



# 宇东面粉： 质量兴企赢得市场 创新机制助农增收

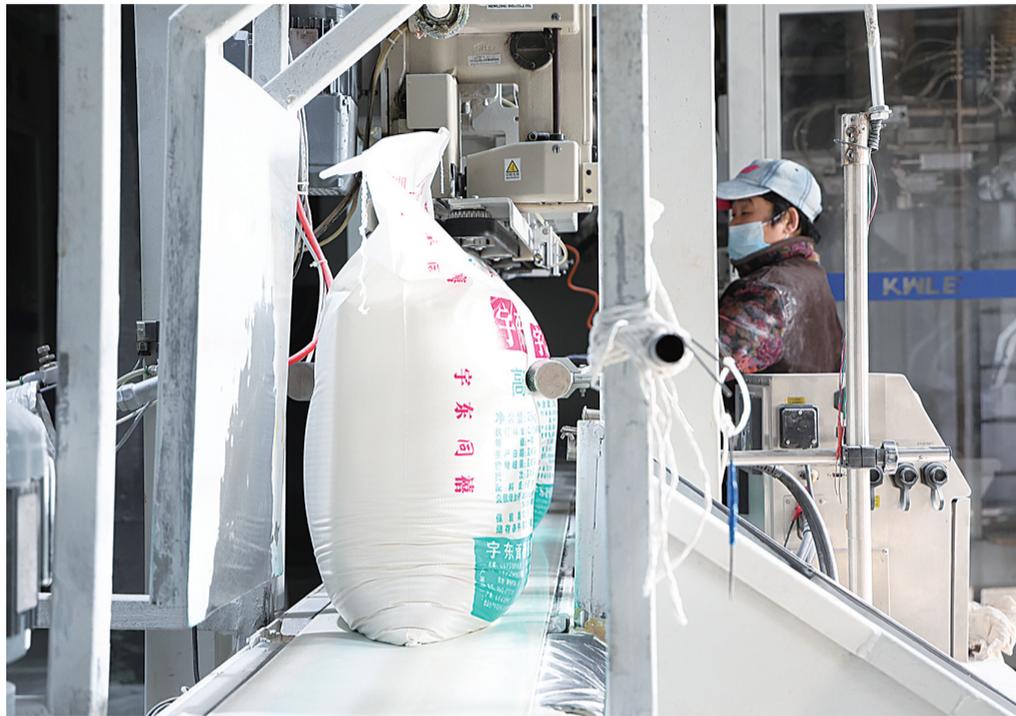
□晚报记者 张子强

近年来,在国家乡村振兴战略的推动下,惠民县宇东面粉有限公司全力构建从粮食种植仓储到小麦深加工、为农服务的全产业链,不断完善从田间到餐桌全链条质量管理体系,为消费者提供了安全、健康的粮油产品,为农业增效、农民增收贡献了力量。

宇东面粉成立于1997年,目前拥有先进制粉生产线六条,日加工处理小麦4500吨,年实现销售收入8亿余元。公司以“唯客至上,品质最真,用心待人,诚信为本”的经营理念 and “为你而超越”的企业精神,赢得了社会各界的认可与支持。

技术研发和品质控制能力是衡量面粉生产企业核心竞争力的重要标志。“2021我们联合乌克兰国立粮食科学院院士开发建立了原料的智能分级分类系统,优化设计制粉工艺,实现了增效节能,吨粉电耗降低3%,优质面粉出炉率提高2%,使毒素和微生物污染降低20%,改善成品的卫生安全性,研发出专用粉和营养健康新产品3种。”惠民县宇东面粉有限公司副总经理齐玉强介绍,“经过三年的共同努力年实现新增产值5000万元。”

宇东面粉始终坚持以创新和质量为核心进行小麦粉加工生产与研发,建有山东省院士工作站、滨州市工程实验室和滨州市企业技术中心,研发平台面积为600平方米。目



公司研发的主导产品有“宇东”牌“珍珠”“禧”两大系列



提高自动化水平,节省劳动力



原料智能分级分类系统优化制粉工艺

前拥有核心技术产权5项,授权国家专利12项,另有4项发

明专利处于实审阶段。近几年,每年用于创新产品研发和

工艺技术升级占主营业务收入的2%-3%。

目前,公司研发的主导产品有“宇东”牌“珍珠”“禧”两大系列,其中珍珠系列有:“紫珍珠”、“蓝珍珠”、“黑珍珠”高档食用面粉,齐玉强介绍:“它们粉色纯正、细腻,口感爽滑,具有天然的麦香味,适合制作高档水饺、馒头、包子、花卷等食品。”“禧”系列有“贺禧”、“同禧”、“恭禧”,适合制作水饺、馒头、油条、面条等中、高档食品。

对面粉行业而言,优质小麦是做出好面粉的基础。宇东面粉充分发挥省级农业产业化重点龙头企业的示范和带动作用,大力实施放心粮油工程,推广小麦无公害标准化生产,采取了“公司+基地+合作社+农户”的合作模式,对基地全部实行统一供种、统一提供化肥、统一技术服务、统一订单收购服务和高于市场价格回收原粮,大力推进良种繁育和种植,引导农民科学种粮,不仅提升了农业效率、实现了“原料优质化”,更是带动周边农户年增收600余万元,为助力乡村振兴贡献了力量。

面向未来,齐玉强满怀信心:“我们将继续深化科技创新,加强品牌建设,加快提升产品质量和服务水平,为消费者提供更多优质、健康的粮油产品。同时,继续大力培育、扶持和壮大产业化联合体,建立与农户更加紧密的利益联结机制,通过订单联结、股份联结、劳务联结、租赁联结和建立风险资金、最低保护价等方式,真正形成经营主体与农户双赢的局面。”

