

走展会,看龙江绿色食品产业链④

龙江稻米

“看我七十二变”

□本报记者 宋晨曦

首届中国(黑龙江)国际绿色食品和全国大豆产业博览会上,有很多稻米制品,可我们早已看不出稻米模样,比如稻米月饼、蛋糕、慕斯……近年来,随着我省加工技术、数字化设备的迭代升级,水稻加工产业从传统的初级加工逐步向精深加工转型发展,大米不局限于只做主食,而是通过全产业链“谋篇布局”,不断延链、补链、强链,在深加工领域规模持续扩大,层次稳步跃升,竞争力不断增强。

记者从省粮储局获悉,截至2022年,全省人统水稻加工企业年加工能力超过960亿斤,居全国第1位,加工产能与全省水稻总产量比为1.7:1;年加工消耗原料超过430亿斤。

延链:既有“粮头食尾”也有“农头工尾”

“您喝的是乔府大院倾情打造的五常大米汁饮品,温热的冲调方式激发了稻米的芬芳醇厚,产品萃取大米精华,富含丰富的维生素B族、维生素E和氨基酸等营养成分,不含食品添加剂。”乔府大院展区的工作人员向来宾介绍。记者发现,在本届博览会上,像稻米汁一样,延伸水稻产业链条的深加工食品相比往年,种类上有所增加,食味效果也屡屡获赞。

“不与粮田争地,米中自有黄金油”。这是益海嘉里(哈尔滨)粮油食品工业有限公司延伸水稻产业链,生产稻米油的宗旨。益海嘉里(哈尔滨)粮油工业有限公司总经理吴志华介绍,我省具有推广、普及稻米油的天然优势。益海嘉里作为国家粮油行业科技创新的先行

者,在稻米油的科研和市场推广方面投入了大量的资源,开创了分散保鲜、集中制取,集中精炼的全新稻米油生产模式,使天然谷维素、维生素及甾醇等谷物质性营养物质得以最大程度保留。

近年来,我省在延伸水稻产业链上持续发力,全省稻米主产区以大米精深加工和副产品综合利用为引擎,以“粮头食尾”和“农头工尾”为抓手,增加产品丰富度和附加值,提升产品创新力、品牌影响力及市场竞争力,创新研发“米系列”产品,实现产业链、价值链、供应链的高效协同,助推我省稻米产业高质量发展。

补链:强强联合补齐短板

绿色优质品牌米离不开科学化管理。多年前,我省众多稻米企业因产业链条中的软、硬件条件限制,在生产、储存、加工方面实力偏弱,不利于维护稻米产品品质,企业在建立品牌的过程中存在短板,在营销环节很难打开高端市场,形成稻强米弱态势。

省粮储局产业发展处处长丁瑶介绍,2017年以来,我省鼓励和支持规模以上水稻加工骨干企业和名优特产品企业,加快技术改造、扩大规模、增强竞争力,认定和扶持了一批具有核心竞争力及行业带动力的水稻产业化龙头企业。重点培育省内水稻加工产业龙头企业,实现强强联合、优势互补,组建企业集团,引导精深加工产能向水稻主产区、优势区和物流节点集聚,培育了北大荒米业集团、五常乔府大院、五常金禾米业、方正秋然米业、建三江农垦益华米业、建三江农垦双盛米业等农业产业化

国家重点龙头企业、全国粮食行业具有较强竞争力和影响力的大型粮食领军企业(集团),在全省粮食产业发展中发挥引领示范带动作用。

强链:“藏粮于技”强化稻米加工产业链

目前“吃得安全健康”成为追求时尚的一种方式。党的二十大报告再次把粮食安全与科技创新放在重要的战略高度。围绕人民日益增长的美好生活需要,强化稻米加工产业链,推进“藏粮于技”,是顺应时代发展的必由之路。

15日,益海嘉里金龙鱼粮油食品股份有限公司董事长郭孔丰在博览会开幕式上的视频致辞中说:“我们在黑龙江首创的水稻循环经济模式已成为世界最先进的加工模式,并在国内外大规模推广。”

近年来,益海嘉里研发团队持续加大研发投入,从全产业链维度首创鲜制、鲜谷、鲜存、鲜碾、鲜装、鲜食的“六步鲜米精控技术”创新体系。“六步鲜米精控技术”将“鲜”注入大米全产业链的每一个环节,通过减损增收很好地守护了粮食安全。

近年来,农业科研创新让我省在强产业链条的成果上递交了一份又一份满意的答卷。目前,黑龙江大米知名度、美誉度不断提升,全国“十大大米区域性公共品牌”我省占3个,全国“十大好吃米”龙江占一半,形成了以五常大米、庆安大米、方正大米、响水大米等区域品牌为代表的多个优势产区。

走展会,看龙江绿色食品产业链⑤

龙江玉米

兴于粮,不止于粮

□本报记者 宋晨曦

作为全国玉米生产第一大省,2022年8955.3万亩种植面积,4038.4万吨的产量,奠定了玉米在我省农业现代化中占有举足轻重的地位。

龙江玉米兴,绝不止于粮,还有何妙用?在首届中国(黑龙江)国际绿色食品和全国大豆产业博览会上,玉米以百变之姿证明了它是全球范围内用途最广泛的粮食作物——集食品原料、畜禽饲料和工业原料于一体。用实力证明了我省玉米类产品的需求增长快、产业链条长、增值潜力大。

据省粮储局统计,2022年底,全省人统玉米加工企业、饲料和饲料添加剂生产企业年加工消耗原料超过740亿斤,占全省玉米产量的93%,已成为我省粮食加工消耗第一行业。

从需求端入手寻找延链突破口

“吃饱了才有气力减肥”,这是哈尔滨健康农牧业有限公司在博览会上推广他们的主打产品——小园玉米须须面的一句广告词。正是这句广告词,吸引了很多为了减肥而饱受节食之苦的年轻人在展台前驻足咨询。

“不是所有的玉米都能减肥控糖,我们的小园玉米须须面经过非膨化、非冷冻、非再合成,无添加的物理成熟的专利技术加工后,充分发挥玉米中谷胱甘肽、纤维素、

玉米黄素等营养素优势,打造低脂低糖高纤维高蛋白的产品,目前明星产品有玉米须须面、控糖养生须须粥等。”哈尔滨健康农牧业有限公司董事长孙立娟说。

孙立娟深知:“满足年轻人追求方便、健康的需求,才能抢占市场。”多年来,孙立娟投入了大量的人力物力,在玉米深加工领域探索,和她的研发团队主攻玉米深加工控糖健康食品研发生产销售,及药食同源方便食品、预制菜,玉米婴幼儿辅食研发以及大健康领域产品。

从挖掘优势入手寻找高端加工产业着力点

本届博览会上,龙江的鲜食玉米让人大饱口福,但玉米深加工企业生产的氨基酸、有机酸、医药中间体、多元醇、酶制剂等各类玉米生物技术产品则让人“脑洞大开”。

近年来,绥化市始终坚持以“粮头食尾”“农头工尾”为总抓手,扬长补短、精益求精,推动玉米生物发酵产业快速高质量发展。全市年玉米加工能力超千万吨,产值超300亿元。

值得一提的是,绥化市绘制了黑龙江省第一张玉米产业链招商图谱,编制了《绥化玉米生物经济供应链家谱》和《绥化玉米产业高质量投资机会清单》,着力在延链补链强链上下功夫。

他们通过“延链”蓄势。象屿生化产业园依托糖渣等下脚料引进了青岛柏尊饲料项目;他们通过“补链”夯基。依托淀粉原料优势,引进了京粮集团投资15亿元L乳酸项目,填补了玉米淀粉——有机酸的产业空白;引进青冈龙凤投资7.5亿元赤藓糖醇项目,填补玉米淀粉

——多元醇产业空白;通过“强链”赋能。推动新和成先后投资了15亿元和1亿元分别建设了新和成三期和A4项目,扩大了玉米淀粉——维生素系列和玉米淀粉——氨基酸产业链条。目前,我省玉米深加工产能超过500亿斤,全省加工转化消耗玉米约有60%用于深加工。

从服务保障入手提升玉米产业链“韧性”

玉米收储制度改革以来,我省玉米加工业布局不断优化、加工能力增长迅猛,产业链条不断延长。黑龙江以产业理念为引领,不断加大服务保障力度,制定产业发展规划、解决发展难题、开展精准招商等一系列推动玉米产业做大做强的举措,推陈出新,很大程度提升玉米产业链的“韧性”,提高产业抗风险能力。

产业链如何增强韧性?服务要贯穿始终。绥化市率先实行“链长制”,不断加大服务保障力度。坚持把为企业做好服务放在第一位。“种得好是企业生产加工的源泉,而产品卖得好又推动种得更好。”这是本次参加博览会的玉米深加工企业普遍共识。

而推动“种得好”的基础在于服务农村农民,近年来,为了适应玉米精深加工业对原料的需求,我省农业部门多管齐下,优化调整玉米种植结构,精准施策,推广专用型玉米,成效显著。

农民认可,不推自广。“我们响应政府号召,与企业签订订单种植高淀粉、高蛋白、高油的加工专用型玉米,企业为我们提供生产资料,政府为我们贷款保驾护航,农户只负责种好玉米就行,秋收后企业按高于市场的价格回收,销路不愁,玉米成农民增收的‘金棒子’。”呼兰区农民张志成说。



鲜米科技。本报记者 宋晨曦摄



“九珍十八品”伴手礼。本报记者 唐海兵摄



玉米深加工展示图。本报记者 宋晨曦摄



元盛食品肉类展台。本报记者 李天池摄



鹅香久推出的小包辣味零食。本报记者 董盈摄

走展会,看龙江绿色食品产业链⑥

龙江森林食物

开启新“食”代

□本报记者 唐海兵

由猴头菇制成的融合菜,由木耳制成的水晶冻,混合了榛子、蓝莓的牛轧糖……在首届中国(黑龙江)国际绿色食品和全国大豆产业博览会上,若不仔细分辨,你可能想不到这些夺人眼球、芳香四溢的美食都取材于森林食物。

随着人们对健康品质的不断追求,来自龙江广袤森林的林下特产正逐渐走出林区,成为人们舌尖上的新宠,开启属于龙江森林食物的新“食”代。

若说今年博览会最为吸睛的展区有哪些,“九珍十八品”展区绝对名列其中。红松籽、榛子、刺五加、毛尖蘑、一排排琳琅满目的林下特产;“虎虎生威”“林海蛙鸣”一道道由森林食材制成的精美菜肴;“熊胆粉”“鹿茸片”“雪蛤”等包装精美的伴手礼及风格雅致的文创产品,让到场来宾一次性体会到何为“广袤森林,遍地都是宝”。

贴着“九珍十八品”标签的森林食物,代表着来自黑龙江2100万公顷浩瀚森林的天然馈赠,也代表着那句简短却有力的品牌标语——是珍品,更是真品。

在黑龙江,森林“粮库”的作用不断被挖掘,森林食品成为了“绿水青山就是金山银山”的标志性产业。据介绍,2022年,我省林下产业实现产值814亿元,今年将力争突破900亿元,增速达到10%。

“这是来自‘蓝靛果之乡’勃利县的蓝靛果果汁。我们采用先进的净水处理设备、灭菌设备、榨汁设备,以及自动化生产流程,最大程度保留蓝靛果的营养……”黑龙江圣海奥斯健康产业有限公司负责人介绍。

“这是我们将桦树汁原料和生物技术相结合,制成的桦树汁浓缩液及饮品,今年企业桦树汁单品销售额达到了

3000万。”黑龙江北域时代生物科技有限公司负责人说。

“这个是榛子烘焙燕麦、榛子牛轧糖、榛子油,原材料来自‘中国大榛子之乡’通河县,所有产品均不含香色素防腐剂,保证让消费者吃到地道的森林味道。”哈尔滨赫州商贸有限公司负责人说。

因林而兴,绿富共赢。小小的森林食物摇身一变,以各种姿态出现在消费者的面前。据介绍,我省现有国家林下经济示范基地23个、省级林下经济示范基地79个;国家级龙头企业16家,其中经营森林食品的企业有9家,省级龙头企业134家。

近年来,省林草局加大财政对涉林科研院所、高校开展林下经济应用技术研究支持的力度,引导科研人员重点开展宜于发展的经济林、食用菌、中药材等良种,提高林下经济领域科研成果、新技术转移转化社会化速率。

在“林都”伊春,桦树汁产业在原料采集、储藏、相关产品研发上实现突破,已培育引进加工企业10余家。在“猴头菇之乡”海林,占有着全国65%的市场份额,猴头菇精深加工项目正从初级加工向生产琼浆、特医食品等全产业链条开发迈进。未来,越来越多的森林食物将走上花式创新之路,惊艳人们的眼光与味蕾。

丰饶的黑土地,为黑龙江成为国家粮食安全的“压舱石”提供坚实支撑;广袤的大森林,让黑龙江有条件打造践行大食物观“先行地”。雷成浩表示,接下来,省林草局将继续加强组织和政策引导,实施品牌战略,全力招商引资,延伸产业链条,不断做大做强林下经济产业,持续打造助力企业发展新模式,把更多的森林食物端上全国百姓餐桌,叫响黑龙江森林食物品牌。

走展会,看龙江绿色食品产业链⑦

乳业、肉类深加工

深耕市场探寻新增长

□本报记者 李天池

在此次首届中国(黑龙江)国际绿色食品和全国大豆产业博览会上,记者注意到,乳品行业和肉类深加工正通过不断探索深耕市场,从而为产品提升附加值寻找新的增长点。

大庆乳业有限责任公司区域经理张禹此次带来了以大庆老奶粉为矩阵的7个系列产品。他说:“我们还带来了最新产品全脂姜内粉,因为姜的功效特别多,味道很独特,又因为姜有很多功效,所以其营养价值也非常高。”

他告诉记者,省市行业部门经常会组织我们在一起研判发展形势,探讨深加工新路径。“针对目前市场,我们在向功能性和提升营养价值方面不断延伸,细化丰富产品线。”

记者了解到,我省在分析研判奶业发展趋势的同时,还落实奶业扶持政策。印发2023年贷款贴息、奶牛良种、大型奶牛养殖场建设、奶乳“一体化”万吨牧场建设、粮改饲等奶业项目实施方案。

省农业农村厅还开展技术指导帮扶。今年6月27日,省农业农村厅印发《2023年黑龙江省奶业生产技术指导服务工作方案》,组织东北农业大学、省农科院、省畜牧总站等单位奶业专家,分4组赴奶业重点市县开展技术指导。此外,与国家奶牛产业技术体系、蒙牛集团共同举办“奶业竞争力提升金钥匙专场活动”,现场技术指导,助力牧场降本增效。

为确保全省原料奶质量安全,及时发现和排除安全风险隐患,2023年,省农业农村厅配合国家生乳抽检工作,完成937批次生乳样品抽检工作。并在省内哈尔滨、大庆等27个市县开展省级生乳质量安全风险监测

400批次。截至目前,抽检工作已全部完成,国家级抽检现场检查和快速检测全部合格,省级生乳抽检全部合格,全省生乳质量安全状况良好。

在齐齐哈尔天照食品展位前,锅包肉、溜肉段、杀猪菜、酸菜扣肉等东北名菜,做成预制菜后,让更多参展商食指大动。经理都业说,针对此次博览会,我们带来了30余个产品,这些产品都是以猪肉为原料的预制菜。

采访中,记者了解到,该企业最开始以生猪养殖为主,在2019年开始进入到预制菜行业。企业生产的预制菜都是自己自己养殖的有机猪肉制成;其销售渠道则遍及北上广深,以及线上商城等。

采访中,记者了解到,齐齐哈尔市在不断打造“肉-食”一体化全产业链。加快推进百亿级肉牛和生猪、十亿级肉羊和禽类产业建设,不断扩大高端肉牛养殖规模,形成生猪产业集群,重点发展肉灌制品、速冻食品、熟食制品、烟熏酱制品等精深加工项目。

省农业农村厅则不断提升屠宰标准化水平。目前,我省已有9家企业被评为全国生猪屠宰标准化示范厂;数量居全国第6位,东北四省区第1位;并完善社会化服务体系。指导黑龙江省生猪产业联合会等行业协会每季度召开全省生猪生产形势分析会,组织饲料、养殖、屠宰加工企业负责人及行业专家共同分析研判生猪产业市场变化及未来走势,为企业生产经营和政府决策提供参考。

记者从省农业农村厅了解到,下一步将指导黑龙江省生猪产业联合会等行业协会组织会员企业实施《高品质猪肉(团体标准)》,统一标准、统一品牌、统一平台,打造龙江特色猪肉品牌,提高我省优质肉产品竞争力、附加值和美誉度,引领产业链上的企业打开省外销售市场。

走展会,看龙江绿色食品产业链⑧

龙江鹅产业

“第三白”展翅腾飞

□本报记者 董盈

鹅肝香肠、鹅肉香肠、鹅肉香肚、辣卤鹅心……近日,在首届中国(黑龙江)国际绿色食品和全国大豆产业博览会上,黑龙江鹅香久食品有限公司携其精心研发的系列鹅产品亮相,令参展客商耳目一新,忍不住驻足品尝,纷纷感叹,除了传统的铁锅炖大鹅、烤鸭,原来鹅还有这么多美味的吃法。

“这次来参展我们重点推广的是公司的鹅深加工产品。我们公司具有很强的研发能力,在鹅精深加工产品方面,不仅有传统的烤鸭,还研发推出了鹅肝肠、鹅肉肠、鹅肉香肚,以及符合当下年轻人口味的辣卤产品,比如辣卤鹅心、鹅肝、鹅蹄等,制作成独立小包装的零食,让产品更加多元化,广泛覆盖各类群体。近期,我们还研发了鹅肉火腿、鹅肝酱和东北风干肠口味的干肠鹅蹄,深度挖掘年轻人的需求,并与传统口味相结合,让广大熟知并且爱上鹅美食。”展会现场,黑龙江鹅香久食品有限公司生产厂长关向记者介绍道。

黑龙江鹅香久食品有限公司是我省鹅屠宰、熟鹅加工领域的重点企业之一。据悉,近年来,该公司借我省大力发展鹅产业的东风,不断延伸完善产业链条,实现鹅孵化、养殖、屠宰和深加工一体化发展,同时还具备一定规模的羽绒加工能力。

我省十分重视支持鹅产业的高质量发展,2022年出台了《黑龙江省鹅产业振兴行动计划(2022—2025年)》,明确了培育壮大龙头企业、打造精深加工产业链、推进标准化规模化养殖、推进绿色清洁发展、推动项目建设、实施创新驱动、强化资源整合等七方面重点任务,以及强化统筹推进、加大政策支持、

优化产业环境、完善服务举措、加强人才支撑等五方面保障措施,提出到2025年,全省商品鹅年出栏5000万只以上,鹅产业营业收入在100亿元以上(约为2021年的4倍)。

提出这样的预期目标,底气源自鹅产业发展的广阔市场前景,更源于龙江优势。据专家预测,我国鹅的市场容量预计可达10亿只,发展鹅产业有较大市场增长空间和价值提升空间。同时,将白鹅打造成继龙江白兔、白米后的“第三白”,我省具备优越的鹅养殖条件、较好的产业基础以及强有力的技术人才支撑。

《黑龙江省鹅产业振兴行动计划(2022—2025年)》的出台极大提振了省内鹅产业链上企业的发展信心。“十四五”期间,鹅香久食品将加快大鹅养殖基地建设,大力发展大鹅产业链,从大鹅屠宰加工向上游养殖、下游销售、饲料加工等环节延伸发展,实现500万只撬动白鹅一条龙产业项目各项指标。“黑龙江鹅香久食品有限公司总经理吴化成在接受采访时说。黑龙江对青鹅业集团有限公司也计划稳步推进省内鹅产业向标准化、集约化、科技化、生态化方向发展,着力打造黑龙江省乃至全国布局合理、绿色高质、极具潜力的鹅产业集群。

2022年,省内肉类协会牵头,联合我省30多家优势科研院所和骨干企业,共同创立了我省首个依托高等院校和肉类加工企业,集“产、学、研、用”于一体的肉类行业组织——黑龙江省内肉类加工业技术创新战略联盟,探索建立长效稳定的产学研合作机制,也将助力提升我省鹅肉产品附加值和市场影响力。

强链建群,龙江“第三白”正奋力借势腾飞。