

湖南粮食集团布局食品加工

用标准保障食品安全，推“放心早餐”

■记者 刘永涛 蔡平 肖祖华
通讯员 陈晖

俗话说“民以食为天，食以安为先。”食品安全，关乎每个人的健康。能否保障食品安全，让人吃得健康、吃得安全，对老百姓来说是“天大的事”。作为湖南粮食市场的守望者，湖南粮食集团一直致力于让市民吃上放心的粮油。

近日，湖南粮食集团宁乡食品产业园项目正式启动。据介绍，作为承载集团第二个5

年发展规划的战略平台，该产业园将围绕“米”字作文章，从速冻食品、高端杂粮面条、新型米粉、功能性休闲食品加工为切入点，着力打造一个融食品科研与加工、过程展示与体验、作物种植示范与农耕文化展览、食品科普与产销互动为一体的园林式食品产业示范园。同时，通过集团的科技成果转化，与政府部门一起，建立米粉、杂粮面条等食品的行业标准，打造“放心早餐”的湖南品牌。



湖南粮食集团宁乡食品产业园鸟瞰图。

构建食品文化城 湘粮宁乡食品产业园全新起航

10月18日，湖南粮食集团宁乡食品产业园项目正式启动建设。湖南粮食集团总裁杨永圣表示：“宁乡食品产业园是集团转型升级发展的核心项目，是湖南粮油‘千亿产业’的关键项目，是中国主食产业化工程的示范项目。湖南粮食集团将集中资源，在资金、人力、技术上给予足够保障，确保项目建设快速推进。”

据介绍，着眼于湖南丰富的农产品资源和广阔的市场前景，以湖南湘粮食品科技有限公司为依托，湖南粮食集团在宁乡食品产业园成立湖南金健速冻食品有限公司、湖南金健米制食品有限

公司和湖南裕湘食品宁乡有限公司。

湖南粮食集团宁乡食品产业园项目规划用地500亩，总投资50亿元，以速冻食品、高端杂粮面条、新型米粉、功能性休闲食品加工为主，分两期建设。一期占地约310亩，总建筑面积19万平方米，新建食品生产线共22条，总产能24万吨，其中，速冻食品生产线8条，米粉、米线生产线10条，高端杂粮面条生产线4条，并配套建设食品科研检测中心，将于2016年9月建成投产，预计年产值18亿元，年税收8000万元，提供就业岗位1600个，年消化本地原粮15万吨。

注重生态绿色健康安全 打造中国主食产业化工程

据湖南湘粮食品科技有限公司相关负责人介绍，宁乡经开区是湖南省内唯一一个把食品加工作为支柱性产业之一的经开区，因此，集团决定在宁乡经开区打造一个食品文化城，把对食品企业的各项服务，包括检测、技术交流、线上线下的贸易以及食品科普文化纳入其中，“将园区建设成集食品科研与加工、过程展示与体验、作物种植示范与农耕文化展览、食品科普与产销互动为一体的园林式食品产业示范园，中国最具特色的‘4A’级工业旅游基地。”

湖南湘粮食品科技有限公司常务副总经理高崇明介绍，一直以来，很多消费者对工业化食品的安全存有顾虑，总认为机器生产出来的食品营养价值低，不安全。

据了解，目前美国等发达国家食品产业化程度已经占比达70%—80%，而这一数据在我国还不到20%。基于以上情况，湖南粮食集团宁乡食品产业园把生态、绿色、健康和作为主题词，通过科学技术成果转化和生产流程的可视化操作，让市民见证每一种食品从原料到成品的全流程，最后通过科学的检测结果，让市民打消对产业化食品的顾虑。

为此，高崇明表示，在技术工艺和设备保障方面，园区将达到甚至超过欧美国家的标准。

据湖南湘粮食品科技有限公司相关负责人介绍，作为一个食品产业文化城，宁乡食品产业园还将集结具备湖南区域特色的传统产品，做一个品牌的孵化器，帮助这些产品与品牌实现产业化发展。

链接

湘粮“航母”载着多个驰名商标起航

“湖广熟，天下足”，作为产粮大省，湖南一直久负盛名。但与彼时“通九州而达天下”风光无两的长沙米市相比，湖南作为鱼米之乡，却长久没有一个叫得响的品牌。

2010年12月，湖南省粮食局与长沙市政府联手，将湖南金霞粮食产业有限公司、湖南粮食中心批发市场、湖南长沙霞凝国家粮食储备库3家国有企业整合，湖南粮食集团应运而生。之后，金健米业、裕湘食品也成为集团的中坚力量，整合之后的湖南粮食集团犹如一艘航空母舰。

目前，集团总资产100亿元，现有在岗职工4000多人，拥有金健米业、金霞粮食、裕湘食品和银光粮油4个农业产业化国家级重点龙头企业和农业产业化省级重点龙头企业“新中意食品”，拥有“金健”、“金霞”、“裕湘”、“银光”、“中意”5大知名品牌。产品向米、面、油、粉、奶、药、休闲食品等多元化发展，营销网络立足湖南，布局全国，辐射欧洲、美国、日韩、东南亚等地。

湖南粮食集团总裁杨永圣表示，如今湘粮航母已经再度起航，到2020年，集团将争取实现年销售收入200亿元，利润8亿元，打造一个全新的现代化粮食产业集团。

制定鲜湿米粉行业标准 打造“放心早餐”工程

“吃圆的还是扁的？”作为米粉文化的体现，这句话每天早晨飘散在长沙的大街小巷。据湖南湘粮食品科技有限公司相关负责人介绍，在长沙，每天光早餐用掉的鲜湿米粉就达到400吨，但是有60%—70%产自于家庭小作坊。

“另一个不可忽视的问题是，家庭作坊生产的米粉原料质量无法保证，且非标准化包装产品，配送环节监管缺失，无法溯源，因此鲜湿米粉每包抽检，总会出现质量方面的问题。

前述负责人还表示，包括湖南、江西、广西在内，全国各地米粉的品类和规格都没有统一的标准，没有大企业和领头的品牌，“我国的米粉产业由于行业标准的缺失，长期以来呈现出散、小、差的局面。”然而，这样的食品，每天都出现在市民们的餐桌上。

“全家人每天的早餐基本上都是米粉，如果米粉质量出现问题，恐怕家里人都得遭殃。”家住开福区竹山园街的戴阿姨表示，能吃上放心早餐，一直是老百姓的愿望，政府想解决这个问题，却

始终是心有余而力不足。

“湖南粮食集团作为湖南粮油市场的领头羊，作为国企，就意味着责任。”湖南湘粮食品科技有限公司相关负责人表示，以宁乡食品产业园为依托，湖南粮食集团将做好“米”字文章，从早餐的原料供应开始，通过科技成果的转化，打造湖南乃至全国的“放心米粉早餐”。

事实上，湖南粮食集团在打造“放心早餐”工程方面已经做了很多准备。

据介绍，早在2001年，集团子公司金健米业就因米粉保鲜专利获得国家科技进步二等奖，运用生物技术和物理杀菌技术，米粉保质期达到12个月，保湿方便米粉也由此畅销国内、远销欧美。

前述负责人还表示，目前湖南粮食集团已经向国家食品药品监督管理局提交相关建议，接下来，湖南粮食集团将加速科技成果的转化，从产品原料的门槛设置和预包装设置开始，联合相关政府部门，制定米粉的行业标准和全流程质量追溯体系建设，让每一个市民都吃上“放心早餐”。

连线

100个“放心粮油”店布点长沙

如何打造放心粮油，是摆在长沙粮食人面前的一道难题。

事实上，为了让市民吃上“放心粮油”，湖南粮食集团早就已经提前布局，此前已与湖南日报报业集团联合打造放心粮油社区门店，目前已经开设门店49家，这一数量还在不断增加，预计明年将达到100家，销售产品包含市民日常消费的米、面、油、调料等“厨房主食

品”，以米粉、面点为主的早餐食品及粮食深加工副产品、农副产品等，而这个网络也将成为湖南粮食集团“互联网+放心粮油”的物流配送基础。

目前，以“互联网+放心粮油”为突破口，集团针对老年消费者开通了中国电信114-6便民服务，针对年轻消费群体则打造了“金霞放心粮油”微商城。

