



1. 不临海一样能产盐？江苏省瑞丰盐业有限公司采用科学的水溶式岩盐开采技术，将目光投向地下1000余米。这里的岩盐历经上亿年自然矿化，品质上乘，采集而来的卤水泛着清澈的浅蓝色，宛如一片浓缩的“盐湖”。



一粒盐的蝶变

文/本报记者 马思为 图/本报记者 陈艳

提及“百味之首”——盐，人们总会先想到海边盐田的壮阔图景，但对于徐州百姓而言，饭碗里的咸香更多来自深埋地下的岩盐馈赠。在我市高质量发展的进程中，盐业的转型升级也焕发着全新活力。近日，记者来到位于丰县的江苏省瑞丰盐业有限公司，探寻盐的蝶变之路。



2. 从卤水到精盐，一场蜕变在制盐车间悄然上演。车间里，智能化生产设备整齐排列、高效运转，工人巡检的身影穿梭其间，勾勒出工业生产的精密脉络。

3. 而掌控这一切的“数字大脑”，就藏在制盐车间的控制室内。目前，该企业的采输卤集散控制系统（DCS）、制盐及卤水净化分散控制系统、食用盐添加剂配料控制系统等均已实现主要生产设备无人精密操作。



4. 经过一系列精细处理，原本深藏地下的岩盐蜕变为洁白无瑕的成品。在出料口，细微盐粒簌簌滑落，这些传统资源与现代技术碰撞的璀璨成果，正静静等待着进入包装环节。



6. 在仓库出口，十几辆卡车已早早等候，司机只需登录专属小程序或App，将运单条码对准自助终端扫描口轻轻一扫，即可快速打印出库单。一袋袋盐产品从这里发往全国各地……

5. 走进全自动智能包装车间，年产20万吨的小包装生产线正火力全开。5G网络连接着车间内2000多个传感器，对温湿度、能耗、产量等关键生产数据进行实时监测与精准调控。包装好的盐产品，沿着螺旋运输装置缓缓进入仓库，从灌装、密封、喷码到码垛，全流程实现智能化操作与自动入库。