

韩太医：

做好泰山黄精深加工“大文章”

□记者 于冰冰

大山深处，数百亩泰山黄精茁壮生长；九蒸九晒基地内，工人们严格把关，挑选出最优质的泰山黄精；车间内，工人们抢进度、抓工期、赶订单；仓库内，十几款泰山黄精产品整装待发；专卖店內，人头攒动，顾客挑选着心仪的商品……

从诞生以来，韩太医就以独特的发展战略、多元化的平台建设、完备的产业链条、精准的销售策略，精心绘制了泰山黄精深加工的“工笔画”。

从泰山黄精茶到泰山黄精宴 见证品牌成长之路

俗话说，自古名山出好药。泰山黄精作为泰山“四大名药”之首，具有补气养阴、健脾润肺、益肾等功效，自古就被誉为“仙人之余粮，益寿之灵药”。作为知名道地药材、国家地理标志产品，泰山黄精被列入《中国药典》。尤为关键的是，泰山黄精也在药食同源名单之列，具有广阔的市场空间和开发价值。

近年来，随着大健康产业快速发展，泰山黄精成为跨产业开发的重点对象。在这种背景下，泰安市东麒健康产业有限公司应运而生。自成立以来，泰安市东麒健康产业有限公司就以“视万家健康为己任，以精益求精为准则，视产品品质为生命，以客户满意为动力”为战略目标，以“引领生活新方式，健康调理千万家”为愿景，先后打造了韩太医、韩鼎堂、岱芝堂等品牌。

“无论是古代典籍，还是现代研究，都证明了泰山黄精对人体健康有益。如何让更多的人吃到正宗、地道、优质的泰山黄精

产品，始终是我们不断思考的课题。”韩太医品牌创始人韩卫东告诉记者，为全力打造泰山黄精品牌，韩太医本着“让人民增福益寿”的初心，深度挖掘泰山黄精的实用价值，多品类、多角度开发泰山黄精系列产品，先后研究出九制泰山黄精（泰山黄精丝茶、泰山黄精颗粒茶）、泰山黄精膏普洱茶、泰山黄精复方茶、泰山黄精晒红茶、泰山黄精热饮、泰山即食黄精等产品。

大思路引领大发展，大手笔构建大格局。对于立志于壮大泰山黄精产业、助力百姓健康生活的韩太医人来说，泰山黄精产品的研发之路永不止步！

去年，韩太医将药食同源的泰山黄精与精挑细选的本土食材相结合，推出了泰山黄精宴。作为韩太医精心打造的拳头产品，泰山黄精宴包括熟食、汤类、面食、粥类、酒水等几大系列，受到了消费者尤其是有养生需求人士的追捧。

抓好运头 注重产品研发 让好产品走进千家万户

金杯银杯，不如百姓的口碑；金奖银奖，不如百姓的夸奖。

为让广大消费者吃上放心的泰山黄精产品，韩太医在徂徕山深处建立了泰山黄精基地（包括种植和九蒸九晒基地），从源头上保证了泰山黄精的质量。“新鲜的泰山鸡头黄精先经过严格的清洗，再经过反复的晾晒——揉搓——晾晒等传统工艺的糖化，即‘九蒸九晒’，整个过程需历经30多道工序，每批历经60余天，最后通过手工切制、掐头去尾，在保持黄精原生态形态的同时，挑选最精华的部分。”泰安市东麒健康产业有限公司总经理、韩太医中医药文化研究院院长孙加龙表示，在产品研发和生产过程中，公司严格按照药品的加工工艺和监管流程操作，并从原料的采购、检验、生产加工，到成品及包装检验、物流配送等各个环节都进行了明确规范，有力确保了“舌尖上的安全”。

民以食为天，食以安为先。

为保证食品质量，韩太医严格按照食品工艺加工制作各个系列产品。举例来说，泰山黄精宴熟食系列（泰山黄精鸡、泰山黄精猪肘、泰山黄精猪蹄、泰山黄精牛腱子肉）在制作加工时，均

选用新鲜优质的泰山鸡头黄精，采用“九蒸九晒”传统工艺，借助万级层流净化的无菌加工工序，经过科学配比、精深加工制成秘制复方黄精膏。之后，以黄精膏为主并辅以20余味中草药调制卤汤，分别精选鲜土鸡、新鲜猪肘、新鲜猪蹄、新鲜牛腱子肉，小火慢卤4小时，再用卤汤闷泡12小时，最终才端上餐桌。正是凭借精心的配方、严格的工艺、科学的流程，韩太医泰山黄精宴每一款菜品都有着鲜明的特色和出众的品质。

近年来，泰安市东麒健康产业有限公司先后获得“中国生态食材生产示范基地”“2023第17届全国食品博览会泉鼎奖银奖”“中国·山东食博会推荐品牌”等荣誉，韩太医即食黄精、韩太医泰山黄精煎饼等产品获评“2023中国农业创富大会最佳创富项目”“中国美食地标保护产品”“中国生态预制菜品牌产品”。

韩卫东表示，秉承“正心诚意、守正创新”理念的韩太医人，将秉承初心、精益求精、追求卓越，在泰山黄精产业这一领域深耕不辍，为壮大泰山黄精产业贡献积极力量，为百姓健康生活增添“太医”色彩。



韩太医 泰山黄精

韩太医为从源头上保证泰山黄精的高品质，建立了泰山黄精基地（包括种植和九蒸九晒基地）。韩太医始终用好原料、好配方、好工艺，用心打磨每一款产品，为广大人民群众带来更加放心、安全、优质的泰山黄精产品，引领健康新生活。



导航搜索韩太医泰山黄精，快速获取就近专卖店地址，更多产品请到店內咨询。