

赣藏好物出海记⑤

深井精盐添味四海餐桌

本报全媒体记者 杨林 吴文兵 田野 摄影报道



位于樟树市的江西富达盐化有限公司智能化生产车间,全自动化生产线有序运转,一袋袋深井盐源源不断地下线。



通过深井水溶采卤工艺,地下800米至1300米的天然岩盐被溶解为卤水。

盛夏时节,位于樟树市的江西富达盐化有限公司智能化生产车间,一条条全自动化生产线有序运转。通过深井水溶采卤工艺,地下800米至1300米的天然岩盐被溶解为卤水,经化学沉淀、精密过滤、蒸发结晶、干燥筛分等环节,最终制成纯度99.6%以上的深井盐。

江西清江盆地素有“古海盐都”的美誉,地下蕴藏着储量丰厚的优质岩盐资源。江盐集团在这里拥有矿山面积3.7平方公里,岩盐资源保有储量6.4亿吨。“地壳运动将古海的盐卤精华封存于千米地下,我们的卤水远离污染,保持着最初的纯净品质。”江盐集团盐品事业部富达制盐车间负责人付举鹏介绍,公司以清江盆地天然地下深层岩盐为原料,每年生产功能盐、健康盐等各类食用盐产品超60万吨,精准贴合全球消费者高品质、健康化的用盐需求。

过硬的产品品质、丰富的产品品类,让江盐

盐品斩获多项权威国际认证,企业自20世纪90年代末便开启了出海之路。江盐集团市场部相关负责人魏林静介绍:“凭借井矿盐生产连续、供应稳定的核心优势,集团食用盐产品远销全球30多个国家和地区,出口量约占全国食用盐总出口量的三分之一,出口规模稳居全国首位。”

在夯实食用盐出口核心优势的基础上,江盐集团持续深耕细分市场、延伸产业链条,纯碱、小苏打、氯化钙等盐化工产品实现批量出海,多元化产品矩阵成为企业出口业务的新增长极。数据显示,2025年江盐集团出口业务再攀新高,全年各类产品出口量突破50万吨,出口创汇额超4500万美元。

从赣鄱地下的千年古海,到全球各地的寻常餐桌,江盐集团以优质、纯净、多元的盐品为纽带,跨越山海,为全球餐桌添味提质、焕新味蕾。



卤水到达制盐生产区后,经化学沉淀、精密过滤、蒸发结晶、干燥筛分等环节制备成食盐。



在制盐车间主控室,工人通过电脑精准监控盐品制备流程。



食盐通过自动化包装设备装袋。



工人将打包好的食盐装车外运。

馥郁幽香氤氲五洲天地

本报全媒体记者 杨继红 吴文兵 田野 摄影报道



金溪城西生态高新产业开发区,不少香料香精企业在此集群发展。



江西润和香料有限公司技术人员在对公司研发的香水香料产品进行检测。



在金溪香谷小镇,外国嘉宾正在体验调制香水。

7月17日,走进位于金溪城西生态高新产业开发区的江西润和香料有限公司(以下简称润和香料),馥郁幽香扑面而来。整洁的智能化车间内,生产线高速运转,天然林木原料历经萃取、精馏、提纯等多道工序,变为高品质天然香料成品。

金溪县香料产业集群兴起于1996年,经过30年的发展,形成了从香料种植到研发、生产、加工、贸易等链条完整的产业体系,金溪也因此被誉为“中国香料之都”。

“我们拥有数万亩香料基地,建成20余条精馏生产线,拥有全国最大的天然芳樟醇、天然樟脑粉

的生产产能。”润和香料安全环保部经理黄小峰介绍,公司产品顺利通过多项国际认证,为全球众多高端香水品牌提供纯天然香料。

同在金溪的江西黄岩香料有限公司,深耕高端香料研发生产,也是国际头部香水企业定点供应商。“我们的产品主要通过上海洋山港运往海外,年出口额超2000万美元。”公司负责人赵长缨介绍,企业正在探索芳香疗法产品研发和生产,开拓出海新赛道。

企业蓬勃发展的背后,是金溪香料产业集群的雄厚支撑。目前,集群拥有12大类300多个香

料产品,手握142项发明专利,参与制定8项行业标准。2026年上半年,全县香料香精产品销量6.5万吨,产值67亿元,产业出口占比稳定在30%左右。

如今,金溪已是全国知名的天然香料生产基地和原材料集散地。金溪县工信局相关负责人介绍,金溪天然香料占据国内23%、全球5%的市场份额,核心产品天然芳樟醇、天然樟脑粉的全球市场占有率达80%,全球每20支高端香水便有一支采用金溪香料。立足产业优势,当地加速转型升级,跳出原料加工局限,深耕芳香疗法、康养香氛等新业态,推动产业从“原料出海”向“品牌终端出海”跨越。



江西黄岩香料有限公司工人正在观察麝香-T的精馏制备情况。



技术人员对研发的化妆品进行微生物检测。

