

10月14日下午，随着设备运转的轰鸣声，莺歌海盐场精制厂整体提升项目试产成功。隆隆的机械声如同美妙的音乐，奏响新厂房投产的乐章。



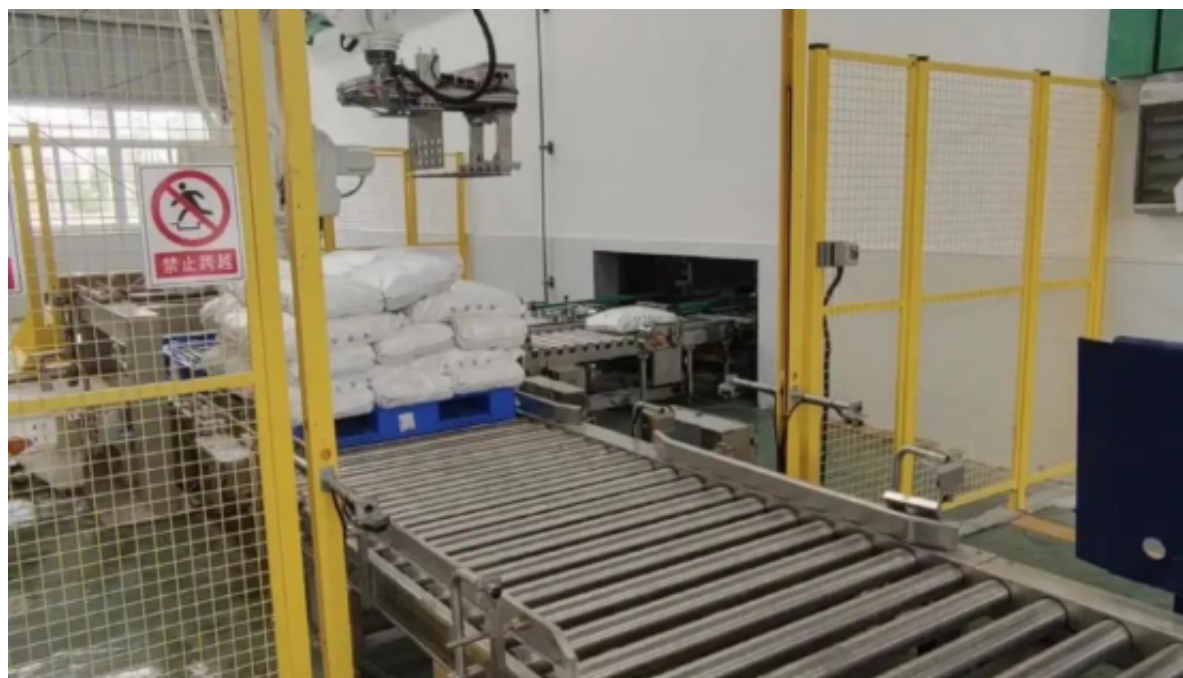
附近的尖峰岭和连绵群山，又形成了一道陆地上的天然屏障，挡住了来自东北方向频繁的狂风暴雨，使这里一年中的大部分时间，都是烈日当空，晴天少雨，强烈的阳光使海水从纳潮到成盐，只需要31天，盐业生产条件十分优越。

同时，在莺歌海近3800公顷的范围内，三分之一为沼泽和咸湖，盐场周围没有能排注大量淡水的河流，海水不易稀释，所以莺歌海海水的含盐度极高，也为制盐提供了优越的原料。

天然晒制，一颗盐的阳光之旅

以海水为原料生产的食盐叫海盐。《中国盐法通志》记载：“盐之质味，海盐为佳，井盐池盐次之，海盐之中，滩晒为佳，煎盐板晒又次之。”莺歌海盐场海盐生产采用盐田天然日晒制法，巧妙地将气候、地理环境与制盐相结合，依靠阳光和流动的空气，水分蒸发，让海水饱和并最终成盐。因此，莺歌海制盐法，是名副其实的“

阳光之旅”。



新厂房的成功试产，标志着莺歌海盐场的盐产品将全面迎来质的提升，在努力实现高质量发展的同时，新的盐产品将成为莺歌海盐场的“金字招牌”。

下一步，莺歌海盐场将依托优质的莺歌海盐资源，秉承“一切为了海南发展”的初衷使命，继续发扬“艰苦奋斗、追求卓越、服务海南”的海控精神，把高品质的天然食盐送到千家万户的餐桌上，使莺歌海盐场的“海盐”走出海南，走向全国，走向世界。