶生产的探空气象气球，在升上3万米以上高空仍然不爆裂，且产品的制成率达到95%以上，填补了国内乳胶原料

不能用于高科技橡胶制品行业的空白。

“未来，我们除了扩大产能，还要进一步提高产品质量，特别是不断细化质量管理，在提高原料质量和吸引高端用户上做文章，提升品牌国际竞争力。”该公司总经理廖新说，正因为以质取胜，“美联”牌商标才能不断获得市场和社会的认同。公司将秉承海胶集团“诚信、稳健、共赢”的经营理念，不断在“质”上做文章，发扬“工匠精神”，优化产品工艺，让“美联”牌叫响海内外。



「美联」商标

简介

海胶集团金联橡胶加工分公司是海南农垦区域化天然橡胶集中加工的第一个试点单位，前身为由海南省农垦总公司与香港美联橡胶工业有限公司合资创建的海南美联橡胶工业有限公司。公司创建于1999年9月，位于海南省儋州市东成镇海南农垦西部工业园，占地面积293亩，现有员工283人。公司以生产浓缩天然胶乳为主，年综合加工能力达8万吨，是目前国内规模最大的天然橡胶初加工企业。其生产的“美联”牌浓缩乳胶产品，以合格率高、性能好而著称，深受市场青睐。

荣誉

2006年、2011年、2015年

荣获“海南省名牌产品”称号

2010年

荣获“中国著名品牌”称号

2009年、2011年

荣获“全国用户满意产品”称号

2014年

浓缩乳胶生产线荣获“全国现场管理星级评定五星级现场”

2016年

荣获“海南省著名商标”称号

2017年

乳胶车间荣获“全国工人先锋号”

本版策划/乐泉 文/海鸥 乐泉

图片均由海胶集团提供

专题 | 关注2017第二届海南美食文化节

热带雨林、山地温泉和黎族苗族文化等独特资源，造就保亭“人无我有、人有我优”地域美食品牌

好山好水好食材 原汁原味原生态



香煎石鳞鱼

泡山地温泉，赏七仙盛景，食黎族苗族大餐。走入海南中部山区，寄情山水间，当你玩得尽兴时，保亭黎族苗族自治县丰富多样的原生态黎族苗族美食一定不会让你失望。

保亭商务局副局长陈玲说，每年保亭都会举办七仙温泉嬉水节，其中有一项重头戏便是美食比拼大赛。保亭的代表菜品走的可不是寻常路，例如“会上树的鸡”“会冲浪的鱼”“会飞的鸭”等等，将当地所有美食打上一个吸引人的标签，形成保亭独一无二的特色美食。每当游客提到保亭美食，脑海里首先想到的便是这些好玩、有趣、美味的鸡鸭鱼。

保亭的美食特色可以一句话总结为“人无我有、人有我优”。保亭当地在发掘美食特色、优化品质上做足功夫，让消费者不仅吃得饱，还吃得放心，并通过贴心的服务为消费者带来高端的美食体验。

独特地理环境造就不一样饮食文化

保亭的美食资源非常丰富，基本上各个乡镇都有代表性的美食品牌，如什玲鸡、毛感牛、毛感鸭、六弓鹅、水库鱼等。还有一些美食，如五脚猪等则在全县都有分布，石鳞鱼对水质要求非常高，只生长在水质纯净的山涧小溪中。至于野菜，也有几十种之多。

保亭近年来旅游的崛起也为黎族苗族美食的发展提供了坚实的基础。经过比较，保亭旅游委遴选出保亭五大特色名菜和五大小吃，分别是白切五脚猪、保亭六弓鹅、香煎石鳞鱼、石锅小黄牛、什玲鸳鸯鸡，以及山兰椰子卷、脆香薯叶卷、肉丸菠萝包、雨林三宝、野菜丸子。

保亭的各种肉类食材，基本都是取自散养的畜禽。如六弓鹅就是放养于山野

水溪间，以食草、谷类为主，故肉质结实，皮脆肉嫩；毛感鸭则以溪水里的鱼虾为食，皮薄肉实，无论白切、干烧还是红烧，都是一道美味佳肴；五脚猪不仅在保亭地区，在整个五指山地区，都是难得的美味佳肴，因其鼻子比一般家猪长，从后面看就像第五只脚，所以当地人就将其称为“五脚猪”，其肉肥而不腻，味道芳香，实为佳品；水库鱼则是生活在赤田、毛真等大水库中的各种鱼类，其味鲜美可口。

保亭美食的烹饪方法也是多种多样，一般来说，酒店多倾向于以现代烹饪手段处理当地食材，并尽量保留黎族苗族特色，而“农乐乐”则倾向于传统的烹调手法，相对比较简单，讲究食物的原味。然而酒店和“农乐乐”之间也并非泾渭分明，常常是互相取经，保亭的美食也正是在这样的氛围中得到不断发展。以什玲鸡、六弓鹅等为代表的保亭特色美食已成为“人无我有、人有我优”的地域美食品牌。

走进“农乐乐”享用黎族苗族大餐

说起保亭美食，没有人不知道保亭特色“农乐乐”的。保亭的“农乐乐”项目选址清幽，装饰上独具黎族苗族农家风情，菜品则多取材于地道的黎族苗族农家，带给人不一样的农家美食体验。

早在2008年，保亭就主张大力发展“吃农家饭、住农家屋、干农家活、享农家乐”为主题的休闲旅游项目——“农乐乐”，使其不但成为新的休闲娱乐方式，也成为保亭农民致富的重要手段。随着保亭旅游业的快速发展，保亭“农乐乐”休闲旅游项目发展迅速，出现了功能类型多样化、投资主体多元化、服务管理规范化的良好局面。

七仙门“农乐乐”依托果园静谧的环

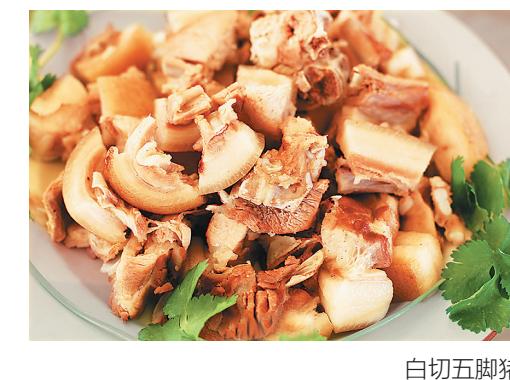
境，以打造农家特色餐饮菜肴为主，让游客体验边垂钓边用餐的乐趣；阿清嫂“农乐乐”位于七仙岭脚下的保城镇排寮村，紧挨七仙岭景区，拥有8间普通标间，既可用餐，又可提供住宿服务；隆滨“农乐乐”位于保亭县城至加茂镇的公路旁，主要经营本地黎族苗族特色菜，这里的红毛丹炖排骨汤是一道美味；菠萝岛“农乐乐”是一家以菠萝蜜为特色的农家乐，这里独有的水上庭院让人印象深刻，主要菜品有菠萝（蜜）鸡煲、菠萝（蜜）炒猪肚、红毛丹肉丸汤等。部分“农乐乐”还有黎家竹筒饭、苗家三色饭、鲜竹柴鸡面等特色黎族苗族美食。此外，在温泉水中煮成的“温泉蛋”别有一番滋味，口感相当特别。



什玲鸳鸯鸡



石锅小黄牛



白切五脚猪



保亭六弓鹅

本版策划/易建阳 文/易建阳

图片均由保亭旅游委提供