

澎湃发展动能 展现品牌力量

“齐鲁粮油”亮相第三届中国国际文旅博览会

□风起

9月15日，第三届中国国际文化旅游博览会、首届中华传统工艺大会在济南山东国际会展中心开幕，山东省粮食和物资储备局（以下简称“省粮食和储备局”）以“道不尽齐鲁粮油好”为主题的特装展区，吸引了众多游客驻足参观和品尝选购。

省粮食和储备局特装展区以“齐鲁粮油”公共品牌为统领，组织省内20多家粮油、食品企业集体亮相，集中展示企业品牌、推介“中国好粮油”和“齐鲁粮油”优质产品，释放“齐鲁粮油”品牌矩阵效应。

“齐鲁粮油”

搭乘“文旅+”快车

一年一次的博览会如期而至，八方友人纷至沓来，共赴山东这场“文旅之约”。9月15日，第三届中国国际文化旅游博览会、首届中华传统工艺大会在济南正式拉开帷幕。以“博览中华手造 共享文旅盛会”为主题，伴随着山东国际会展中心、山东手造展示体验中心两大会场同时开展，10万平方米展览规模、2700余家参展商、五湖四海的热情游客，让这场饕餮“文化盛宴”受到万众瞩目。

如此盛会，自然少不了“齐鲁粮油”助阵。位于山东国际会展中心4号馆的“道不尽齐鲁粮油好”特装展区，汇聚了省内的鲁花、金胜、西王、发达、中裕、东都等粮油行业知名企业，带来面粉、食用油、挂面、冷冻食品、休闲食品等上百种优质粮油产品。与此同时，还组织现场推介、网络直播带货、自助智能现磨胚芽米等活动，多方式宣传“齐鲁粮油”公共品牌和粮油产品，吸引大量观众前来参观体验和购买。

“这种小包装油品非常好，出门露营最合适了。”一位参展消费者拿着山歌小包装花生油说。来自济南的山歌食品针对近年来露营、自驾游发展的趋势，开发了65毫升小包装的油品，采用易拉罐包装，一经推出便受到年轻消



9月17日，第三届中国国际文化旅游博览会、首届中华传统工艺大会期间，山东省粮食和物资储备局以“道不尽齐鲁粮油好”为主题的特装展区，吸引了络绎不绝的参展客商。

费者的欢迎，成为搭乘“文旅+”快车的代表之一。

“齐鲁粮油这个展位产品很实惠，都是居家过日子用的产品，必须来看看。”参展游客李阿姨接受采访时谈道，“首先产品价格比较优惠，相比超市或者市场，确实是便宜许多；其次接触到很多平时不常见的新产品，比如小麦胚芽粉啊，膳食纤维食品之类的，之前确实没见过，也没吃过，刚刚听工作人员介绍说对身体很好，我就买了一些回去尝尝。”

健康好滋味源自优质好产品。山东作为粮食产业大省，全面加强粮食生产、储备、流通能力建设，充分发挥山东粮油资源优势、产业优势，打造“齐鲁粮油”公共品牌，持续增加绿色、优质、健康的粮油供给，先后有42家企业的72款产品荣获“中国好粮油”称号，并先

后遴选出148款“齐鲁粮油”产品，得到社会各界的广泛认可。

“金字招牌”

站上大平台

“我们带的产品早就卖光了，健康食品正日益受到越来越多消费者的青睐。”滨州中裕食品公司展销负责人介绍。本次展会他们带来了小麦全系列产品，突出推介高纤维面粉、高纤维挂面、中谷维粉和中谷维锅巴等富含膳食纤维的健康产品，大受欢迎。

宣传也是生产力。改革发展离不开良好的舆论环境，越是发展关口，越要唱响主旋律、传播正能量，激发奋斗奋进的强大力量。

省粮食和储备局强化顶层设计，通过搭建“齐鲁粮油”品牌架构，省、市县、企业三级品牌金字塔，凝聚起山东粮油产业磅礴力量；构建“齐鲁粮油”产品体系，突出科技创新，不断壮大山东粮油经济市场主体；举办多种特色活动，塑造“齐鲁粮油”品牌形象，诠释“道不尽齐鲁粮油好”核心理念；按照“互联网+粮油”理念，构建“好粮有网”产业互联网平台，推动粮食行业数字化转型。

打造好品牌，要用好平台。省粮食和储备局充分利用好文博会等大型展会平台，突出优势互补、深度合作，有力推动“齐鲁粮油”品牌发展。近年来，省粮食和储备局引领企业积极参加文博会、粮油博览会、中国粮食交易大会等，连续举办3届山东粮油产业博览会，“齐鲁粮油”中国行走遍北京、上海、重庆、成都、福州、西安等10余个城市，强化省际间产销协作关系，大大提升了“齐鲁粮油”的知名度和美誉度，新拓展营销网点近4万个，带动相关企业新增营业收入数百亿元。

4年多时间，“齐鲁粮油”公共品牌从无到有，引领企业组团营销，一路乘风破浪，跨越江河湖海，走遍神州大地，迅速成长为国内首屈一指的粮油区域公共品牌；越来越多的山东粮油产品以质为名，走遍五湖四海，走进千家万户，“道不尽齐鲁粮油好”已成为社会共识，品牌价值高达681亿元，位居全国产业集聚区区域品牌榜首；涌现出中裕、发达、金胜、玉皇等一批知名粮油品牌，实现品种培优、品质提升和品牌打造，助力农民增收、企业增效、产业发展。

数字变革

赋能产业成长

展会期间，“好粮有网”还线上线下同步举办参展产品展销及特卖活动，多渠道推广山东优质粮油产品，引得参展市民纷纷关注下单，“好粮有网”成为连接消费者和生产企业的桥梁纽带。借此盛会，构建全媒体推介、产销协作、产业互联网三大平台，多层次、立体

化、全渠道推介“齐鲁粮油”优质产品。

“好粮有网”是省粮食和储备局联合阿里巴巴建成的全国粮食行业首个覆盖粮食采购仓储加销各环节的专业化粮油智慧交易平台。“好粮有网”项目经过3期建设，已开设了9个主题场馆，入驻企业400余家，上架商品7000多款，同时提供电商交易平台、原粮收购平台和产业互联网平台3项功能。平台全面促进“产购储加销”各类主体利用互联网进行上下游协同，实现产业链和价值链的重塑与改造，逐步发挥互联网在生产要素配置中的优化和集成作用，使“产业互联网”成为粮食产业发展的中枢和纽带。

在“齐鲁粮油”公共品牌建设推动和“好粮有网”产业平台支撑下，省内众多粮油企业纷纷走上智能化、数字化、品牌化转型之路。以发达面粉为例，在2020年4月被确定为山东省粮食行业首个数字化转型试点单位。该试点项目建成后实现原粮采购、销售订货、质量追溯、物流协同等各链条的数字化管理，构建了对产业上下游开放、融合的粮油生态系统。鲁花集团等企业在特定生产环节启动了“无灯车间”“智能工厂”等数字化项目建设。这些企业的数字化转型代表了山东省粮食产业数字化实践的最新进展，具有很强的行业示范性。

数字变革赋能粮油发展，为产业高质量发展注入澎湃动能。山东省2021年粮食总产量突破1100亿斤，连续8年总产稳定在千亿斤以上。山东粮油加工业工业总产值连续多年保持全国第一，2021年已达4975亿元，销售收入5300多亿元。

面向未来，作为粮食产业总产值稳居全国第一的粮油大省，山东始终坚持“增品种、提品质、创品牌”目标不动摇，并举全省之力打造“齐鲁粮油”公共品牌，对接新时代高质量发展的现实需求，满足广大消费者日益增长的品质生活追求，让“齐鲁粮油”金字招牌，赢得市场和口碑的双丰收。下一步，山东将充分发挥产业联盟优势，有效利用社会资源，完善“齐鲁粮油”营销网络，优化“好粮有网”交易平台，让更多“齐鲁粮油”优质产品走上百姓餐桌。

“齐鲁粮油”闪耀品牌力量

金胜：

“七星初榨”领跑新“食”尚

“文博会”期间，“齐鲁粮油”特装展区的金胜花生油等产品颇引消费者关注。“金胜原生初榨花生油”入选“中国好粮油”和“齐鲁粮油”，今年上榜第一批“好品山东”。

金胜粮油集团目前是国家级高新技术企业、农业产业化国家重点龙头企业、中国花生油加工企业10强。已有75年历史。目前，其综合产能已提高至150万吨，成为全球最大的花生单体加工厂。

金胜粮油在孕育出全国地理标志农产品“莒南花生”的土地上，企业还建起千亩自属花生良种培育基地，与国内顶尖专家团队联合，培育出高油酸、高含油、高蛋白花生新品种，并引进智能雷达绿色防控新技术，成功创建国家级花生良种培育基地和绿色防控基地。

去年，金胜粮油集团上榜第八届山东省省长质量奖，也是临沂“农”字号首次揽下省长质量奖。

金胜原生初榨花生油包装上有着“七星初榨”字样，这是金胜粮油集团荣获国家发明专利的独创工艺——清理筛选、自动色选、臭氧杀菌、智能烘烤、整粒压榨、凝香过滤、充氮保鲜7个环节层层把关。

除了“七星初榨”还有“六统一”，金胜粮油集团目前在县域花生主产区发展了6000多亩花生示范基地，通过“公司+合作社+农户”的形式，辐射带动20万亩花生种植，所有花生示范基地实行“六统一”管理服务模式，既保护了农民利益增加了农民收入，又从原料源头保证了产品质量安全。

鲁花：

倡领“高油酸”健康油品潮流

好客山东人，好品鲁花香。创立30余年来，鲁花集团始终坚持“绝不让消费者食用一

滴不利于健康的油”的企业信条，始终致力于推动中国食用油产业升级。

今年7月，鲁花集团举办新品发布会，继鲁花高油酸花生油后，鲁花集团又正式推出“油酸含量大于56%”的“油酸多多”家族系列产品。

早在上世纪90年代，鲁花集团就已成功完成“5S纯物理压榨工艺”的技术独创，在国内率先实现以物理手段推动花生油的食物安全升级。2013年，鲁花集团又成立了山东鲁花农业科技推广有限公司，为高油酸花生良种的选育、生产、加工及全过程技术指导作保障。此后，经过多年科研，鲁花集团终于联合国内花生专业科研院所，成功培育出十多个具有高油酸、高产量、高含油量特点、适合国内不同地区种植的优良花生品种，并已完成“花育951”号、“花育52”号等十多个高油酸花生品种的推广。至此，鲁花高油酸花生油有了专供原料，鲁花“油酸多多”系列花生油也有了专供原料。

西王：

专注于玉米油全产业链开发

提起食用油，西王集团旗下的西王食用植物油可是独一味，入选“中国好粮油”和“齐鲁粮油”，今年又上榜“好品山东”。

早在11年前，西王食品就正式登陆A股主板，成为A股第一家玉米油上市公司。至此，中国玉米油市场掀开了新的序幕。

西王食品是国内领先的拥有全产业链控制条件的玉米油生产企业，专注于玉米油生产制造十多年，积累了雄厚的技术与资金资源，是国内最大的玉米胚芽油生产基地，被中国食品工业协会命名为“中国玉米油城”，系“第十一届全国运动会指定用油”，被认定为山东省高新技术企业，并多次获得行业协会、主管单位所颁发的相关奖励及荣誉称号。

西王食品扩建60万吨小包装玉米胚芽油项目，开启了做大、做强、做精玉米油的新征程，积极助力国家粮油行业健康发展，稳固



中裕食品公司的健康食品吸引了众多消费者关注。

“中国油瓶”，让消费者“用国油、吃好油、无负担”。

值得注意的是，目前，食用油市场中小包装油的比例约为20%，城市地区约为30%，大城市比例更高，国内小包装食用油仍有较大空间。据了解，西王食品新建30万吨小包装玉米油项目建设正在有序推进中。

发达面粉：

深耕细作守牢舌尖安全

发达面粉集团股份有限公司是一家（民营）股份制粮食企业，业务板块包括：优质粮食基地建设、面粉、挂面生产、制粉技术研究、各种粮食经营。目前集团小麦加工能力8000吨/日，挂面加工能力600吨/日。

该集团始终坚持“以诚为本，以义谋利，务实创新，和谐共赢”的经营理念，以诚实守信为立业之本；以持续产品质量和持续规范管理、持续塑造品牌为利润源泉，不做黑心之事，不赚不义之钱；以脚踏实地的心态结合企业实际情况，持续做好体制创新、管理创新、产品创新、模式创新，以不断提高企业活力；以企业发展服从环境保护为标准，以确保产品质量符合或优于国家标准为道德底线，以创立民族品牌，引导消费者健康理性消费为己任，以维护粮食安全保障消费者利益为目标，以和谐共赢为锻造百年品牌、创建百年企业的准则，不断发现需要，满足需要，不断完善自我，超越自我。经过不懈努力，公司产品和技术在国内同行业中始终保持领先地位，“发达”牌产品的知名度、美誉度一直在全国名列前茅，产品始终畅销不衰，产品销量和市场占有率逐年上升。

中裕食品：

引领小麦产业向健康膳食发展

“文博会”期间，滨州中裕食品有限公司

的高纤维面粉、高纤维挂面、中谷维粉和中谷维锅巴等系列休闲食品大受欢迎，早就销售一空。然而，你可能并不知道，这些产品的原料是小麦麸皮，过去受技术限制只能作为饲料，现在却变成了健康的膳食纤维食品。

中裕承担了2020年山东省重大项目“优质小麦精深加工高质量发展示范项目”建设，引领小麦产业向健康膳食方向发展。

目前，该项目的膳食纤维、赤藓糖醇车间已经投产，蛋白肽中试成功，在全国第一个实现以小麦加工副产物生产赤藓糖醇、膳食纤维、蛋白肽的重大突破。

全国第一个从小麦麸皮中提取出高品质膳食纤维，科学配制出的高纤维面粉、高纤维挂面、中谷维粉和中谷维锅巴等系列休闲食品，受到广大消费者青睐。

全国第一个从小麦淀粉中提取出赤藓糖醇，可广泛应用于糖果类、乳饮料类、烘焙类、软饮料类产品生产，还可应用于医药、化妆品、化工等许多方面。

全国第一个从湿面筋中提取出蛋白肽，颠覆了从谷朊粉出发的传统小麦肽制备工艺，能耗仅为传统工艺的30%，成品产出率接近100%，制品活性和内在品质大幅提高，产品具有重要的康养功能。

韩发记：

传承百年“非遗”味道

小磨香油是世界卫生组织公布的三大最佳健康食用油之一，被誉为“植物油脂国王”。

韩发记香油始创于1910年，至今已有100多年的历史，历经一代又一代人的守望传承、不断创新，成就了一块“金字招牌”。现在该品牌是济南市“老字号”，商河县非物质文化遗产。历经百年，韩发记香油始终恪守“诚信是金，忠厚传家”的理念。

韩发记香油匠心独运，坚守传统石磨工艺，非工业机械压榨，坚守纯真纯正品质，绝无添加。沿用传统的香油制作技艺，手工选

洗，炒制芝麻，石磨磨磨，水代出油，墩油，过滤沉淀等。

“韩发记小磨香油”采用传统的“石磨水代法”工艺，即用优质饮用水，利用油水比重不同，将油从酱坯中代换出来，在国家标准中称为“水代法”。因此法中使用石磨加水，使整个生产过程中温度始终处于100℃以内，所以不会破坏芝麻营养成分，最大限度保留了纯天然的芝麻油香味和营养成分，香味浓郁，味道纯正，集营养和药用价值于一身，以色、香、味俱佳闻名。

麦香园：

蒸出放心山东大馒头

麦香园创始人祖居平原县三堂镇曲六店村，于进京必经之驿道旁开店，以做签子馍馍为生。几代传承，成立麦香园食品公司。

现在的麦香园食品有限公司已经发展成为一家集小麦种植、面粉配方研发、面食加工销售、面食加盟及技术培训、农业旅游为一体的从基地到餐桌主食高标准全产业链企业。先后荣获中国好粮油示范企业、山东省农业产业化重点龙头企业等30多项国家、省市级荣誉称号，并通过了ISO9001质量体系认证、SC认证和5项绿色认证。

麦香园所在的禹城地处北纬37°，是小麦的黄金产区。麦香园坚守“一个馒头健康一个民族”企业理念，从小麦种植源头抓起，保证产品安全可控，可追溯。该企业独创三大核心技术：全营养、细分化面粉标准配方，三醒三发八道压面冷坯发酵工艺，常温保鲜技术。

麦香园现在可生产供应普通馒头、养生馒头、花色馒头、卡通馒头四大系列40余种产品。可生产供应馒头粉、水饺粉等专用面粉，满足商家及市民多样化面食需求。

东都食品：

开辟“自助现磨胚芽米”新市场

“扫一扫，就有现磨的新鲜大米，立等可取，和自助售货机一样，太神奇了。”“齐鲁粮油”特装展区，山东东都食品有限公司带来的自助智能现磨胚芽米机吸引了众多观众纷纷尝个新鲜。

东都食品投资3000万元自主研发的24小时自助智能现磨胚芽米机，实现按需磨谷、现磨现售、鲜米鲜食的模式设计，真正做到了智能售米，吃多少，磨多少，营养全保留，新鲜看得见。

根据业内统计分析，胚芽米消费市场年增长率达到110%，“新鲜、健康、营养”的大米消费观念已经逐渐形成。东都智能现磨胚芽米机，运用AI、IoT物联网、大数据等技术，实现品质智能、运储智能、营销智能，拥有19项自主知识产权，可在社区、菜市场、商超等运营场景铺设，为广大消费者提供新鲜营养的胚芽米。

此外，该公司在黑龙江市成立了东都粮食种植专业合作社，流转土地33358.3亩，投资2000万元，进行水稻、杂粮、菌类等专业种植，提供优质稻谷原料，保障胚芽米品质和味道纯正。



东都食品公司推出智能自助磨谷机，实现了按需磨谷、现磨现售、鲜米鲜食。