



龙滩子 晒品逸境逸香

在时光的长河中，总有一些地方，承载着岁月的记忆，孕育着独特的风情。龙滩子街道，便是这样一处充满故事与魅力的所在。这里，既有轰鸣厂房里奏响的奋斗乐章，也有农副产品中飘散的生活烟火，而那令人垂涎的晒面与晒茶，更是成为了这片土地上熠熠生辉的瑰宝，书写着一段段温暖又动人的故事。



晒面。



晒茶。



晒酒。

(本版文图由龙滩子街道提供)

晒面 科技赋能,美味与健康同行

晒一这一被誉为“生命火种”与“细胞守护神”的珍稀微量元素,作为人体必需的15种微量元素之一,更被冠以“长寿元素”“心脏守护神”等美誉,堪称守护健康的天然卫士。科学研究表明,人体缺硒将直接导致免疫力衰退,目前已知40余种疾病与硒元素缺乏密切相关,涵盖癌症、心血管疾病、糖尿病等重大健康威胁。专家强调,补硒需贯穿生命全程,应像每日摄取蛋白质和维生素般形成常态,确保足量摄入。

科研团队通过创新技术路径,实现了硒元素的“双重生命赋能”:首先利用植物、动物及微生物的天然转化体系,将无机硒转化为生物利用率更高的天然有机硒,完成首次生物转化升级;继而采用生物物理氧化技术构建智能硒复合物,为硒元素穿

上“靶向输送铠甲”。这种创新载体既能抵御胃酸侵蚀,又可精准定位全身组织器官,形成定向补充网络。经第三方权威机构检测,该技术使硒吸收率突破92%,在确保高效补充的同时,构建起安全防护屏障。

晒面是一种以科技赋能传统主食,每500g含硒量达850微克以上。当氤氲热气裹挟着劲道面条与醇厚麦香扑面而来,每一口咀嚼都是味蕾与健康的双重盛宴。这款创新食品巧妙融合营养补充与日常饮食,让忙碌的都市白领在快节奏中轻松补硒,为银发族提供科学膳食方案,真正实现“一碗好面,双重滋养”。无论是晨间唤醒活力的早餐,或是晚间慰藉身心的夜宵,晒面都在用科技温度重新定义健康主食的新标准。

晒茶 巴岳灵韵,香韵悠远润心田

产自巴岳山的晒茶,更是一颗璀璨明珠。巴岳山,这片神奇的土地,晒土面积约11.4平方公里,常年云雾缭绕,雨量充沛,为茶叶的生长提供了得天独厚的自然条件。

晒茶的制作需要成熟的制茶工艺与严格的质量管控体系作为支撑。他们精选清明前肥壮嫩芽,经杀青、揉捻、做形、提毫、烘焙等工序精制而成。制成的晒茶,外形条索紧细,白毫显露,色泽翠绿;内质香气馥郁,汤色绿亮,滋味鲜醇,叶底嫩匀,实为茶中精品。

轻啜一口晒茶,茶汤温润顺滑,香气缓缓释放,醇厚中带甘甜,回甘绵长。热茶入喉,心神渐静,压力消散。细品之间,既能感受茶的本味,也能体会硒元素带来的健康关怀。一盏清茶,一段闲适,一份安然,在慢生活中回归本真。无论是独自品味,还是与友人分

享,晒茶都能带给人无尽的愉悦与享受。

在这里,历史与现代交融,传统与创新共生。漫步在充满“川汽”元素的街区,午后暖阳洒在身上,清茶一杯在手,时间仿佛慢了下来。眼中是历史的沉淀,那古老的厂房、陈旧的设备,仿佛在诉说着过去的故事;心中是未来的期待,那创新的富硒产品、蓬勃发展的产业,让人对未来充满了无限的憧憬。来这里,感受历史的韵味,品味富硒产品的独特魅力,开启一段难忘之旅!