

严把质量关 确保山东夏粮“品质”收购

□陈晓婉 刘晓菲 于鹏

我省夏粮收购启动在即。山东省粮食和物资储备局预计，今年夏粮集中收购期间我省预计收购小麦180亿斤，比去年增加20亿斤。全省已准备收购仓容232亿斤，能够满足夏粮收储需求。

目前，我省小麦生产已进入关键时期。为切实做好夏粮收购工作，4月以来，全省积极开展人员培训，收购场地整修，物资器材准备，以及计量、检化验仪器鉴定校正，输送清理机械检查保养等工作，确保收购需要。农发行山东省分行已筹措资金300亿元专项用于支持夏粮收购。夏粮收购贷款资格企业审核认定工作正积极开展，力争涵盖粮食储备、购销、加工等各类收购主体，做到基本覆盖所有县域，满足农民就近售粮需要。

夏粮集中上市后，让农民卖“放心粮”“满意粮”尤为重要。省粮食和物资储备局储备处处长张可谭介绍，我省将从现场服务水平、开展进村入户服务、创新便捷服务模式、提供及时信息服务等4个方面提升为农服务水平，让老百姓卖“放心粮”。夏粮收购开秤后，各库点将会按照价格上墙、标准上墙、样品上台的要求，让农民交售“明白粮”。集中收购期间，各库点将根据农民售粮需要，早开门、晚收秤、中午不休息，有条件的库点还将采取预约收购、订单收购、绿色通道等方式，减少农民排队时间。

粮食安全关乎广大消费者的身心健康，检验检测是守护粮食质量安全的“防火墙”。据省粮油检测中心主任田宪玺介绍，针对今年的夏粮收购工作，中心从5个方面制订了粮食质量安全监测实施方案，目前人员、仪器、试剂、场地和相关技术资料等已准备就绪。在收购开始前，中心会对新收获小麦进行质量调查，采取田间采样方式进行常规质量测定。质量会检拟从全省78个粮食主产县抽取小麦样品410个，进行质量检验。并在第一时间将质量调查和质量会检结果向社会发布，让收购



山东小麦长势良好，丰收在即。图为聊城东阿荣康石磨面业总经理薄振元近日在荣康农场查看小麦成熟情况。

企业及时了解新收获粮的质量状况，为指导夏粮收购提供可靠的数据支撑。

为提高山东粮油产品的优质品率，中心将对已形成规模种植的优质或优良品种进行打样，拟从全省78个粮食主产县抽取有代表性的小麦样品78个，进行品质测报，全面摸清优质粮食的品质状况。以品质测报结果引导种植结构调整，从而推动粮食种植绿色化、优质化、特色化、品牌化，大幅提高山东粮油产品的优质品率。

针对农药、重金属残留，中心将开展新收获粮食质量安全监测工作，监测项目主要

是重金属含量、真菌毒素含量和农药残留。其中，国家层面监测小麦样品290个，省级监测小麦样品300个。对存在质量安全隐患和隐患的地区，将责成粮食收储企业履行好粮食质量安全主体责任，严格执行粮食出入库质量安全检验制度，把好质量安全关。同时，根据储备粮轮换入库验收和最低收购价粮食入库验收的有关政策规定，做好储备粮和最低收购价粮食入库验收质量安全检验工作，切实把好新粮入库质量安全关，确保入库的粮食数量真实、质量良好和储存安全。“‘优质粮食工程’是新形势下促进粮

食产业高质量发展的重要载体。粮食质量检验检测体系，要突出推动检验检测机构转型发展，提高监测能力和运行水平。发挥粮食质量检验检测机构作用，引导收购环节强化质量导向，促进‘优粮优购’。”山东省粮食和物资储备局党组书记、局长王伟华说。

据悉，作为小麦主产省份之一，今年我省继续实行小麦最低收购价政策，执行时间为6月1日至9月30日。最低收购价格水平为1.12元/斤(国标三等)，比去年最低收购价下降0.03元/斤。具体操作按2018年《小麦和稻谷最低收购价执行预案》执行。

跟着齐麦麦了解“山东·小麦”



“时雨及芒种，四野皆插秧。家家麦饭美，处处菱歌长。”转眼又到芒种节气。按照农事日历，芒种前后，小麦将迎来收获季。山东是小麦产量大省，位居全国第二。小麦生产受地理环境、水分、土壤、纬度、小麦品种等各种因素影响。山东的小麦好在哪里呢？今天，就让我们跟着“齐鲁粮油”公共品牌吉祥物“齐麦麦”，详细了解一下山东的小麦和面粉。



网友“兴邦”：都说“吃面要吃山东面，山东好麦一片”，那么山东小麦到底为什么好，好在何处呢？

齐麦麦：这要从多个方面来了解。从地域上说，山东的小麦按照种植区域的品质区划上属于黄淮海南区，具体来说位于黄河流域的中下游。在这个区域，除了阳光充足、水分好以外，还有四季分明。所谓的四季分明不仅有春夏秋冬之分，还有该冷的时候冷、该下雪的时候下雪。冬天冷，小麦不长，趴着，我们叫猫冬。等到一开春，天气暖和了，土地开始融化了，有雪水的滋润，开始起身、拔节、生长，长成大家见到的小麦穗，打成麦子，到时候就可以做成面粉。

从气候上说，可以用“得天独厚”四个字概括。山东的气候非常适合小麦生长。面粉里有一种非常严重的毒素，是由灌浆期赤霉病产生的。而山东的小麦在灌浆期很少感染赤霉病。在收获的季节，干热风会对小麦的质量产生不好的影响。但是山东地区在收获的季节基本也没有干热风。所以山东的自然条件非常适合种植优质的小麦。

从特色上来说，一是安全性高，二是粉色漂亮，三是面筋质量好。山东小麦的育种技术和面食技术在不断地创新。在山东，大家通常都喜欢吃面食，面食是大家一日三餐的主食。山东小麦的品种本身就非常适合生产山东的面食。山东的什么馒头最有名？饅头。甚至有学者在南方馒头、北方馒头之外又分了一类，叫山东饅头，它是非常有特色的一个品种。山东的面粉也非常适合生产饅头。而且山东的企业也是不断有技术上的创新，把饅头做成规模化、工业化的。

网友“明月”：山东面粉整体上有哪几类，该怎么选择呢？

齐麦麦：用现在流行的话来说，面粉是小麦的“周边”，是小麦经过加工以后，去除了大部分的麸皮和胚以后得到的小麦粉。小麦粉按照用途来讲可以分为两大类，一类叫做通用粉，消费者在普通的超市里面都可以买到，买回家以后可以自己做馒头、饺子、包子、馅饼，这是家庭的通用粉。

还有一类叫专用粉，可以生产某一类品质比较高的食品，比如生产面包叫面包专用粉，生产蛋糕叫蛋糕专用粉，有些超市里还有特定的饺子专用粉。这类食品生产过程中对于面粉的要求各有不同，所以面粉生产也是根据其要求和特点而来的。比如生产面包的面包专用粉要求面筋含量高，也要有一定的延展性，拉到一定的长度不会断。用家庭的面包机来做面包，最好也是选面包专用粉，或者市场上的一些高筋粉也可以。如果要生产品质比较高的饺子或者面条，也要用筋力比较高的面粉。

网友“大嘴吃四方”：现在大家自己在家烘焙食品的时候也比较多，要做蛋糕、曲奇应该选择什么样的面粉？

齐麦麦：应该选择面筋含量低，但是筋力不能太弱的面粉。

山东从新石器时代就开始种小麦，自古以来山东人做面食就比较多。从品质的历史沿革来讲，最开始农家品种就比较适合做传统的中式的蒸煮食品。后来育种家非常努力，根据我们做优质高档面食的需求，尤其是消费者对感官上的要求，要求面条、馒头色泽要好，从外观上让人产生食欲。所以就培养了色泽比较高、亮度比较高、比较白、变色程度低的品种。最近这些年，这些品种在山东的推广面积也很大。所以说山东的小麦就更加适合做中式的产品。

同时，山东小麦面筋含量不是特别高，除了有一些强筋小麦专门适合做面包以外，大部分的小麦面筋含量都是在30%上下。这种含量在全国范围属于中等偏高的面筋含量。山东小麦面筋的质量比较好，所以能够做出来饅头。淀粉品质也比较好，大家平常吃面条也好，吃饺子也好，会觉得口感非常爽滑，这就是淀粉的作用。如果没有高质量的淀粉也不会有这样的效果。



聊城面粉走出去，以高品质撬动大市场



初夏时节，华北平原麦浪翻滚，满目黄金。5月30日夏收开镰之际，由山东省粮食和物资储备局发起，大众日报、山东广播电视台、齐鲁晚报及齐鲁融媒等媒体机构组成的“齐鲁粮油媒体采风团”再次出发，走进“全国面粉看山东，山东面粉看聊城”的江北水城聊城，探访优质聊城面粉产业转型升级的前世今生。

在中国小麦品质区划中，坐落于鲁西平原的聊城属于黄淮北部强筋小麦区。2019年，聊城小麦种植面积达610万亩，预计总产可达261万吨。经农业部谷物品质检测监督检验中心测定，聊城优质小麦在蛋白质、湿面筋、沉降值等指标方面均表现突出。

优越的自然条件给了聊城面粉打开市场的第一把钥匙。“麦源好、工艺好、生产理念好是我们企业发展至今的法宝。”山东冠县朝阳制粉有限公司董事长许明才说。优质的黄河水，肥沃的红土地，优选的小麦品种造就了朝阳面粉过硬的品质，五十多人的技术团队及独特的配麦技术满足客户个性化定制的各项要求。

“为了确保产品品质，我们的所有产品在交付后都会留样两个月，有任何问题我们随时可以送去检验，客户如果在使用过程中遇到问题，我们还会派人去指导。”许明才介绍。

品质提升带来的是市场的认可。近年来朝阳制粉的销售市场覆盖面不断扩大，逐步覆盖黑龙江、吉林、辽宁、内蒙古、宁夏、甘肃、新疆、天津等全国20多个省区市。尤其是在专用粉领域，朝阳制粉更是做成了佼佼者。“在东北市场，我们拥有面粉的定价能力。”销售经理许成彬自豪地介绍。喜家德、东方饺子王等餐饮机



△山东冠县朝阳制粉有限公司借助聊城雄厚的硬质麦原粮资源，生产高、中、低档“鲁冠双星王”“万家香”“中豪”系列小麦粉，年可生产专用粉、等级粉及通用粉21万吨。

构多方比较后，最终选择朝阳制粉为供应商。

高品质撬动大市场，山东东阿华云粮食制品有限公司董事长娄西华感同身受。华云粮食成立于2000年，公司利用当地优质小麦为原料，生产的“西娄华坤”牌面粉、挂面自投放市场以来，因口感好、质量过硬而深受广大消费者的喜爱和欢迎。

目前，华云粮食的产品已覆盖东北三省、内蒙古、浙江、山西、陕西、福建、北京、天津等十几个省区市，拥有经销商500余家，多年来一直产销两旺。最近，华

云粮食刚刚收购了一条600吨级的生产线，产能从日产面粉300吨跃至日产面粉900吨。“现在公司满负荷生产，不少订单还得排队等货。为了扩大产能，未来考虑进行更大规模的收购。”娄西华介绍。

面对需求日趋多元的消费市场，严守品质红线的同时，模式创新也必不可少。用东阿荣康石磨面业总经理薄振元的话说：选择赛道很重要。

“现在市场上最常见的面粉是工业管道生产下的钢磨面粉，我们荣康石磨面业不跟流水线竞争，选择专攻石磨面粉，走

健康营养的发展道路。”薄振元说。

荣康石磨面粉以荣康农场种植的优质小麦为原料，采用传统石磨结合现代工艺，皮芯并重，精研细磨而成。面粉在加工过程中不高温，不糊化，保留胚芽，最大程度保留了小麦中的麦黄素、活性酶等的营养成分。“虽然相较普通面粉，我们的面粉售价高出一倍，但市场需求空间大，整体产值十分不错。”薄振元说。

作为国家优质小麦生产基地，近年来，聊城形成了以小麦加工为主的粮油产业集群。“聊城面粉产量高、品质好，但过去企业家比较传统，一直没有一个叫得响的品牌。”聊城市发改委党组成员范爱军说。

酒香也怕巷子深，为扭转有品质无品牌的困局，近年来聊城粮食产业积极实施品牌战略，支持引导粮食企业增品种、提品质、创品牌。目前，东阿小麦拥有“国家地理标志证明商标”，东昌府区鲁昌面粉、阳谷鑫裕面粉、莘县中益粮业、茌平信鸽面粉、东阿荣康家庭农场、冠县朝阳制粉等17家企业的32个品种被授权使用“聊胜一筹！”品牌标识，聊城鲁信制粉有限公司“久信”牌水饺粉、冠县朝阳制粉有限公司“中豪”牌雪花粉和山东龙大植物油有限公司“龙大”牌花生油，已通过“中国好粮油”省级评审。

“今后一个时期，聊城将进一步加大粮食行业知名企业、知名品牌、知名企业‘三名’培育力度，举全市之力，打造‘聊城面粉’品牌。同时，为打造粮食产业振兴‘齐鲁样板’和建设粮食产业强省作出聊城应有的贡献！”范爱军说。

芒种 芒种忙收割 齐鲁乐启镰

