

科技犁沃土,初心铸粮仓 小洋人集团旱碱麦产业创新实践

张妍

“春天白茫茫,夏天水汪汪,十年九不收,糠菜半年粮。”这曾是河北沧州盐碱地的真实写照。如今,这片土地上涌动的金色麦浪,正讲述着一个由民营企业书写的农业创新故事。小洋人集团——这家以乳制品闻名的现代化企业,积极响应国家战略,投身于旱碱麦全产业链开发,以科技为犁、初心为种,探索出一条盐碱地综合利用的特色发展之路。



昔日的“白色荒漠”变身今日的“碧绿麦田”



小洋人集团河北沧州生产基地



沧州旱碱麦展览馆开馆仪式



小洋人集团工作人员展示浩阳面食产品

战略转型:从“乳业”到“麦业”的跨界深耕

“开展盐碱地综合利用,是一个战略问题,必须摆上重要位置。”2023年5月,习近平总书记在河北沧州考察旱碱麦种植推广及产业化情况时,对盐碱地综合利用作出重要指示。我国盐碱地总面积约15亿亩,其中具有开发利用潜力的约5亿亩。如果能唤醒这一“沉睡”的后备耕地资源,在用好耕地存量的同时扩大土地增量,将有效实现耕地资源的扩容、提质、增效。

“作为土生土长的沧州人,我深知盐碱地的潜力,也明白粮食安全对国家的意义。”小洋人生物乳业集团有限公司(以下简称“小洋人集团”)董事长陈世勇表示。提起“小洋人”“妙恋”品牌,曾伴随着很多年轻人走过年少时的美好时光。这家以乳制品饮料开发为主,集科研、生产、销售于一体的大型现代化民营集团企业,自1994年创立以来,历经30多年的发展,形成河北、南京、湖南三大生产基地,30多

年间累计纳税13.45亿元,被农业农村部、国家发改委等八部委联合认定为“农业产业化国家重点龙头企业”。

随着国家一系列推动盐碱地综合利用的支持政策不断出台,《沧州市坚持科技赋能推进盐碱地综合利用实施方案》也明确提出“推动由打造旱碱麦品牌向打造盐碱地特色产品品牌转变”。陈世勇敏锐地捕捉到政策红利与市场需求的契合点。2024年,小洋人集团启动战略转型,斥资5亿元在沧州青县工业新城建设浩阳面业、浩阳面食生产基地,走上了探索旱碱麦产业的创新发展之路。

“沧州有408.58万亩盐碱地,占全省盐碱耕地面积的71.65%,占全市耕地面积的35.61%,这是‘沉睡的耕地资源’。”沧州市农业农村局相关负责人表示,“民营企业的加入,能为盐碱地产业注入资金、技术和市场活力,小洋人集团的跨界实践具有示范意义。”

科技赋能:从“选种”到“加工”的全链创新

种源是农业发展的“芯片”,在盐碱地种植中更是关键。小洋人集团深知这一点,转型之初便与黄骅市中捷产业园区农科所、沧州市农林科学院及青县垦丰种业有限公司建立深度合作,精选优质旱碱麦品种,开启“以种适地”的攻坚之路。

为确保品种适配性,小洋人集团采取“双场景试种”策略。“我们连续三年培育优质旱碱麦品种,一方面,在自有工厂园区开展标准化种植,记录作物生长数据;另一方面,联合青县本地种植大户进行规模化试种,模拟实际农业生产场景,检验品种的产量与品质,最终确定最优旱碱麦品种,为后续产业化发展奠定基础。”小洋人集团浩阳面业负责人林培清表示。“精选优育”是小洋人集团旱碱麦种植的核心准则,也正因为坚守这样的初心,从“选种”源头就为旱碱麦种植筑

牢了品质根基。

加工环节,小洋人集团更是将“科技”二字刻进了生产流程。为确保颗颗新麦都是有生命的,每批小麦必须通过发芽实验才能进入加工环节。旋振筛、去石机、打麦机等设备,将小麦杂质率控制在千分之一以下,十通道色选机将霉变粒、病斑粒、异色粒直接剔除。“我们要生产有芯又有芽的‘活’面粉,只用新麦,保留完整胚芽,零添加,让老百姓真正吃到营养又健康的好面粉。”小洋人集团总裁戴秀芬表示。

从“选种”到“加工”,小洋人集团不断延伸产业链,在激活旱碱麦的经济价值与营养价值的同时,实现了“从土地到餐桌”的价值升级,既为消费者提供了营养更优的食品选择,也为种植户拓宽了增收渠道,形成了“企业带动种植、加工反哺农业”的良性循环。

市场破局:从“产品”到“品牌”的价值升级

近年来,沧州市坚持从“强龙头、补链条、兴业态、树品牌”多角度协同发力,持续提升盐碱地综合利用的规模效益和产业竞争力。通过构建大中小企业协同发展梯队,实施龙头企业“高质量发展工程”,支持小洋人集团等国家级龙头企业开辟盐碱地特色农产品加工新业态,同时持续壮大省级龙头企业队伍规模。今年3月,“沧州旱碱麦”成功获批省级区域公用品牌,沧州市旱碱麦加工龙头企业达19家,年加工能力超100万吨,品牌影响力和市场美誉度持续提升。

“过去旱碱麦‘酒香也怕巷子深’,现在我们要让全国消费者知道它的好。”陈世勇手持一款“酷小麦胚芽麦芯粉”礼盒介绍。面对激烈的市场竞争,小洋人集团一方面依托原有的全国销售网络,加大销售力度、拓宽销售渠道,另一方面把目光聚焦在差异化的产品研发上。

旱碱麦生长期长达9个多月,籽粒饱满、光泽透明,蛋白质含量高于普通小麦,可达13%—16%。小洋人集团研发团队充分利用旱碱麦独特品质,强化营养功能产品研发,依托自主研发的旱碱麦深加工技术体系,构建起多重产品矩阵。产品包括儿童成长系列、低GI主食系列、药膳养生系列、果蔬面食系列等,覆盖从家庭消费到食品工业的多元需求,既迎合了消费升级趋势,又提升了产品附加值。

为进一步提升旱碱麦的品牌影响力,在地方政府的大力支持下,小洋人集团倾力打造了沧州旱碱麦展览馆。游客可以通过图片、视频、现场演示等多元化展示方式,了解旱碱麦从种植到加工的全过程。“我们将‘面花’等非遗技艺与旱碱麦面粉结合,开发出造型各异的面食产品,很受消费者欢迎。”戴秀芬说。这种“文化+产业”的模式,让旱碱麦产品不仅是食材,更成为承载地域文化的“名片”。

未来展望:从“盐碱地”到“金粮仓”的使命担当

2023年7月,习近平总书记主持召开二十届中央财经委员会第二次会议时强调,开展盐碱地综合改造利用,要充分挖掘盐碱地开发利用潜力,加强现有盐碱耕地改造提升,有效遏制耕地盐碱化趋势,稳步拓展农业生产空间,提高农业综合生产能力,做好盐碱地特色农业大文章。

今年4月,中共中央、国务院印发的《加快建设农业强国规划(2024—2035年)》中提出,分区分类开展盐碱耕地治理改良,因地制宜推动盐碱地等耕地后备资源开发。随着盐碱地综合利用技术的不断成熟,旱碱麦产业前景广阔,昔日的“白色荒漠”正成为孕育希望的“金色粮仓”。

在小洋人集团的掌舵人看来,道德就是生产力,唯有好人品,才能出好产品。企业始终坚守食品安全底线,将产品质量视为企业的生命线。为确保旱碱麦产品质量,小洋人集团建立了严格的质量控制体系。内部员工也都有一个共同的认知:

“我们生产的不仅仅是产品,更是一种对消费者安全健康负责的态度,是我们的社会担当。”

展望未来,在党中央加快建设农业强国的战略指引下,小洋人集团将继续加大科技研发投入,不断选育出更优质的耐盐碱品种,进一步提高旱碱麦的产量和品质。同时,还将加强盐碱地治理的统筹规划,拓展综合利用模式,推动盐碱地特色农业向更高水平发展,迈向“科技+生态+产业”融合发展的新阶段。

夕阳下,小洋人集团的面粉生产线仍在运转,一袋袋新鲜磨制的旱碱麦面粉正打包发往全国各地。从乳业到麦业,从车间到田间,他们用科技唤醒沃土,用匠心锻造精品,更用行动诠释着“食品企业的道德就是最大生产力”。小洋人集团用跨界实践证明:只要以科技为翼、以初心为魂,民营企业也能在建设农业强国的征程中,书写出属于自己的金色篇章。