

相关链接

产业基础好 品牌发力正当时

# “山东馒头”炼成记

“这条生产线看着普通，但事实上它独一无二，市场上买不到，是我们花了十多年的时间研发出来的。”麦香园食品有限公司



△德州馍大郎食品有限公司的全自动机械化馒头生产线，一条生产线一天可生产馒头10万个

总经理邵燕介绍。借助这条生产线，麦香园从和面到成品制作，全部实现无菌车间的机械化操作，公司本身也从一个手工作坊，30

食品有限公司，也有一条极具特色的生产线。面团和新鲜出炉的馒头在生产线上码放得整整齐齐，公司总经理张德友介绍，这条“强迫症治愈系”的全自动化机械生产线可以仿手工揉搓、机械手码盘，目前每天可生产馒头10万个。如此大的加工生产量并不愁销路。张德友介绍，省外的朋友像认山东人一样认山东馒头，以北京市场为例，从2017年9月至2018年年底，馍大郎向北京供应以馒头、花卷为主的面食产品超过1000万个，目前销量还在逐月增长。

产量上去了，销路打开了，企业的发展思路也在悄然发生变化。“曾经，我们不愿意宣传甚至回避宣传，现在产业做起来了，我们底气足了，到了走出家门的时候了。”张德友说，“去年省里提出要打造‘齐鲁粮油’公共品牌，用集体带动个体，我们第一个响应。”

去年以来，我省着手打造“齐鲁粮油”公共品牌，按照“1个公共品牌+N个地域特色产品+N个产业经营主体”的建设模式，充分挖掘和发挥山东粮油资源、文化和产业优势。“企业品牌是独享资源，公共品牌是生产者的共享资源。区域公共品牌具有普遍性的使用价值，良好的区域公共品牌能够带动多个企业品牌的发展。”省粮食和物资储备局规划财务处相关负责人说。据了解，采访团下一步将继续深入省内其他市及粮油企业进行探访，挖掘地域特色粮油产品，完善充实“齐鲁粮油”公共品牌内核。

## 小麦的“前世今生”

小麦，由新石器时代人类对某类野生禾本科植物驯化而来。据考证，小麦“祖籍”西亚，早在公元前7000—公元前6000年，西亚地区已广泛种植。在中国，公元前3000年左右，黄河流域最早开始种植小麦。

现今，小麦已是中国第二大粮食作物，仅次于一年前就“主场作战”的水稻。究其原因，一是小麦“怎么样能养活更多人”的问题完美解决。最初是春播秋收，但黄河流域整体气候偏干旱，小麦产量并不高，直到有一天人们尝试冬播夏收，小麦才真正克服在中国的“水土不服”，种植面积也逐步扩大，并跨过长江，栖身江南。二是让小麦“怎么样更好吃”的方法不断推陈出新。5000多年前，祖先初识小麦时，是直接吃麦粒的。小麦天生“厚脸皮”，很难煮熟，煮熟后又因为蛋白质含量丰富，导致口感偏黏、偏硬且不易消化，因此小麦的“美食基因”一度被埋没。直到春秋末年，鲁班发明了石磨，祖先惊喜地发现，把“麦粒”磨成“麦粉”后，小麦的美食基因简直别有洞天，用火烤的叫烧饼，在水里煮了叫汤饼，放了糖的叫糖饼，加些芝麻叫麻饼，再后来，当面粉遇到了酵母菌，当面粉包起了馅儿，小麦才真正找到成为主食的自信。

在山东，食面之多、面粉种类之丰富几乎称得上冠绝全国。而这与齐鲁大地的气候、土壤条件密切相关。山东位于我国东部沿海、黄河下游地区，属半干旱大陆性气候，具备充足的光、热、水资源及肥沃的土地，为小麦的种植培育提供了良好的条件。结合小麦的品质特性，山东主要选用的小麦品种有优质强筋品种、中大穗品种、多穗型品种、旱地品种和晚播早熟品种等类型。以德州为例，小麦年总产量达430万吨左右，小麦粉及面食加工从知名品牌企业，到中小食品企业，到遍布大街小巷的馒头房、林林总总。企业在面粉加工中不断尝试新花样，工业化生产的“千层”馒头馒头可完胜手工馒头；自发面粉，完美解决想亲手做馒头又不会发面的烦恼；七彩水饺粉，让懒人也能做出色香味俱佳的饺子……关于小麦的美食故事传承千年，仍在继续。



扫码教你制作签字馒头

## 齐鲁粮油 高质量发展我来谈

主办：山东省粮食和物资储备局

## 德州：做强区域品牌 擦亮本地特色

德州地处鲁西北，是全国重要的商品粮基地，全国首个“亩均过吨粮、总产过百亿”的吨粮市。乘着“齐鲁粮油”公共品牌创建的东风，德州按照省局部署，以粮食安全为核心，以新旧动能转换为动力，以“粮安、食优、业兴、民富”为目标，以“优质粮食工程示范创建”为抓手，努力实现“融合发展、共同提升”的目标。

### 地理条件得天独厚 产业基础良好

德州粮油产业具有品质优、产量大、转化能力强、仓储能力好等特点。

德州独特的地理条件为小麦生产提供了良好的条件，小麦品质极佳，在国内粮食贸易、加工、食品生产企业中享有良好口碑和声誉。多年来，德州粮食总产量保持在900万吨左右，占全

省的1/6强。其中小麦总产量430万吨左右，占全省总产量的1/6，在全国的份额基本在1/28。全市小麦粉加工企业56家，年产能670万吨。其中，日处理小麦1000吨以上的7家，日处理小麦400吨以上的企业23家，拥有国家级企业研发中心3个，省级企业研发中心2个。德州有加工馒头的传统，并有众多从事馒头经营的个体户走出德州。据统计，仅乐陵市黄夹镇的个体户在京津唐地区就开了2万多家馒头房。目前，全市主食及副食加工企业年主食品种6.1万吨，主食产业化企业13家，其中馒头年产能4.1万吨。此外，德州拥有320万吨粮食仓储能力，仓储条件好。近年来，全市大力发展仓顶阳光工程，推进绿色储粮，粮食储备水平位居全国前列。

### 以品牌建设为契机 为企业搭建合作推广平台

德州市委、市政府高度重视粮食产业经济发展，出台了促进粮食产业经济转型发展实施意见，市政府与国家粮科院签署了战略合作协议，与省粮食和物资储备局签署战略合作协议，与北京市粮食局、京粮集团等签署战略合作协议。

近年来，通过持续深化粮食供给侧结构性改革，粮食产业经济新动力逐步增强，2018年全市实现工业总产值297亿元，主营业务收入过10亿元的企业达到9家。面粉业利润2.52亿元，年利润2000万元以上的企业5家。粮油产业综合实力进一步提升。

面对新时代转型发展的新考验，大型企业亟待提高发展质量，拓展国内外市场；中小企业在市场推广、品牌推介、转型升级、对外合作等方面也有强烈的需求。因此，急需一个推广的平台，以展示品牌、吸引人才。德州将紧跟“齐鲁粮油”品牌建设步伐，以品牌建设为

契机，突出展示德州粮油产业和粮油产品的地域特色，凸显服务转型发展宗旨。

### 多措并举 积极推动中小品牌提升

德州粮油品牌众多，全市各类粮油产品品牌84个，但知名度高、市场影响力强、市场认知度高的品牌不多，与德州市粮食生产大市、加工转化强市、食品生产名市的地位还不相称。“为此，德州将聚焦聚力省、市决策部署，立足新时代粮食产业发展新特点、新形势、新任务，主动融入‘齐鲁粮油’公共品牌创建主战场，以新技术、新产业、新业态、新模式为主攻方向，引导粮食企业做响品牌，提质增效，加快发展。”德州市发展改革委党组书记、粮食和物资储备局局长乔方红说。

德州粮油品牌众多，全市各类粮油产品品牌84个，但知名度高、市场影响力强、市场认知度高的品牌不多，与德州市粮食生产大市、加工转化强市、食品生产名市的地位还不相称。“为此，德州将聚焦聚力省、市决策部署，立足新时代粮食产业发展新特点、新形势、新任务，主动融入‘齐鲁粮油’公共品牌创建主战场，以新技术、新产业、新业态、新模式为主攻方向，引导粮食企业做响品牌，提质增效，加快发展。”德州市发展改革委党组书记、粮食和物资储备局局长乔方红说。

在促进新旧动能转换上，德州突出双招双引，高质量、精准化推进企业招商引资、招才引智，重点抓好仓顶阳光项目、“互联网+”工程、与粮科院共建粮油食品研究院、与供销社合作建设粮食产后服务中心等工作。在促进粮食企业发展上，德州突出区域协作，积极抢抓京津冀协同发展示范区建设机遇，在粮油主食供应、储备异地存储、粮食代购代储等方面创新推进区域合作。在打造乡村振兴“齐鲁样板”上，德州突出互联互通，加快组建面粉、主食产品联盟，大力实施好“双百工程”、优质粮食工程，抓好军民融合产业园项目，将军民融合军粮供应“德州模式”推向全国。

德州将以带动全市中小企业发展，促进本地小品牌向大品牌跃升，进而打造“1+3+5”德州粮油公共品牌，即1个德州区域公共品牌，3个德州区域面粉特色品牌，5个主食品牌，整体提升德州粮油产品影响力。

## 鲁花制粉有限公司： 匠心铸品质 创新强品牌

德州鲁花制粉有限公司成立于1996年，是一家集面粉、大米、小米、杂粮加工、研发、销售于一体的山东省农业产业化重点龙头企业。公司多年来秉承“质量为本，市场为导，品牌为先”的企业宗旨，坚持质量与效益并重，发展与创新同行的发展理念，将品质提升与科技创新作为在激烈市场竞争中的立企之本。

“民以食为天，食以安为先。”作为一家粮食加工企业，鲁花制粉始终把食品安全作为产品质量的第一关，坚守食品安全这条红线不跨越。与当地多个大型农业合作社建立包产包销合作，引导农户种植高品质硬质麦新品种，实行科学绿色种植和标准化管理，打造“公司+合作社+农户”的原粮供应体系，已获得无公害农产品认证，从源头产地实现品质把控，每年带动1.5万农户增收200余万元，实现一二三产业融合发展，取得了良好的经济效益和社会效益。

产品品质提升永远在路上，优质原粮供应仅仅是第一步。公司引进法国Infrao近红外全自动谷物分析仪，制定高于国家标准的企业原材料和成品检验与检测标准，以此建设完备的化验室检验检测硬件体系。按照公司检验检测制度，凡人职必培训，凡人厂必检验，凡出厂必达标，建立严格的质量管控流程和检验制度，严把产品质量关和质量关。多年来，因为过硬的产品质量，鲁花制粉有限公司在市场中树立了良好的品牌形象和商誉，先后荣获“全国放心粮油示范企业”“山东省农业产业化重点龙头企业”“山东省放心面”“山东省守合同重信用企业”等荣誉称号。

为满足人民群众不断个性化、多元化消费需求，也为了提升企业品牌形象，加快新旧动能转换，公司将科技创新作为企业发展升级的重要支撑。通过加强产学研结合，与各大专业机构展开合作，以技术创新带动产品创新，以精细化市场细分为指导，在功能食品、健康营养粉、食品专用粉等方面，不断加大科研力度，开发符合不同消费者需求的新产品，提升产品的附加值。同时加快装备升级改造，将原有半自动封装作业生产线升级改造为现代化全自动生产线，同时新增大米、精品包装两条全自动生产线，在提升效率的同时实现全流程质量可控，减少人为因素干扰，实现产品质量和效益的进一步提升。

“新的一年，公司将以‘齐鲁粮油’公共品牌为依托，继续加强企业品牌和创新能力建设，积极融入‘齐鲁粮油’‘1+N+N’模式，为‘齐鲁粮油’品牌做大做强贡献自己的力量。”德州市鲁花制粉有限公司总经理从云龙说。

## 馍大郎： 良心做好馍，打造馒头知名品牌

压片—成型—码盘—进醒房—进蒸箱—冷却—包装，在德州馍大郎食品有限公司的全自动机械化生产线上，面团有条不紊地“变身”。一个小时后，6000个馒头整整齐齐地码放在包装袋中。一天下来，10万个馒头“走”下生产线，“坐”上发往全国各地的运输车。现如今无论在德州市区的60多个供餐点，还是在300多公里外的北京，都可以吃到馍大郎出品的面食。

馒头好吃，主要是因为“五好”。好麦，德州是全国著名的高筋小麦产区，小麦金黄，筋道，馍大郎公司还联合中农生产集团在德州平原县打造优质小麦种植基地，保证了生产链源头的品质；好粉，馍大郎使用的面粉是国内知名品牌的高档面粉，价格虽然高些，但是质量有保证；好方，馍大郎有自己研发的正宗山东老面配方，麦香味浓郁，回味无穷；好工艺，馍大郎运用老面发酵做出的馒头，闻起来麦香四溢，咀嚼后香味逐渐释放，而饅面工艺的运用使得馒头质地细腻，口感筋道，馒头分层有咬劲；好设备，馍大郎有国内最先进的自动化仿手工馒头生产设备。2017年9月至2018年年底，馍大郎向北京市场供应以馒头、花卷为主的面食产品，供应量已超过1000万个。

在整个生产运营过程中，为保证安全，公司建立了一整套可追溯管理系统，做到每个馒头都可追溯到源头。本着让德州人吃上放心馒头，让京津人吃上山东馒头的宗旨，坚持零添加、冷链运输保鲜，且产品可以急速反复复蒸外观口感保持不变，让寸土寸金的京津地区用有限的空间随时为广大消费者奉上热气腾腾安全放心的山东馒头。

“食者，上入下良，我们始终坚持以‘诚实做人，良心做事，安全为本’的理念，把小馒头做出大品牌，用质量助力‘齐鲁粮油’公共品牌走出去，让全国人民像认山东人一样去认可山东的馒头。同时，‘齐鲁粮油’公共品牌也需要更多的产品支撑，建议省粮食和物资储备局能把‘山东馒头’作为‘齐鲁粮油’的子品牌去打造。”总经理张德友说。

## 麦香园： 小馒头拉动大农业

做馒头也能做到上市？麦香园做到了。作为全国首家在沪交所挂牌上市的馒头企业，禹城市麦香园食品有限公司始终秉承“让麦香园成为民族品牌”的宗旨，肩负“传承大禹精神，成就百姓利益”的使命。以馒头为载体，经过30年的发展，现如今麦香园已发展成为集小麦种植、面粉配制、面食加工、主食加盟以及培训为一体的从基地到餐桌主食高标准全产业链企业。目前，麦香园面食产品达40余种，日产馒头20万个。

卖馒头怎么才能卖出名堂？关键还得靠科技。麦香园总经理邵燕感叹：“跟30年前相比，现如今这馒头从‘出生’就借科技提速了。”麦香园花了10多年时间研发出了独一无二的生产线，告别人力揉搓，借助生产线，从和面到成品制作，全部实现无菌车间的机械化操作。不仅如此，馒头的概念也不再只是餐桌上的食物，而成为脱贫致富的有力抓手，更是助力乡村振兴战略实施的有效途径。突破传统找思路，技术创新谋发展，用创新思维打破行业壁垒。通过文化宣传、品牌引领、科技支撑，实现品牌的三倍增值。走进麦香园公司的后院，集餐饮、住宿、康养于一体的60多间农家民宿铺展眼前。2018年，以提升新型职业农民综合素质和生产经营能力为目标，禹城市新型职业农民培训基地、双创孵化基地落户麦香园。这一切，都是小小的馒头带来的。

邵燕有着30多年的粮食工作经历，对于粮食有着特殊的情感，被大家亲切地称为“馒头姐”。如今，“馒头姐”也成了麦香园公司的商标之一。“制作馒头是中华传统手艺，发展馒头产业是一种传承。麦香园现在是山东的，未来肯定是民族的。”邵燕说，“只有突破了品牌瓶颈，企业的盈利能力才能够持续。麦香园将打造禹城小麦区域品牌，以实际行动助力‘齐鲁粮油’公共品牌建设，让馒头走出山东，走向全国，走向世界。”

本版编辑：陈晓婉 于鹏 马媛媛 刘晓菲

春分  
麦起身，一刻值千金

齐鲁粮油  
QILU GRAIN AND OIL

齐鲁粮油官方微信公众号