# 内黄辣椒的"破圈"之路

### 内黄天浩生物以技术创新激活县域产业新动能

□本报记者 王晓楠 文/图

内黄县是全国闻名的辣椒之乡和 辣椒标准化生产示范区,然而以初级农 产品出售为主、产业链条短的发展困 境,制约着这座农业大县释放辣椒产业 的全部潜力。

安阳天浩生物科技有限公司凭借自 主研发突破行业瓶颈,为内黄辣椒产业 从"初级种植"向"高端制造"转型注入了 强劲的科技动能。10月24日,记者走 进这家企业,实地探访辣椒如何通过技 术创新实现"破圈",激活县域产业发展 的新动能。

步入位于内黄县开发区南片区的 天浩生物生产园区,50亩土地上,标准 化厂房已初具规模。施工人员正忙碌 地进行一期生产线的最后调试,机械的 轰鸣声中,一幅现代化生物科技企业的 画卷正徐徐展开。"我们一期投资5000 万元建设的生产线,2025年8月正式投 产,每天可生产800公斤天然辣椒素, 或10吨辣椒素含量为10%的辣椒油树 脂。"公司创始人樊红召指着正在安装 的设备,言语间充满期待。

#### 自主研发破瓶颈 硬核技术 筑优势

这位深耕辣椒素提取领域多年的创 业者,有着一段与辣椒"较劲"的研发经 历。"早前,行业内大多采用传统溶剂提 取工艺,不仅成本高,产品纯度和安全性 也难以保障。"樊红召坦言。为攻克这一 难题,他带领团队历时数年调研,经过上 百次试验,最终开创性地研发出以食用 酒精为溶剂的逆流提取工艺,实现了天 然辣椒素的规模化、高品质生产。

这项自主创新工艺,构成了天浩生 物的核心竞争力。公司采用的三级逆流 萃取系统,使辣椒素的提取率达到97% 以上,生产成本较同行业降低50%;动 态负压控制技术在 - 0.08MPa 至 -0.1MPa 的压力环境下运行,既能有效 保留辣椒中的热敏性成分,又显著改善



工人正在仔细观察仪器设备运转情况

了生产环境;专业的脱溶技术更是将产 品溶剂残留控制在10ppm以内,远优 于30ppm的国际标准。"我们生产的天 然辣椒素纯度可达98%以上,完全能够 替代合成辣椒碱,填补了国内高纯度天 然辣椒素批量生产的空白。"樊红召自豪

依托这项核心技术,天浩生物的产 品成功实现了"破圈"。公司生产的辣 椒油树脂因杂质少、色泽浅、无溶剂残 留,成为辣味食品工业化生产的理想原 料,有效解决了传统辣味调料定量添加 难的行业痛点,广泛应用于火锅底料、 休闲食品等领域;而高纯度天然辣椒素 则进军医药、特种涂料等高端市场,可 用于制造催泪弹、催泪喷射器,也可添 加于军舰防污涂料和军用电缆护套中, 市场前景广阔。

# 政企联动强保障 产业升级

"内黄县及周边地区辣椒种植面

积大、品质优,为我们提供了充足的 原料。"樊红召告诉记者,公司已与 当地多家种植合作社签署意向协议, 建立"企业+合作社+农户"的合作 模式, 既保障了原料稳定供应, 也带 动了农户增收,助力乡村振兴。据测 算,待两条生产线全部建成后,公司 年加工干辣椒能力将达1万吨,年主 营业务收入可达2.5亿元,将有效延 伸内黄辣椒产业链,推动产业从"种 得好"向"卖得好""附加值高"转

项目的顺利推进,离不开当地政府 的大力支持。内黄县开发区管委会相 关负责人表示,作为县域经济高质量发 展的重点招商引资项目,天浩生物的落 地契合了内黄县推动农业产业升级的 发展方向。当地政府专门成立服务专 班,全程跟踪项目建设,在土地审批、手 续办理、政策扶持等方面提供"一站式" 服务,确保项目按计划推进。"我们将持 续优化营商环境,为企业提供全方位保 障,助力企业做大做强,让辣椒特色产 业成为内黄经济增长的新引擎。"该负

站在即将投产的生产线前, 樊红 召对未来充满信心:"下一步,我们将 严格把控产品质量,积极开拓国内外 市场,同时加大研发投入,不断探索 辣椒衍生产品的新用途、新领域。"他 表示,公司将以技术创新为核心驱动 力,力争成为国内辣椒深加工行业的 领军企业,为内黄县经济高质量发 展、农业产业升级与技术创新贡献更

从田间地头的红辣椒,到实验室 中的高纯度晶体,再到食品等领域的 高端产品,安阳天浩生物科技有限公 司的崛起,不仅实现了单一农产品的 价值跃升,更勾勒出内黄县以科技创 新激活特色产业潜力的清晰路径。在 这片充满生机的土地上,辣椒的"蜕 变"故事,正在书写着县域经济转型发 展的新篇章。

# 百年扒糕香满巷 五代匠心续新章

### -内黄县楚旺镇马家扒糕的传承创新故事

□本报记者 王晓楠 文/图

10月24日,记者走进内黄县楚旺 镇北街村428号的内黄县马家扒糕食 品加工部。推开大门,荞麦面的清香扑 鼻而来,熟化间里,工人正在使用传统 工艺对热气腾腾的面团进行塑形,打包 间内工人们止将封装完好的扒糕礼盒 整齐码放。这处承载着190余年历史 的美食工坊,历经五代人的匠心守护, 正从巷弄里的风味小吃,成长为县域文 化美食名片,书写着传统美食的传承与 创新故事。

#### 百年溯源:一碗扒糕的匠心 传承

楚旺扒糕的起源可追溯至清道光 年间,从一道街头小吃到粗具规模的食 品加工项目,楚旺马家扒糕的传承之 路,是五代人的坚守与探索。如今执掌 加工部的第五代传承人马华州,自幼在 灶台边耳濡目染,深谙传统工艺的精 髓。接过传承的接力棒后,他确立了 "守护技艺、长久发展"的核心方向,以 "打造百年老店、培育知名品牌、实现工 厂化经营"为目标,在坚守匠心的同时

大胆革新。 走进马家扒糕的体验店,古朴的装 修风格与现代经营理念相得益彰。刚 出锅的扒糕还带着温热,切得均匀的小 块在瓷碗中码好,浇上现调的芥末蒜 汁,瞬间香气扑鼻。"马老板,来两碗扒 糕,多放点儿芥末!"邻村的张大爷提着 菜篮子走进来,熟稔地找了个座位坐



着回应:"张叔,您放心,调料都给您备 足了,还是老规矩!" 熟化间里,传统手工流程被完整

保留,烫面、煮制、拍饼、晾干等每一个 环节都遵循古法,确保口感始终如一; 打包间内,标准化的封装流程让这道 传统美食得以更长久地保存,方便远 销各地。马华州对记者说:"老手艺不 能丢,但也不能墨守成规。我们既要 守住祖宗传下的味道,也要让更多人 吃到这份美味。"如今,马家扒糕已成 为楚旺镇响当当的文化美食名片,各 地美食爱好者慕名而来,在北街村的

马华州一边制作扒糕,一边进行直播 巷弄里打卡品尝这份"藏在巷子里的

#### 品牌焕新:老味"出圈"的传 播与深耕

酒香也怕巷子深,百年老味的传播 离不开宣传与推广。多年来,楚旺马家 扒糕凭借独特的口味和深厚的文化底 蕴,深受各地食客喜爱,多次接受省、 市、县级电视台的专访报道:1998年内 黄电视台率先记录下这道传统美食的 风采;2016年河南电视台《都市报道》 专题呈现其制作工艺与传承故事; 2023年安阳融媒的采访让更多年轻人 了解到这道老味道。

除了媒体助力,马家扒糕还积极参 与各类文化活动,在更大舞台上绽放光 彩。马家扒糕用独特的风味征服了无 数游客,让传统美食成为文化传播的鲜

这天下午,加工部的门口格外热 闹。本地商户王女士正在挑选礼盒,打 算作为员工福利发放:"咱们楚吐人不管 走到哪儿,都惦记着这口扒糕。我选礼 盒装给员工,既实惠又有本地特色,外地 来的员工也能尝尝咱们的非遗美食。"马 华州一边帮她打包,一边介绍:"王姐,这 些礼盒都是刚封装好的,保质期是10天, 里面的芥末酱吃的时候再调,口感更好。

不远处,来自北京的游客陈先生正 仔细查看产品说明,他是通过美食博主 的推荐找到这里的。"我特别喜欢吃传 统小吃,之前在网上看到马家扒糕的制 作视频,就一直想来尝尝。"陈先生拿起 一盒即食扒糕对马华州说,"我打算多 买几盒带回去,自己吃还能送给朋友, 让他们也尝尝这百年传承的味道。你 们有没有网上店铺?以后想吃了能不 能直接下单?"马华州立刻拿出手机,给 陈先生展示线上店铺的二维码:"您扫 码关注就能下单,全国都能发货,保证 收到货还是新鲜的。"

从清道光年间的街头小摊,到如今 的标准化食品加工部;从五代人的口传 心授,到品牌化、市场化的转型发展,楚 旺马家扒糕的百年历程,是中国传统美 食传承与创新的生动缩影。在这里,荞 麦面与沸水的碰撞,是匠心与时光的交 融;传统工艺与现代经营的结合,是老 味道与新时代的对话。

# 内黄6幅农民画入选国博大展

本报讯(记者 王晓楠)昨日, 记者从内黄县文化馆获悉,由文化 和旅游部公共服务司与中国国家 博物馆联合主办的"大地绘彩—— 2025年农民画大展"在北京开展, 内黄县6幅农民画作品从全国征 稿中脱颖而出成功入选。

作为省级非物质文化遗产,内 黄农民画深受黄河文明滋养,以 "线刻刚劲、设色浓艳"为鲜明特 色,造型质朴夸张、构图饱满,尽显 乡土艺术魅力。为备战此次高规 格展览,内黄县文化馆启动"全县 征集、专业评选、逐级报送"机制, 广泛动员本土农民画创作者参与, 最终精选作品经河南省文化馆推 荐后斩获佳绩。

此次入选的6幅作品紧扣"乡 村活力·时代精神"主题,生动诠释 了扎根生活的创作理念:《鱼肥年 丰》《喜开镰》等作品勾勒出红枣丰 收等特色农耕场景,色彩浓烈地展 现了丰收喜悦;作品《大年三十》《幸 福欢歌》聚焦民俗风情与乡村新貌, 将团圆喜乐与美好生活图景定格于 画纸;作品《大地流金·万物呼晴》 《一路欢歌》则以艺术化表达,呈现 了乡村振兴背景下的发展变迁。

据悉,本次大展共展出全国新 创农民画 278 幅及各类文献资料 70余件,入选作品覆盖全国各省区 市。内黄农民画的集中亮相,既展 现了新时代本土创作者的坚实实力 与专业追求,也让黄河故道的乡土 文化通过国家级平台走向全国。下 一步,内黄县将持续依托深厚文化 资源,推动农民画创作传承,以文艺 力量助力乡村文化振兴。

内黄县纪委监委

## 精准监督护航老年群体饮食安全

本报讯(记者 王晓楠 通讯 员 马晓娜 伍欣欣)10月28日,记 者从内黄县纪委监委获悉,针对养 老机构餐标不统一等突出问题,内 黄县开展养老服务领域专项整治, 以精准监督护航老年群体饮食安 全与健康,推动全县养老服务质量 稳步提升。

为破解养老餐饮服务乱象,该 县纪委监委立足监督首责,督促责 任单位健全工作机制,出台了《公 办养老机构基本规范(试行)》,明 确餐饮服务、日常照护等核心要 求,划定特困供养老人每月人均餐 标不低于基本生活费标准的 60%。同时,细化社区老年膳食管 理职责清单,将统筹规划、营养指 导、资金监管等环节分解到人,堵 塞管理漏洞,让社区老年食堂运行 更规范有序。

围绕老人从"吃得饱"向"吃得 好"转变的需求,内黄县纪委监委 靠前监督,推动民政、卫健等部门 联合制订科学合理的四季食谱,兼 顾营养均衡与口味适配。目前,该 食谱已下发至全县15家养老机构 并投入使用,惠及451名特困老人 和578名社会老人,成为专项整治 成效转化为服务质量提升的生动 实践。"我们将继续压实部门责任, 加大执行力度,让老年膳食服务不 流于形式,让老年人吃得开心、住 得舒心、养得安心。"内黄县纪委监 委相关负责人表示。

内黄县复兴小学

# 开展爱老敬老实践活动

本报讯 (记者 陈海军)10月 29日,内黄县复兴小学以"九九重 阳节浓浓敬老情"为主题,组织开 展系列爱老敬老实践活动,旨在培 育学生尊老、敬老、爱老的传统美 德,让孝善之风浸润校园。

活动现场,复兴小学通过校园 广播、电子显示屏循环宣传尊老、 敬老、爱老的优秀少年事迹,号召 大家积极向身边榜样学习。各班 级分别召开"我们的节日·重阳节" 主题班会,教师生动讲述重阳节的 起源与传说,介绍登高、赏菊、插菜 萸等传统习俗,带领学生声情并茂 地朗诵《九月九日忆山东兄弟》等 经典诗作,让传统节日文化在琅琅 书声中扎根学生心底。此外,复兴 小学组织学生通过编写重阳节主 题黑板报、手抄报,进一步让学生 加深对传统节日的理解,营造"人 人知孝、处处传善"的校园氛围。

活动期间,复兴小学号召学生 主动为爷爷奶奶、外公外婆制作贺 卡,将真挚祝福融入笔墨;回家主动 承担家务,帮助老人扫地、洗碗、整 理房间,用力所能及的行动感恩长 辈付出,让尊老、敬老、爱老之风积 极从理念转化为实际行动。

内黄县梁庄镇牡丹街村

# 敬老从心起 助老见行动

本报讯 (记者 陈海军)10月 29日,内黄县梁庄镇牡丹街村党支 部联合村内部分爱心人士举办了 庆重阳敬老公益活动,现场为村内 两位重度残疾的"五保"户送去节 日的关怀与温暖。

活动当天,牡丹街村党支部 积极组织部分党员、志愿者,大家 分工协作,开始揉面、擀皮、调馅、 包饺子,现场欢声笑语,处处洋溢 着温馨与关爱。随后,大家分别 前往村民董文成、董九丽两位"五 保"户老人家中。每到一户,促膝

谈心,详细询问老人的身体状况 和生活需求,叮嘱老人注意添衣 保暖、保重身体。同时,不仅将刚 煮的饺子端到老人面前,爱心人 士还送上了赞助的鸡蛋、牛奶等 慰问品。看着热气腾腾的饺子和 暖心的慰问品,两位老人的脸上 均露出了幸福、满意的笑容。据 了解,牡丹街村党支部已连续多 年在村中组织举办重阳节敬老、 爱老活动,积极动员本村群众参 加,共同营造"尊老、敬老、爱老、 助老"的良好村风。



内黄县积极推动农业结构调整,扩大尖椒、金银花、蒲公英等特色农 产品种植面积,全县种植尖椒已达11.1万亩。今年,楚旺镇前尹王村种植 尖椒 600 余亩。图为 10 月 28 日, 当地农民正在利用有利天气, 加快采摘 (本报记者 陈海军 摄)

安阳新华富置业有限公司于2025年11月24日9时,在新乡市靖业跨境 贸易大厦40层会议室,召开全体股东大会。

特此通知

安阳新华富置业有限公司 2025年11月6日

# 安阳县白璧镇人民政府行政处罚事先告知书送达公告

单位名称:安阳宝利鑫房地产开发有限公司

统一社会信用代码: 91410522MA9F8ENUOM

地址:河南省安阳市安阳县瓦店乡商品街1 本机关于2025年5月15日对你单位涉嫌 未经城乡规划主管部门批准擅自进行临时建 设的行为立案调查。经调查,你单位于2020 年未经城乡规划主管部门批准擅自在安阳县 (示范区)民生大道与诚信路交叉口东北角临 时建设彩钢房3处、彩钢围挡墙以及院内混凝 土地面,现场勘验处于竣工状态。上述行为违

条第一款的规定,已经构成违法。 证据:1.询问笔录;2.现场检查(勘验)笔 录及现场照片;3.安阳县市场监督管理局协 助函;4.安阳县住房和城乡建设局关于民生

反了《中华人民共和国城乡规划法》第四十四

安县白政罚先告字[2025]第1002号

大道与诚信路交叉口东北角建筑物是否为遗 留问题的咨询函和回函;5.安阳县自然资源 局关于民生大道与诚信路交叉口东北角建筑 物相关规划问题的咨询函和回函;6.安县政 土(2021)65号;7.河南裕达永信工程造价咨 询事务所有限公司安阳分公司出具的《安阳 恒大翡翠华庭工程和物业临时建设的办公 、生活区设施工程过程中工程造价评估咨

询编制报告书》方兴基核(2025)第049号 根据你单位违法行为的事实、性质、情节、 社会危害程度和相关证据,参昭《河南省自然资 源系统行政处罚裁量标准(试行)》对《中华人民共和国城乡规划法》第六十六条的行政处罚违 法行为情形和处罚标准,经现场勘验,安阳宝利 鑫房地产开发有限公司建设的安阳恒大翡翠华 庭工程和物业临时建设的办公区、生活区设施 工程处于竣工状态,你单位未经批准擅自进行

临时建设的违法行为情形属严重违法行为(未 经批准进行临时建设的(3)严重违法行为的表 现情形:未经批准,临时建设处于竣工状态的。) 处罚标准:责令限期拆除,并处临时建设工程造 价50%以上1倍以下(含1倍)的罚款。

你单位未经城乡规划主管部门批准擅 自进行临时建设的违法行为事实清楚,证据 根据河南裕达永信工程造价咨询事 务所有限公司安阳分公司出具的《安阳恒大 翡翠华庭工程和物业临建办公区、生活区设 施工程工程造价评估咨询编制报告书》方兴 基核(2025)第049号,工程造价最终评估总 金额为1090963.76元。

根据《中华人民共和国城乡规划法》第 六条第一项规定,本机关拟对你单位作

1. 责令你单位自收到本决定书之日起7

2. 并处临时建设工程造价 60%的罚款:

人民币陆拾伍万肆仟伍佰柒拾捌元贰角陆 分(小写:654578.26元)

根据《中华人民共和国行政处罚法》第四 十四条、第四十五条的规定,你单位可在收到 本告知书之日起5日内提出书面陈述、申辩意 见,或到本机关进行陈述、申辩。逾期未陈 述、申辩的,视为你单位放弃陈述、申辩权利。

根据《中华人民共和国行政处罚法》第 三条、第六十四条的规定,你单位有权 要求举行听证。如你单位要求听证,应当自 收到本告知书之日起5日内向本机关提出 逾期不提出听证的,视为你单位放弃听证权 行政机关联系人:郑志强、冯艳芹

行政机关地址:安阳县(示范区)文峰大 道与诚信路交叉口西南角 安阳县白璧镇人民政府 2025年11月6日

行政机关电话:0372-2621028