

品牌赋能 创新驱动

山东“中国食用植物油田”建设成果斐然

□宋伟

《山东省“十四五”粮食流通和物资储备发展规划》提出，打造具有国内国际影响力的“中国食用植物油田”。近年来，在“齐鲁粮油”公共品牌引领下，山东粮油产业发展势能持续释放，目前，山东每年供应全国市场的食用植物油占比达14%。其中，花生油、玉米油分别占据全国市场份额的60%和50%以上，已成为全国重要的食用植物油产业集聚区。“中国食用植物油田”建设成果斐然，持续推动着山东粮食产业向更高质量、更具竞争力的方向大步迈进。

滨州：协同发展，壮大多品类粮油

滨州作为全国粮食主产区与粮食加工转化大市，现有6家粮食加工企业年营收均超百亿元。龙头牵引，以点带链，滨州形成了以玉米、大豆、小麦、芝麻四大板块为主的粮油食品产业。

在玉米精深加工领域，邹平素有“中国玉米油之乡”的美誉，年加工玉米胚芽能力达420万吨，年产玉米油75万吨，占全国市场75%的份额，培育出西王、长寿花等全国著名玉米油品牌，玉米油产销量稳居国内领先地位。目前，邹平已形成以玉米油为核心，稻米油、橄榄油、花生油、葵花籽油等多品类协同发展的油脂产业布局，产业结构持续优化。

作为邹平玉米油产业的龙头企业之一，长寿花食品始终聚焦健康升级，持续突破关键技术壁垒。公司先后研发并推出金胚玉米油、浓香玉米油、零反式脂肪高养玉米油以及DAG（甘油二酯）功能性食用油等一系列高端粮油产品。其中，“金胚玉米油”已连续15年获得绿色食品认证。

值得一提的是，甘油二酯食用油能够有效缓解因脂肪过量摄入带来的健康问题，从根本上解决了“少吃油不香、多吃油不健康”的用油难题，推动食用油行业迈入健康升级新阶段，引领国民用油理念步入膳食健康4.0时代。

2023年，长寿花食品建成投产国内首条甘油二酯油规模化生产线，实现DAG含量40%至96%全系列甘油二酯食用油产品的批量生产，成为中国甘油二酯油产业化引领者。2024年，“国家甘油二酯食用油产业研发基地”正式落户该企业。2025年，长寿花食品与江南大学联合开展的全国首个“甘油二酯油降脂减重机制对照临床实验”成果发布。该实验全程使用长寿花在售的60%甘油二酯玉米油，首次通过临床验证其在降脂和减重方面的显著效果，为健康食用油领域提供了突破性的科学依据。

在大豆加工循环产业领域，香驰控股历经36年发展，已成为以大豆、玉米精深加工为主的农业产业化国家重点龙头企业。企业持续深化与大专院校、科研机构及专家教授、行业领军人才的全方位合作，开展价值创造研究（产品方案）、生产技术研究、基础研究、差异化产品应用研发等。在终端食用油领域，香驰控股拥有“天下五谷”“喜香汇”等品牌，其中“天下五谷”于2016年被评为中国驰名商标，着力打造中国非转基因大豆油知名品牌。

山东渤海实业集团成立之初便扎根大豆粮油加工领域，是华东地区规模最大的粮油加工企业之一，在食用油领域提出适度加工理念，率先建立适度加工示范线，推动行业技术进步与产品升级。集团旗下坚果植物油专业品牌“坚果”，秉承“匠心坚果，珍稀高品质”的品牌理念，专注生产野生山核桃油、花生油等高端健康产品。近年来先后获“山东省放心油”“山东知名品牌”等荣誉称号。

芝麻加工也是滨州粮油产业的重要组成部分。滨州市无棣县的香油是当地名优特产，历史悠久，素有“一处磨油，全村飘香；一家食油，香溢四邻”的美



长寿花食品包装车间

摄影：霍广

誉。作为优质芝麻产区，无棣县所产芝麻芝麻素含量高、香味物质丰富。

山东省十里香芝麻制品股份有限公司是无棣芝麻产业的领军企业，以打造芝麻全产业链为目标，在选育良种、技术创新、三产融合、品牌打造、科学营销等方面精准发力，实现从“加工作坊”向“现代企业”的转型。企业自主研发的密闭式负压连续制油技术，减少芳香物质挥发，实现温度、时间、香味物质可控，不仅能提高产品品质，还使生产效率提升4倍、产能提升5倍，成为水代法制油工艺的一次革命，推动传统工艺向自动化、机械化转变。公司成立国内首家山东省芝麻产业技术研究院，设有品种培育及改良、高效生产技术、芝麻加工、质量安全与标准、品牌战略等5个研发中心，建有3000亩芝麻试验基地，致力于芝麻全产业链研发。

今年8月，同样位于无棣县的山东丰香园食品股份有限公司生产的小磨香油被认定为国家专利密集型产品。丰香园小磨香油制作技艺作为省级非物质文化遗产，历经5代传承，已有130年的历史。公司先后与西北农林科技大学、山东省农科院等科研院所建立合作关系，开展产学研合作项目30多项，其中7项被认定为省级创新项目。依托以上科研机构，公司先后建成省级企业技术中心、省级工程研究中心、市级技术创新中心等7个创新平台，推动技术、人才、资源、要素等交互融通，激发企业创新能力，获得授权发明专利14项、实用新型专利37项、外观设计专利9项、软件著作权1项。在芝麻深加工领域，突破“卡脖子”技术两项。

青岛：

创新赋能，做优花生油产业

作为我国重要港口城市，青岛不仅是全国花生出口集散地——全国90%的出口花生从这里离港，其花生种植水平与加工能力也稳居全国前列。依托独特区位优势与扎实产业基础，青岛培育出出品好、喜燕、第一坊等一批全国知名花生油品牌。截至目前，青岛拥有花生加工企业320余家，其中国家级龙头企业3家、省级龙头企业8家、市级龙头企业18家，年加工花生规模达45万吨。

亮眼数据背后，是青岛市政府部门围绕花生全产业链发展的精准施策。当地通过实施强龙头、补链条、兴业态、树品牌等举措，引导龙头企业集聚发展，推动花生

品种研发、种植技术、产品加工、销售流通等全环节提质增效，为产业高质量发展保驾护航。

在青岛平度市天祥食品集团的花生油生产车间内，以国家地理标志产品“平度大花生”为原料，“喜燕”花生油经筛选、去石、色选、压榨、过滤等多道工艺精制而成。秉持“喜燕头道油，正宗花生香”理念，企业充分发挥地理标志原料独特优势：通过22分钟精准高温焙炒激发纯正香气，以小榨工艺精心提取头道原浆，并依托自主研发的“速冻凝香”和去除黄曲霉毒素专利技术，同步解决天然留香与黄曲霉毒素控制难题，实现风味与安全双重保障。生产环节引入机械手臂，实现装箱、搬运、码垛全流程自动化与信息化管控。近年来，公司累计投入超1亿元全面升级植物油生产线，构建360度全程食品安全监控系统，切实做到了从“一粒种子”到“一滴油”再到“百姓餐桌”的全生命周期食品安全管控。

创新，已成为青岛花生油企业发展的共识。从乡村小油坊起步，成长为“中国花生油加工十强”企业，青岛品品好粮油集团的进阶之路，始终以创新为核心驱动力。28年来，品品好深耕技术研发，推出一系列行业领先技术，其中“56滤”生产工艺堪称其核心优势。该工艺采用板框式过滤器，借助花生油的液态流线性，通过56层宣纸层层过滤，能高效去除油品中溶解的水分、磷脂及杂质，既让油品品质更稳定优良，又最大限度保留花生本味。经此工艺过滤的花生油，晶莹剔透、色泽如金，赢得“金质”美誉。

数字化、智能化升级，更让这家传统企业焕发新活力。自2019年起，品品好累计投资8000余万元，一方面升级改造生产线硬件设备，另一方面上线MES、ERP、CRM及智慧供应链等信息化系统，实现从原料进厂到终端消费的全过程精准管控，逐步构建起高品质、高价值、优服务的现代化健康食品产业体系，为传统粮油产业注入新动能。创新发展离不开科研支撑，品品好通过加大研发投入、深化科技协作抢抓市场机遇：先后与青岛农业大学、山东粮油设计院、河南工业大学等高校及科研机构建立长期合作关系。企业研发中心被认定为山东省省级企业技术中心、青岛市工程研究中心与技术创新中心，两项研发成果斩获中国粮油学会科技进步奖。

植根于莱西“花生之乡”的青岛长寿食品有限公司，是省级重点龙头企业。公司坚持科技创新驱动发展，研发的“低温制取原生花生油及组织蛋白的方法”获国家发明专利。截至目前，企业累计拥有专利20项，3项技术成果通过国际先进水平鉴定。在标准制定领域，企业积极参与国家、行业、团体及企业标准研制，参与制定的8项标准中，《花生蛋白》国家标准、《花生储藏技术规范》行业标准、《组织蛋白》团体标准等已正式颁布实施。

临沂：

双链融合，叫响“沂蒙花生油”

花生是临沂市的优势油料作物，全市花生种植面积230.3万亩，总产71.3万吨，均居全省第1位。临沂、莒南、沂水、沂南、费县、平邑6个县跻身全国油料百强县。依托这一优势，临沂重点打造“沂蒙花生油”区域品牌，其精制花生油产量占全国近1/5。

2024年，全市纳入粮油信息统计企业177家，产值550多亿元，其中年产值过10亿元企业16家；今年1—6月份，纳统企业达179家，实现产值308亿元，同比增长24.8%。

创新链与产业链深度融合，夯实科技支撑。目前，全市粮油产业已建成省级以上科研平台50个（其中国家级8个），申请专利近400件，为产业转型升级提供坚实科技支撑。

莒南县是临沂市精品粮油及深加工产业主导县区，立足自身资源禀赋与产业基础，按照“龙头企业+产业链+产业集群”思路，该县激发花生产业“接二连三”新活力，通过产业分工、相互协作、关联经营、集群发展打造“一条龙”式产业链条，形成以金胜、玉皇、兴泉、绿地等龙头企业为引领的国家级粮油产业集群。

在夯实产业集群基础的同时，莒南县积极搭建产学研

合作桥梁，与高校合作研发出低POV花生制品、活性花生蛋白、花生功能成分生产关键技术创新等10余项精深加工技术。

其中，龙头企业金胜在技术创新方面表现亮眼。其自主研发的“七星初榨工艺”获国家发明专利，该工艺通过磁选色选、臭氧杀菌、智能烘烤等7道工序，有效破解了传统加工过程中“三高一损伤”难题，最大程度保留花生油的天然原香与营养。企业携手江南大学、河南工业大学等搭建起国家粮食产业技术创新中心、院士工作站等10个省级以上研发平台，以科技创新推动产品升级。

传承自创古法特香食用油制取技艺，玉皇依托与中国农科院、山东省农科院等科研院所的产学研合作，研发出120多种“高精特新”产品，畅销全国30多个省市区及20多个国家和地区。以“科技兴粮”推动智能化转型，建成高度自动化的粮油智能产业园。“植物油生产一体化数字车间”实现生产、灌装、仓储一体化管理，通过数字化信息管理系统对产品进行全流程管控，其智能化立体库项目，在业内首次实现车间内物流机器码垛与全自动立体仓储的高度集成，为粮油行业智能化发展树立标杆。现今，玉皇粮油已涵盖农业、农产品加工、物流、贸易、科技、金融等领域，年营收近30亿元、综合加工能力60万吨，蝉联中国花生油加工企业10强、中国玉米油加工企业10强、中国食用油加工企业50强，填补了花生行业“中华老字号”的空白，成为老字号转型升级的典范。

龙头撑起产业脊梁。在金胜、玉皇等企业引领之下，临沂市以“抓大育小、选优培强”为核心，系统性规划推动粮油产业集群升级：重点扶持龙头企业提质增效，依托花生贸易大县优势，加速推进总投资4.6亿元的玉皇花生交易物流中心及粮油智能制造项目；搭建多层次科研合作平台，联合山东省农科院、河南省农科院，与河南正阳县共建“鲁豫科技大走廊”；深化与中国农科院、江南大学等院所合作，推动粮油副产物高效增值利用、特香花生油精深加工等关键技术落地转化。

此外，临沂还通过强化品牌宣传，聚力展现“沂蒙花生油”的品牌集结力、品类创新力与品质提升成果，“全国每消费8桶花生油就有1桶来自临沂”的宣传语，已植入全国消费者心中，进一步提升区域品牌知名度。

烟台：

全链拓展，布局产业新空间

莱阳是地理标志农产品烟台大花生的最大产地，常年花生种植面积约40万亩，年产量30万吨，系全国花生优势主产区。依托“中国花生油之乡”的品牌基础，莱阳花生油行业已形成“基地建设—加工研发—产品营销”一体化全产业链发展模式，实现产业上下游协同联动。

莱阳市将擦亮“中国花生油之乡”名片纳入全市发展战略，在花生品种更新、产品创新、集群发展等领域持续发力，逐步探索出“标准化生产、精深化加工、集群化发展、国际化购销”的特色发展路径。

产业发展层面，莱阳组建国家植物油产业创新联盟，实施骨干企业倍增计划，目前已培育规模以上花生产业链企业7家，花生产业总产值达215亿元；同时支持龙头企业在全国布局营销机构400余个，带动新增花生种植基地1000多万亩。品牌建设方面，鲁花、龙大入选中国名牌产品，齐花、吉龙获评省名牌产品。

立足各区县花生种植密集区，依托鲁花、龙大、欧果、大成等粮油加工龙头企业，烟台借“齐鲁粮油”公共品牌建设契机，持续优化植物油产品结构。在巩固花生油现有优势的同时，积极开发具有独特风味与营养成分的高附加值小油种产品，研发起酥、煎炸等专用油脂，进一步拓展产业价值空间。

“滴滴鲁花，香飘万家”，鲁花在食用油领域构建起以花生油为主，压榨葵花仁油、低芥酸菜籽油、玉米油、大豆油等多品类为辅的产业链布局，食用油年生产能力达150万吨。

深耕花生全产业链全过程，鲁花围绕科技创新，独创5S物理压榨工艺、引领高油酸品类消费升级、布局多元化健康产品线，不断加大研发投入。自2013年起，鲁花与国内多家花生科研院所开展产学研合作，启动高油酸花生良种培育、繁殖与推广工作，成功培育并推广10多个适合国内不同地区种植的高油酸、高产量、高含油花生良种。如今，鲁花食用油产业链持续完善，47个生产基地分布在全国14个省市区，形成从花生育种到花生油加工生产、品牌销售的全产业链优势，成为中国高端食用油领域的引领者。

在烟台植物油产业集群中，除了鲁花这样的行业领军企业，众多专注于品质提升与技术创新的企业也不断探索特色发展路径，为产业高质量发展注入多元活力。

位于招远的烟台欧果花生油股份有限公司，与山东省花生研究所、山东省农业科学院（招远）花生产业技术研究院建立合作关系，通过三产融合发展带动第一产业提质增效。生产环节中，欧果花生油以筛检后的烟台大花生为原料，经色选机精细筛选，确保花生无生芽、无霉粒，从源头杜绝致癌物黄曲霉素，以严格标准保障产品安全。

依托资源禀赋，聚焦创新驱动、强化品牌赋能，从分散发展到集群崛起，从单一加工到全链升级，山东食用植物油产业已形成龙头企业带动、产业链条完整、产品品类丰富、市场覆盖广泛的发展格局，通过持续优化产能配置、提升产品品质、拓展消费市场，为“中国食用植物油田”建设提供了坚实的产业基础，也为全国食用油市场稳定供应与品质升级贡献了山东力量。



玉皇智能植物油车间



道不尽齐鲁粮油好