

传统粮仓发力打造“百姓厨房”

——河北省邢台市食品加工产业发展调查

本报记者 王胜强 宋美倩

消费升级、需求多样、追求营养等新趋势、新变化，催生了更广阔的市场。如何让“舌尖”上的产业更有“滋味”，更好满足消费新需求？怎样构建百花齐放、高质量发展的食品产业发展格局，以高质量供给促进高品质生活？产粮大市河北省邢台市研判新变化，充分利用自身资源优势，走集群化、品牌化、差异化食品加工产业发展之路，加速打造千亿级食品加工产业隆起带，食品产业发展质量和效益不断提升。

2023年

工信部等11个部门发布的《关于培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的指导意见》提出

到2025年

基本形成“
亿级龙头、千亿集
群、万亿产业”
的地方特色食
品发展格局培育5个以上
年营业收入超
过1000亿元
的传统优势食
品产区培育25个以上
年营业收入超
过100亿元的
龙头企业

位于河北省中南部的邢台市，农业资源禀赋优越，拥有8个省级粮食生产核心区。邢台市用好资源优势，以食品加工为主导产业，推动农产品精深加工，提高农产品附加值，由粮食生产大市向食品加工强市转变。目前，邢台拥有市级以上农业产业化重点龙头企业440家，2023年食品加工企业产值约800亿元。

但邢台食品加工业也面临规模偏小、龙头企业不多、科技水平不高、产品同质化等问题。如何破解？邢台市从2023年起，按照“一年打基础、三年出形象、五年成规模”的规划，打造主导产业优势明显、区域特色突出、示范带动效应显著的千亿级食品加工产业隆起带，隆起带食品加工业产值计划到2026年达到1300亿元，到2035年达到3100亿元。

集聚发展扩规模

河北华威食品有限公司位于邢台市晋县河渠镇，是省级农业产业化龙头企业，年消化本地小麦4万吨，年产值达2.3亿元。产品包括饼干、馍片、面包3个系列150多个品种，内销全国各地，外销东南亚、西非、北非等地。记者来到公司时，销售部经理杨超正在车间里穿梭进行生产调度。他告诉记者，最近订单很多，生产车间正抓紧排单生产。

河渠镇是河北省烘焙食品产业名镇，产品以饼干、馍片、面包、蛋卷等为主，每年深加工小麦近30万吨。河渠镇党委书记李奇峰介绍，河渠镇食品加工业兴起于上世纪90年代。近年来，消费者对休闲食品的需求增加，市场规模不断扩大。该镇加快推进休闲食品产业发展，目前拥有8个食品生产专业村、170家食品工业企业，塑料包装、纸箱制造等配套企业1200余家，2023年产值达30亿元。

宁晋县是河北省产粮第一大县，全国粮食生产先进县，粮食年产量达18亿斤以上，是优质小麦和玉米高产区。现有以玉锋集团、华威食品为代表的生产及配套规模企业631家，年转化粮食650万吨以上。2023年，食品产业集群完成营业收入211.57亿元，同比增长8.42%。

邢台市食品加工业虽然具备良好的产业基础和规模，但仍存在行业集中度相对较低、企业小、散等问题。为握指成拳、推动聚合发展，培育龙头企业，邢台市2023年规划建设宁晋县健康产品加工园、休闲食品加工园、隆尧县食品产业园、南和区宠物食品加工园、食品加工园五大园区，辐射带动柏乡县、任泽区、沙河市，构筑“一带五园多中心”的发展格局。

宁晋县处于“一带五园多中心”总体规划的北端起点。2023年12月22日，当地举办食品加工业推介暨项目签约仪式，现场签约38个项目，总投资额达26.05亿元，涉及食品加工、食养预制、包装新材料等领域，为做大园区蓄势赋能。

宁晋县委书记王涛说：“县委、县政府持续打造一流的营商环境和产业生态，为企业发展搭建良好平台，为项目建设提供优质服务。突出玉米、小麦食品加工特色，着力打造‘两园’，实现产业集聚、集群发展，力争到2026年底食品加工业产值达到350亿元，成为邢台市‘一带五园’布局的重要支撑。”

隆尧县也位于邢台市北部，东方食品城内100多家配套企业主要围绕今麦郎食品股份有限公司布局。“今麦郎是‘龙头’，100多家食品加工业及配套企业是舞动的‘龙身’，周边10万余农户则是‘龙尾’。”隆尧县东方食品城项目建设服务中心主任张国江的形象比喻，正是东方食品城近年来“以龙头企业带动主导产业，以主导产业拉动相关产业，以相关产业激活区域经济，以区域经济促进小城镇建设”的发展之路。

延伸产业链条是做大群体、集聚发展的重要途径。邢台市引导食品企业增加经营环节投入，鼓励发展全生命周期管理、个性化产品定制等服务。推进一二三产业融合，食品加工产业向上与现代化农业相融合，加强原材料基地建设；向下与餐饮业、物流服务业相融合，对接终端市场。

包装材料是食品加工产业上游必不可少的原料。位于隆尧县东方食品城内的河北龙大包装制品有限公司专业从事纸筒、纸杯制造，与今麦郎、雀巢、肯德基、饿了么等企业建立了战略合作。公司展厅内，各种规格的纸杯、纸筒产品令人目不暇接。

龙头企业牵引，产业加速聚集，链条持续延伸，如今的东方食品城基本形成了以方便面、饮品为主导，兼有面粉、面条、粉丝、卤蛋等系列产品，以及与之相配套的调味品、添加剂、食品容器、彩印包装等全产业链发展体系，2023年实现产值126亿元。

宠物食品在邢台食品加工业中占有重要地位。南和区是全国规模最大的宠物粮生产基地。当地引导企业向宠物“衣食住行训赛游乐”全产业链拓展，现拥有规模企业46家，注册宠物食品品牌超过1万个，宠物食品年产量达132万吨，占全国宠物食品60%的市场份额，其中猫砂年产量居全国第一位。

邢台市农业农村局副局长张科慧介绍，目前邢台市拥有市级以上农业产业化重点龙头企业440家，建成了方便面、挂面、维生素B12、宠物食品等多个生产基地，在区域产业发展中形成了比较优势。2023年中国农业500强企业，邢台有玉锋集团、今麦郎公司、金沙河集团3家企业上榜。

邢台市农业农村局党组书记邱海鹰说：“我们将大力实施‘百企领航、千企升级’计划，实施‘大企业进入、大项目带动’战略，引导要素资源向龙头企业聚集，培育重点企业，带动产业链上下游企业发展，不断提升产业能级。”

创新引领求突破

一粒玉米的价值有多大？

在宁晋经济开发区玉锋实业集团大健康生物产业园内，企业副总经理王康乐穿梭在维生素B12、糖醇、玉米胚芽油等车间，与科研人员一起攻克技术难关、优化工艺流程。在这里，玉米经过加工，转化为玉米淀粉、葡萄糖、果葡糖浆、蛋白粉、玉米胚芽油、维生素B12、辅酶Q10等产品。

作为国内单体最大的玉米深加工企业，玉锋实业集团年加工玉米近千万吨，实现玉米附加值倍增效应。

在玉米油生产车间，从淀粉车间剥离出来的非转基因玉米胚芽，经过密闭的管道输送到毛油厂进行物理低温压榨，吹灌灌装一体化无缝衔接。王康乐说：“公司高品质玉米油生产技术被中国粮油学会鉴定为国际领先水平。生产实现全程自动化控制，低温压榨和多层锁鲜工艺保持了玉米油原有的清香，大幅降低了加工损耗。”

王康乐介绍，集团以省级工程实验室、技术中心为依托，快速推进科技成果产业化，生物制药技术水平处于行业领先地位。先后承担国家、省重点项目40余项，拥有发明专利4件、实用新型专利270件，获得省部级以上科技成果鉴定30余项，主持或参与制定国家、行业和省强制标准30余项。国家玉米深加工产业技术创新中心等多个行业研发创新中心先后落户于此。

近两年，宁晋县持续优化科技创新生态，与河北农业大学、兰州大学等高等院校、科研院所对接，培育了市级以上企业技术创新、研发中心等科创平台14个。目前已与中国农业大学、北京工商大学签订了合作协议，共同解决关键技术难题，推动玉米生物产业、休闲健康食品、粮食蔬菜加工等向高附加值方向发展。

邢台市食品科技创新环境日益优化，但面对食品产业供给侧结构性改革的新需求，众多中小企业自主研发和创新能力仍显不足。张科慧认为，虽然邢台拥有玉锋实业集团等高科技企业，但从整个食品加工业来看，数量还是偏少。无论是保障整个食品产业链的安全，还是研究开发营养健康的食品，都要依靠科技创新。

为此，邢台市明确提出加快产业创新发展，发挥龙头企业企业的主导作用，加强对食品加工业创新型人才工作的统筹规划和分类指导，着重培养高层次技术创新型人才，强化科技队伍建设。以食品加工产业集群、食品工业园区（基地）、食品强县为重点，加强食品技术研发、检测、物流、标准等公共服务平台建设，构建特色鲜明的产业服务支撑体系。

目前，南和区建成了2个国家科研中心、7个省级研发机构，培育了13家市级重点龙头企业，参与多项标准制定。南和区农业农村局党组书记、局长卢瑞静表示，“下一步，我们将依托中国农业科学院农产品加工研究所，专注于技术创新、产品研发、质量检验、企业孵化和招商引资，提升区域产业技术水平和竞争力。”

葱油拌面、刀削面、蔬菜挂面……位于沙河经济开发区的金沙河面业集团产品展览馆内，百余种产品琳琅满目。“公司新研发的金沙河番茄炸蛋面、酸菜鱼汤面、金汤肥牛面、排骨汤面等产品，很受消费者欢迎。”研发部门负责人魏亚峰说，公司成立了金沙河食品技术研究院，每年推出多项技术成果，并为其他企业提供公共技术服务，提高行业整体水平。

为吸引科技人才，宁晋县出台了鼓励人才创业就业9条措施，推出高层次人才“领航计划”、创新主体“成长计划”、科研平台“赋能计划”等政策举措，重点招引食品行业人才。

除了技术创新，邢台市还积极推动食品加工业设备革新。在邢台市食品工业行业协会会长马辉峰看来，推动食品加工业智能化改造、数字化转型，以设备智能化促进生产智能化，是食品生产行业的重要发力点。

在玉锋实业集团智能化生产车间内，技术人员熟练地操作仪器设备，对原辅料进行入库前的检验。企业行政部经理刘东方说，“这台玉米色选机能精准识别筛带有霉点或玉米须的玉米粒，保留品质优良的玉米。快速、准确、有效的数据分析和反馈，为提升宠物食品质量提供了支撑。”

透过加工主车间的中控室玻璃，记者看到高度自动化、智能化的生产线——投料、色选、混合、粉碎、膨化、烘干等过程全部由中控室的设备按钮控制。刘东方说：“这条生产线在全球范围内属于领先水平。通过标准化智能生产以及严格的质量检验，华兴实现了生产效率的提升和产品品质的优化。”

玉锋实业集团智能化生产车间内，只见产品经过装袋、封口等环节，通过传送带和机械手臂输送到智能化立体仓库内，全程流水线操作。玉锋实业集团副总经理杨军林介绍，从2008年开始，玉锋把能替代人工的操作平台全部改为智能调节控制，从原料入厂自动化检验检测到生产工艺一体化控制，再到智能包装、自动仓储、机器人装车，整个车间除了几名操作人员，无需其他人工。集团人工成本下降40%，产品利润不断提升。

张科慧表示，当前我国食品工业处于转型与价值提升的关键节点，应用智能化、数字化技术提升生产效率和效能，成为引领整个行业发展的关键动力。邢台市鼓励企业拓展互联网应用的深度和广度，推动食品生产方式向柔性、智能、精细化转变，促进食品加工业向高端化、高新化发展。

深耕市场打品牌

随着生活水平的提高，消费者对食品的味道、口感、营养等要求越来越高，食品加工业更加注重个性化生产和服务。

如何破解产品同质化问题，塑造差异化的品牌形象？邢台给出的答案是：深耕细分市场，开发特色产品，打造特殊分类，在消费者心中逐渐构筑起品牌形象。

河北今旭面业有限公司董事长王社民多年从事面条生产，2019年开始将目光锁定在低GI（血糖生成指数）控糖面上，抢占国内功能性食品新蓝海。他与高校合作，经过反复试验，在国内率先开发出以荞麦面为主的半干面。王社民说：“荞麦中含有丰富的膳食纤维和生物类黄酮、糖醇等成分，可以提高基础代谢，对控制血糖、血脂具有一定作用。”公司研

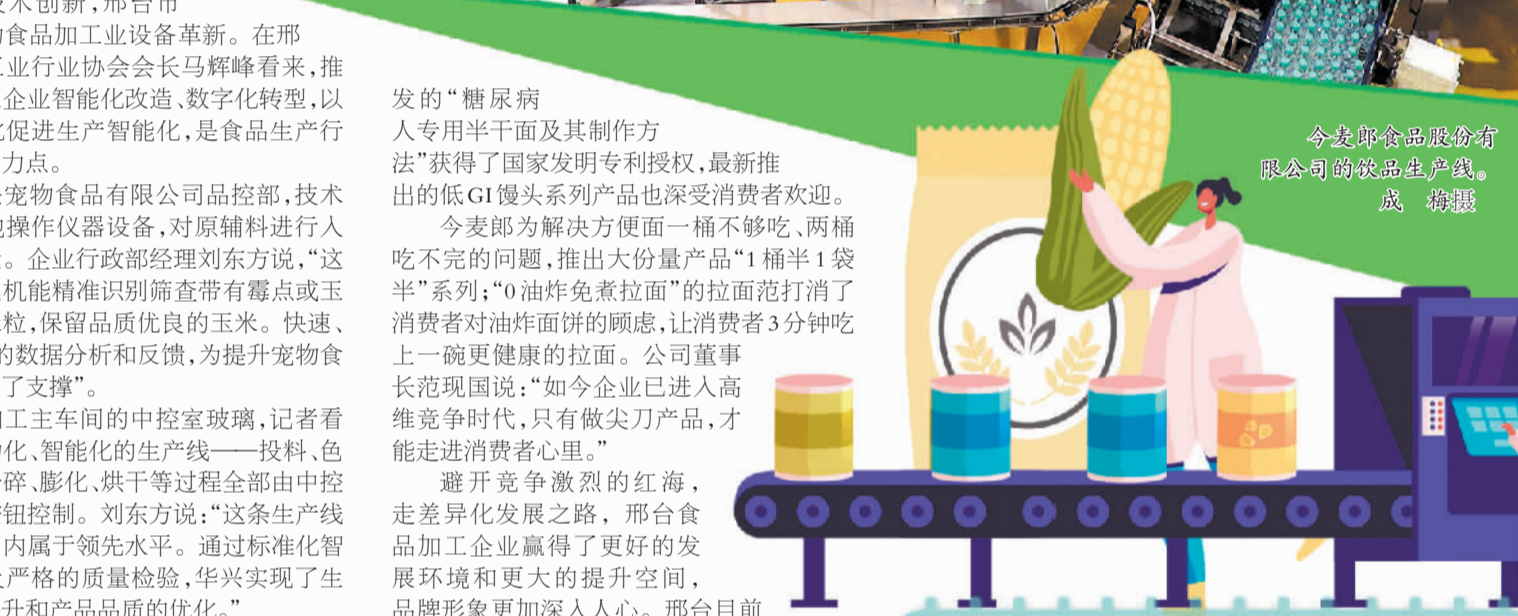
发的“糖尿病人专用半干面及其制作方法”获得了国家发明专利授权，最新推出的低GI馒头系列产品也深受消费者欢迎。

今麦郎为解决方便面一桶不够吃、两桶吃不完的问题，推出大份量产品“1桶半1袋半”系列；“0油炸免煮拉面”的拉面打消了消费者对油炸面饼的顾虑，让消费者3分钟吃上一碗更健康的拉面。公司董事长范现国说：“如今企业已进入高维竞争时代，只有做尖刀产品，才能走进消费者心里。”

避开竞争激烈的红海，走差异化发展之路，邢台食品加工业赢得了更好的发展环境和更大的提升空间，品牌形象更加深入人心。邢台目前拥有今麦郎、金沙河、玉锋等13个涉农驰名商标，14个省级农产品区域公用品牌，11个国家地理标志农产品，10个领军企业品牌。邱海鹰表示，邢台市将充分挖掘特色农业资源禀赋，推动粮油加工向优质、高效、多用途方向转型升级。鼓励企业研发休闲食品、功能性食品等多样化产品，开展全生命周期管理、个性化产品定制等服务，提高市场竞争力。

构建品牌矩阵，推动品牌深入人心。邢台市引导食品企业增强品牌意识，树立品牌消费理念，围绕品牌定位、推广、延伸等重要环节，推进品牌建设。支持企业深度挖掘用户需求，适应和引领消费升级趋势，提升供给能力，积极应对消费者个性化、差异化、精细化需求。鼓励传统优势企业通过加大宣传、调整产品结构、开拓高端市场等措施，巩固提升“老字号”品牌知名度。支持具有技术优势、产品优势和发展潜力的食品工业企业，培育拥有自主知识产权、核心技术水平高、市场竞争力强的“新生代”品牌。

邢台市委书记杨猛说：“我们正抢抓战略机遇，把食品加工业作为构建具有邢台特色和比较优势的现代化产业体系重要内容，依托产业基础优势，站在全省全国产业布局高度制定中长期发展规划，科学精准谋划发展目标，围绕高端绿色食品初加工、精深加工、综合利用加工延链补链强链，加速打造具有区域影响力的食品加工产业隆起带，不断提高产业质量、效益和竞争力，推动邢台市由粮食生产大市向食品加工大市转变。”



今麦郎食品股份有限公司的饮品生产线。成梅摄

食品产业是“为耕者谋利、为食者造福”的重要民生产业，在满足人民群众日益多元化的消费需求、推动高质量发展等方面具有重要作用。随着生活水平的提高，消费者需求从吃得饱向吃得好、吃得健康转变，人们越发关注健康食品，注重食品的品质、营养及个性化需求。

经过多年发展，我国食品工业取得了长足进步。许多地区充分发挥资源禀赋优势，促进食品产业高质量发展。一批规模大、效益好的优秀企业脱颖而出，孕育出一批消费者信赖的好品牌。这对于培育食品产业发展新动能，形成功能齐全、供给充分、百花齐放、高质量发展的食品产业发展格局具有重要作用。

然而，面临消费新需求，我国食品产业存在许多亟待解决的问题，如结构不合理、技术水平不高、产业集中度低、品牌建设不足等。推动食品产业高质量发展是一个系统工程，需要多方施策、多措并举。其中，树立工业化思维尤为关键。

具体来讲，要坚持创新驱动，以消费者为中心，顺应消费习惯，把握消费需求，加大研发投入，不断优化加工工艺，创新产品品种，生产优质、安全、健康的产品；推动集聚发展，健全产业链、供应链，优化发展布局，做强做优主导产业，培育具有较强竞争力的产业集群，打造具有标杆性和高成长性的领军企业；注重质量控制，优化原料供给与生产加工的产业布局，完善上游原料质量安全管控措施和称量、投料、杀菌等关键环节管控，形成全生命周期的质量管理体系，守好食品安全底线；加强品牌建设，注重文化赋能，做出中国好味道，激发消费者对品牌的认同感和忠诚度。



河北麦客食品有限公司的饼干生产线。

胡盼玲摄