



## 麦乡的脊梁



每天,满载面粉的一辆辆货车从周口走向全国

□晚报记者 杜欣 文/图

从大田进入粮仓,小麦的野外生活结束了,继而开始了新一轮的转化。

馒头、面条、烧饼、包子,中原地区几乎所有的主食,都是以小麦面粉作为食材。

面粉行业是小麦产业链中一个关键

环节,它引领上游的小麦生产,关联下游的面制食品行业的发展及安全。

周口,这个“小麦之乡”正在把粮食深加工的链条不断做大、做强,从“大粮

仓”到“大厨房”的华丽转身,让一粒朴实的麦子变成了“金豆豆”,挺起了粮食深加工的脊梁。

### 一、

在没有机械化生产的年代,农民们收割完小麦后会自己磨面,把麦粒放进石磨,以人或牛推动,碾碎麦粒之后就制成面粉。如今,石磨早已成了摆设,小麦被送进面粉厂,加工成各类面粉。

在周口,提起面粉加工,没有不知道“五得利”的。周口的“五得利”,是这个集团的一个子公司,是2005年周口市委、市政府招商引资重点引进企业。“五得利”依托周口市小麦资源优势、人力资源优势等,经过近9年的发展,投资规模达到5亿元,先后建成了3个制粉车间并顺利投产,日处理加工小麦3600吨,年加工小麦120万吨,可以消化周口全年小麦产量的近1/4,年产值和销售额达到20多亿元,已成为当今世界最大的独立核算单体面粉加工企业。

在“五得利”,机械化操作没有太多悬念,一切都在电脑掌控之中。一粒清理干净的小麦进入制粉车间后,会在众多的管道中上下穿梭(如图)。我们最终看到的是一袋袋包装好的面粉。

在磨粉机前,五得利集团周口面粉有限公司生产部经理李桂锋介绍,小麦在这里要经过反复的研磨,逐层褪去表皮,面粉一点点被磨制出来,麸皮也被分离了出来。在生



产过程中,仅小麦清理环节就要经过15道工序,制粉工艺要17道工序,每一道工序都严格按照操作规程,以较高的技术标准为依托,从而保证了面粉的质量。目前“五得利”面粉共有30多个系列产品,据国家统计局信息中心统计监测,市场占有率达到10.25%,2011、2012、2013连续三年荣列全国市场同类产品销量第一名。

毋庸置疑,“五得利”的发展,对周口农业产业结构调整、物流及餐饮等服务行业的发展起到了积极的带动作用。

### 二、

把面食做成美味,把面食做成品牌,不经意间,这样一个小小的角色转换,其实已经把小麦的附加值提升了一个高度。

从来自民间的固强捞面、顾家馍,到以五得利面粉、益海粮油等企业组成的面粉加工密集企业群,食品工业已经成为周口的第一支柱产业,成为经济增长的强大引擎。

周口市的沈丘县依托交通便利的优势,立足全国粮食生产先进县的资源禀赋,充分利用小麦资源优势带动小麦深加工转化增值。

麦收即将到来,在沈丘县产业集聚区雪荣面粉有限公司,记者了解到,这家公司于2013年新建8万吨高档营养挂面、3万吨休闲食品、40万吨小麦深加工生产线。

沈丘县粮食作物以小麦、玉米、大豆为主,他们把食品加工作为产业集聚区的主导产业,正在全力做大做强。

目前,沈丘县产业集聚区已入驻金丝猴食品、雪荣面粉、秋迪糖业、掌柜方便面、华雪啤酒等26家食品加工企业,力求将沈丘打造成为中原休闲食品城。

怎样才能真正增加农民的收入?周口市委、市政府找到了农业落后的原因,就是产业链条短、产品附加值低。要发展农业、增加农民收入,必须走农业产业化道路,发展农产品深加工。

有着悠久历史的典型农业大市——周口市,这些年一直在努力探索和实践着农业产业化经营的新路。近年来,周口市围绕本地现有农副产品加工企业需求,建立专用小麦生产基地,发展小麦订单种植,拉长了粮食生产的产业链条。目前,周口已成为国家重要粮油生产及深加工基地,全市各类粮食加工企业达1000多家,年加工粮食1000万吨以上,基本实现了由“卖原料”向“卖产品”、由“大粮仓”向“大厨房”的转变。

### 三、

农业大市发展工业,不离一个“农”字。周口立足农业资源优势,大力发展涉农工业,努力打造农副产品精深加工基地,使“农”字号企业蓬勃发展。

早在2012年,周口市人民政府就出台了《关于大力推进主食产业化和粮油深加工的实施意见》。

该意见提出的发展重点就是:

1.优先发展主食加工业。在合理规划布局的基础上,优先支持一批日产两万个工业化馒头,或两万个包子、花卷、油条建设项目;优先支持一批日产两万公斤工业化鲜湿面条、挂面、方便面,或1万公斤烩面、拉面、炸酱面、面包、饼干、糕点建设项目;优先支持一批日产两万公斤速冻水饺、汤圆、粽子、包子等速冻食品建设项目;优先支持一批年产值在5000万元以上的主食产业集群。

2.着力推进粮油深加工和副产品循环利用。重点支持一批适应市场需求、开发特色粮油产品和专用粮油产品、大力推进粮油深加工和副产品循环利用的龙头企业;重点支持高附加值、高科技含量,以及起点高、规模大、功能配套、市场前景好、带动能力强的重大项目;重点支持日处理能力200吨以上的预拌粉加工项目。

同时,意见还提出了主要目标。

#### 主要目标

1. 2015年全市工厂化主食年加工能力、实际产量和工业总产值达到136万吨、101万吨和37亿元,均比2011年增长50%左右;2020年争取在2015年基础上再增长50%。

2. 2015年全市建设形成年产值不少于两亿元的主食产业集群达两个左右,2020年争取达到4个以上。

3. 2015年主食产业化率,由目前的16%提高到25%,2020年提高到40%以上。

4. 2015年粮油加工转化率,由目前的75%提高到80%,2020年提高到85%以上。