

安阳产业链调研行 ⑤

食品制造产业集群链:

有滋有味 农食融合端上百亿“大拼盘”

□本报记者 李坤 王慧敏 刘斐

核心提示

一颗颗小卤蛋撑起企业2.3亿元年营收,一粒粒小芝麻走出国门香飘海外,一只只烧鸡靠着“黑科技”焕新传统滋味……如今的安阳,正以“链式思维”推动“舌尖上的产业”串点成链、聚链成群,稳健前行,成为拉动经济增长的有生动力。今年上半年,我市食品制造产业交出亮眼答卷:95家规模以上企业火力全开,实现规上工业总产值83.8亿元,同比增长21.9%。

从单品突围到产业集群,我市如何将“小食材”做成“百亿大产业”?记者深入我市食品制造产业链一线,深挖其串联企业、拓展链条,让产业“滋味”更浓、发展动力更强劲的秘诀。



河南新东方工人正在装车卤香烤鸡蛋

河南新东方: 五大品牌食品售全国

全国体量最大的200万羽鹌鹑养殖基地,日产卤鸡蛋200万枚、卤鹌鹑蛋40吨,2024年全年营收2.3亿元……河南新东方食品股份有限公司(以下简称河南新东方)位于“中国食品工业名县”汤阴,一颗颗小卤蛋从这里走向全国各地。

“咕咕咕……”8月15日,位于汤阴县伏道镇的河南新东方鹌鹑养殖基地,18万羽棕褐色的鹌鹑正在欢快地啄食,淡青色的鹌鹑蛋顺着沟槽被收集到一起。

“去年10月,我们在汤阴、内黄两县建成4个鹌鹑养殖基地,共计养殖鹌鹑200万羽,目前已实现‘鹌鹑养殖—蛋品加工—蛋品废料处理’的产业链闭环。”河南新东方副总经理刘红春说。

在位于城关镇的生产车间里,一颗颗

鹌鹑蛋在经过清洗、烹煮、剥皮等程序后,被倒入冒着热气的不锈钢大锅。工人们身着无菌服,在流水线旁有序作业,卤好的鹌鹑蛋裹着油亮的卤汁,随自动化生产线被装进包装里。

“我们现在有‘八大锤’‘精忠报国’‘饭果果’等五大品牌,除卤制肉蛋类休闲食品外,还做鸡精、调味料等。”刘红春介绍,这些卤味不仅走进了普通消费者的零食袋,还成了“三只松鼠”“乡巴佬”“开心猫”等知名休闲零食品牌的供货源,满足了不同人群的口味需求。

作为我省农业产业化重点龙头企业,今年上半年河南新东方营收已达1.5亿元。刘红春说:“今年,公司全年营收的目标是突破4.8亿元。”



河南新东方卤蛋生产线



鼎芝食品工人正在榨油

鼎芝食品: “小芝麻”香飘海内外

8月15日下午,走进汤阴县高新技术产业开发区食品产业园内的安阳鼎芝食品有限公司(以下简称鼎芝食品)车间,记者看到,清理干净的芝麻随着传送带进入研磨机,阵阵香气扑鼻而来。在该公司门口,几名工人正忙着往大货车上装货。鼎芝食品董事长朱红涛说:“这是4吨发往河北隆尧的熟芝麻,今晚就可以准时交货。那边是发往江西的成品芝麻油,明天一早出货。”

朱红涛是河南周口人,长辈做的就是与芝麻相关的生意,他从小耳濡目染,大学毕业决定从“芝麻小事”起步创业。2019年3月,经过多方考察,鼎芝食品落户汤阴,当年12月正式投产。鼎芝食品是一家集研发、生产、销售、服务于一体的综合型生产企业,主营芝麻油、芝麻酱、花生酱、熟芝麻、花生碎等系列产品,2023年被省工业和信息厅认定为河南省创新型中小企业。

鼎芝食品目前有3条自动化生产线,日产60多吨。今年年初以来,3条生产线

一直保持满负荷生产状态。目前,鼎芝食品的客户遍及全国多个省份,产品远销马来西亚、泰国、韩国以及欧洲国家,并与包括12家上市公司、9家外贸出口企业在内的千家企业和餐饮门店建立了长期合作关系。今年上半年,鼎芝食品主营收入7000万元左右。

短短5年多时间,鼎芝食品将“小芝麻”做成了大产业。朱红涛说,自成立以来,该公司建立了一套严密的“双源头控制”体系,拥有科学可控的进货体系和严格的质量管理体系,从食品原料购买到生产、加工、储存、运输、销售,全链条保证食品安全。

为扩大生产,朱红涛去年投资新建了一座新工厂,计划建设7个厂房、12条生产线,满负荷生产可达日产300吨。“目前已建好3个厂房,预计今年年底6条生产线可投产。”朱红涛说,“我们将继续秉持‘让产品荣耀 让人性闪光’的生产经营理念,努力把鼎芝食品打造成国家级食品生产示范企业。”



鼎芝食品化验员正在做检测



画宝刚公司智能卤煮车间



画宝刚公司工人在非油炸工序作业(本版图片由本报记者 郭有明 摄)

画宝刚烧鸡: 老字号有了“黑科技”

8月15日上午,记者走进滑县道口画宝刚烧鸡有限责任公司(以下简称画宝刚公司)标准化生产车间,看到传统卤制工艺与现代科技的深度融合:透过玻璃窗可见,机械化不锈钢架栏上,待加工烧鸡整齐排列;煮制区的智能煮制系统精准控温。“过去,老师傅凭经验把控火候与煮制程度。如今有了新技术的加持,生产流程实现智能化升级,电脑精准设置火候、时间等参数即可。”画宝刚公司总经理画红胜说,“过去需要一个人守一口锅,如今一个人可管十几口呢。”

画宝刚公司历经几代人传承,从家庭作坊发展为年产能1500万只烧鸡的现代化企业。该公司新厂区占地95亩,构建屠宰、煮制、包装、冷藏四大闭环生产体系。依托百年技艺积淀,该公司以

“非油炸着色”工艺为核心创新,改良传统油炸工序,始终秉持健康美味的原则,让烧鸡呈现出自然而诱人的色泽。该技术获第七届国际发明展览会发明奖。目前,该公司已拥有21项专利,覆盖烧鸡加工等环节,为工艺优化与品质提升提供技术支撑。

“产品选用450天以上鲜活蛋鸡为原料,配以多味天然香辛料,再通过造型、晾干、涂蜜等26道工序加工而成。成品形如元宝,熟烂离骨,涵盖鲜烧鸡、软包装系列及30余种休闲食品,其中麻辣鸡胗、鸭脖等小包装休闲食品已小批量上市。”画红胜说,从养殖场到餐桌,公司构建“企业+养殖场+经销商”生态链,严控蛋鸡收购标准。销售网络辐射500余家经销商,形成覆盖河南、河北、北京、山东、天津等地的全国销售网络。

群链名片

多领域发力 绿色食品攀高向强

今年上半年,全市食品制造产业集群依托汤阴、滑县、内黄三大核心县,围绕“延链、补链、强链”目标在多领域发力,推动绿色食品产业攀高向强。

——指导核心县差异化发展。引导汤阴县聚焦面制品精深加工、低温肉制品研发、速冻调理食品创新、健康休闲食品开发四大产业群,打造中原食品工业示范基地。引导滑县深度挖掘优质面粉加工链、生猪全产业链屠宰加工、道口烧鸡非遗技艺传承三大潜力领域,塑造黄河流域特色食品产业标杆。推动内黄县重点发展辣椒全产业链加工、复合调味品研发、功能性饮品生产,同步布局食品机械制造、冷链物流配套,构建“3+2”农食融合发展体系。

——加强政策扶持。借助国家、省技术改造“再贷款”政策为10个技改项目提供专项贴息;推动3个项目申报2025年省制造业高质量发展技改示范类专项资金;2家企业获2025年度首批省级专精特新中小企业称号。中粮面业(安阳)等企业获2025年第一批省级智能工厂(车间)荣誉,出台预制菜产业高质量发展措施,在多方面给予政策倾斜。

——提升特色产品影响力。组织我市食品企业申报河南省第二批“特色风味食品标志性产品、制作技艺传承人和核心产区名录”,义兴张烧鸡、众发食品的老庙牛肉被认定为“特色风味食品标志性产品”;义兴张烧鸡的张存有、八代中和烧鸡的张中和、众发食品的胡希平被认定为“特色风味食品制作技艺传承人”。

——解决企业具体诉求。协调解决滑县牧原肉食品项目120亩用地、林州绿健产业园环评容缺受理等难题;帮联服务“青苗”企业内黄县腾飞食品有限公司解决贷款200万元,帮助6家食品工业企业获第一季度满负荷生产奖励等。

——协助核心县招商引资。汤阴县紧盯面制品深加工招引原谷原麦、满谷食品等龙头企业,落地巴奴中央厨房等12个项目,对接300余家企业;与五芳斋集团签订中央厨房项目合作协议,计划投资2亿元建设年产5万吨速冻食品生产线;推动青岛日辰股权谈判;滑县主动对接洽中裕食品、河南源泉粮油小麦胚芽项目;内黄县主动对接袁隆平农科辣椒深加工、山西千汇药业投资建厂等项目。

延链、补链、强链,我市食品制造产业集群聚焦重点,久久为功,塑造出更多产业发展新优势。

群链长说

汇聚优质资源 做强食品集群

□市人大常委会副主任、食品制造产业集群群链长 王现波

民以食为天。我市食品产业焕发蓬勃生机,实现迅猛发展,既需秉持“链式思维”,推动食品产业集群做大做强,以精益求精的匠心精神深耕“舌尖上的产业”,又要以技术创新为强劲引擎,尤其是借助数字化、智能化创新之力,为美味产品持续注入鲜活动力,让“安阳制造”食品品牌走向全国、迈向世界。下一步,我们将重点做好以下几项工作:

一、深化区域协同,激活集群发展势能。统筹汤阴、内黄、滑县等食品产业核心县,强化产业空间集聚效应,完善承接载体配套设施,促进政策、技术、资本等要素高效协同。通过土地、资金等资源倾斜,筑牢食品制造产业基础,构建错位发展、集群联动的产业新格局。

二、加速技术赋能,拓展产业链条深度。以数字化创新为引擎,驱动食品制造向智能化、高端化、绿色化方向转型升级。聚焦企业技术需求及产业共性关键技术难题,推动与省内外食品领域知名科研院所开展“产学研”深度融合,鼓励企业与科研院所共建联合实验室;推广自动化生产线和数字化管理系统应用,提升生产效率与产品质量稳定性;大力推广本地优质深加工食品,助力安阳本土优质食品走出安阳,融入群众生活。

三、创新招商模式,汇聚发展核心要素。主动深度对接京津冀、粤港澳大湾区等区域,积极承接优质产业有序转移并推动其落地生根。进一步创新招商方式,完善体制机制,通过“云招商”“展会招商”“乡情招商”“以商引商”等多种举措,聚焦食品产业链关键环节与短板弱项,结合我市食品产业发展趋势与综合定位,吸引优质资源、资本布局安阳,优化营商环境,引育一批“链主”企业,进一步“延链、补链、强链、固链”,强化资源汇聚与集群培育。