



玉杰面粉： 提升优质小麦加工水平 引领“民用粉专用化”发展

□晚报记者 房艳梅

山东玉杰面粉有限公司通过大力推进产业升级和严格的质量管控,产品通过国家A级绿色食品认证、有机食品认证和食品质量管理、食品安全管理、环境管理“三大体系”认证,为保障区域粮食安全、食安山东建设和百姓舌尖上的安全做出了应有贡献。

目前,玉杰面粉日处理小麦达到1500吨、日加工挂面200吨,业务涵盖粮食储备、物流、功能型产品研发、农业种植等,销售网络覆盖全国,服务供应北京、济南、东三省、武汉、长沙、成都等地的几十所高校食堂。

科技创新是玉杰面粉发展的核心驱动力。“公司拥有省级企业技术中心、省级功能型食品创新中心和市级重点工程实验室等三大研发平台,汇聚了20多名专家和教授组成的研发团队。”山东玉杰面粉有限公司副总经理王开波介绍,公司通过与国际玉米小麦改良中心、国家粮科院、中国农科院等紧密合作,大力推动优质专用小麦新品种的培育和推广,“先后研发以小麦糊层为营养元素,适合高糖等特殊人群需求的功能型花色挂面、家庭用油条粉、面包粉、蛋糕粉等多种新产品,获得了几十项国家技术专利,引领了行业‘民用粉专用化’的生产经营模式,践行了‘优粮优销’的初心。”

公司紧紧围绕提高优质品率,深入推进“好粮油”行



动。累计完成5.2万吨容量的原粮仓、配粉仓维修改造,对优质粮食进行分品种、分等级、分产地、分价格、分功能储存,实现“优粮优储”;积极采用新工艺、新技术,完成专用小麦粉、民用小麦粉、新谷力杂粮预拌粉、杂粮挂面等生产线的升级改造,优质小麦加工工艺水平显著提升,产品种类日益丰富,附加值显著提升,不断满足消费者的个性化需求。

“我们在致力于打造品牌的过程中,着重把控产品质量,先后建立了一整套完善的质量监管保障体系,让每一件出厂产品都有自己的‘身份证号’,消费者可通过扫码识别追溯产品安全。”王开波告诉记者。

公司流转土地建设自有种植基地,与合作社、家庭农场签订合同推广订单种植,实行统一良种供应、统一肥水管理、统一病虫害防控、统一技术指导、统一机械作业“五统一”模式,年订单种植小麦保持在5万亩左右,在切实保障企业优质小麦原料供应的同时,带动了农业增效、农民增收。

目前,玉杰面粉生产的系列产品被评为“中国好粮油”“中国最具影响力产品”“山东名牌”“山东知名农产品品牌”等。王开波介绍:“随着公司竞争力的不断提升,我们将进一步扩大发展订单种植,不断推进当地农业规模化和标准化生产,为乡村振兴做出更大贡献。”

