



康师傅 应用航天专利 助推食品饮料行业高质量发展

2024年12月27日，“筑梦航天，再启新程”全国首个应用航天专利的方便面企业授牌仪式活动在北京举办，中国航天事业合作伙伴康师傅成为全国首个将航天专利应用于改进方便面生产工艺的企业。

科技产业融合发展，推动技术落地

康师傅将航天专利应用于方便面生产工艺，将高精尖的航天科技转化为惠民实用产品，让消费者能够在日常生活中享受安全、美味的食品，为航天技术与民用产业深度融合提供参考。活动当天，相关专利研制单位也在现场与康师傅举行专利技术许可使用仪式。这是康师傅以实际行动在推动科技成果转化方面迈出的坚实一步。

一直以来，康师傅都以培育发展新质生产力、全面激发产业链活力、引领品牌高质量发展为目标，致力于以高品质产品护航民生健康。康师傅控股有限公司行政总裁陈应让表示，未来，康师傅将继续在技术创新、质量管控等多个维度深化探索与实践，不断创造健康饮食的新价值，继续践行康师傅“欢乐饮食、美好生活”的经营理念，展现民族品牌担当。

航天科技赋能生产，提升产品品质

康师傅通过引入航天温控技术，让产品加工温度更加稳定精准，从而带来产品品质的提升。精准控温下所制成

的面饼口感更加劲道、爽滑，同时，也能在不同气候温度下保证口感稳定。

航天温控技术的引入，是康师傅积极响应“以科技创新引领产业创新”号召的具体实践，也是康师傅品牌创新战略中的重要一环。康师傅控股有限公司企业品牌部主管刘国伟表示，航天温控技术高精度的特点，为康师傅方便面产品的品质提升提供了有力保障。这不仅满足了消费者对高品质食品的需求，也符合康师傅一直坚持的“以创新为驱动，以质量为中心”的品牌理念，有助于提升消费者对品牌的信任度和好感度。

持续推动产业升级，提高行业基线

康师傅作为行业领军企业，始终坚持高品质和高标准，把好食品安全和产品品质关。康师傅坚持以“周到细致、稳妥可靠、万无一失”的标准对产品品质提出更严格的要求，引进源自航天科技的FD冷冻干燥技术和RP技术用于食品生产；构建从农田到餐桌的全链条可追溯食品安全体系，确保每一个环节都能追根溯源、严格把控，筑牢品质基石；投入5亿元打造创新研发与食品安全研究中心，并建立1800人的食品安全与品质管控专业团队，确保消费者“舌尖上的安全”。

从源头管理蔬菜基地、对接航天领先的食品安全体系、引入航天FD冷冻干燥技术、打造食品安全研究中心，到此

次应用航天专利，康师傅不断探索创新方式，持续推动产业升级，提高行业基线。

助力航天强国建设，彰显民族品牌力量

航天科技赋能美好生活，服务社会大众。康师傅通过应用航天科技，推动产业升级，在以多元化、高品质产品赢得市场及消费者喜爱的同时，也在持续践行“永续经营，回馈社会”的企业宗旨。

2017年，康师傅携手中国航天事业基金会，开启航天科普展，截至目前，该展已相继在陕西西安、山西太原、四川成都等11座城市成功举办，免费为市民特别是青少年带去精彩纷呈的交互式航天科普体验；开设航天梦想体验馆、航天科普进校园活动，并策划“去现场，看火箭发射”“面向星空逐梦未来 寻找百位‘摘星人’”等一系列活动，为广大青少年搭建起追逐航天梦想的桥梁。

同时，康师傅在国防科工局新闻宣传中心科普服务科研项目框架下，对相关技术进行遴选，并与相关单位开展技术应用对接。此次合作，也是康师傅推动航天技术服务人民生活的有益探索之一。

未来，康师傅将继续向航天高精尖科技看齐，以创新为驱动力，培育发展新质生产力，带动食品饮料行业高质量发展，持续助力航天科普与人才培养，为航天强国建设贡献力量，努力塑造卓越的民族品牌。

数据来源：康师傅控股有限公司



康师傅新品鲜Q面