

# “齐鲁粮油”品牌建设助推高品质和标准化 让山东面粉更“筋道”

俗话说“民以食为天”，在老百姓的饭桌上，少不了馒头、包子、面条等各种面食。在频频因馒头上热搜的山东，面粉更是不可或缺的食材。

看似普通的面粉，其中却有不少“门道”。除了平时常见的水饺粉、蛋糕粉等，面粉还可以从不同的筋度来区分。而不管划分标准如何，优秀的品质才是通用的标尺。

作为农业大省，山东小麦常年种植面积达6000万亩，小麦加工能力达3600万吨。得益于雄厚的产业基础，山东也拥有为数众多的面粉加工企业。近年来，在“齐鲁粮油”公共品牌引领之下，一批面粉加工企业脱颖而出，市场占有率和美誉度不断提升，“齐鲁粮油”金字招牌持续擦亮。



记者 黄寿庚

## 你知道面粉筋度 怎么区分吗？

北方人以面食为主，平时最喜欢的就是馒头、包子、面条和水饺，与面粉打交道比较多。同时，随着生活水平提高，在家进行蛋糕、面包之类的烘焙逐渐成为很多厨艺爱好者的选择。然而，很多新手在初次尝试时，经常会遇到蛋糕不够蓬松，面包不能拉丝等问题。这其中，除去操作上的问题，多数情况在于面粉没选对。

那么，到底该如何选择合适的面粉呢？为此，记者咨询了惠民县宇东面粉有限公司项目部经理李希艳。她说，选择面粉最重要的是选对筋度，“面粉是有筋性的，可分为3种筋度，即低筋、中筋、高筋，不同的筋度对应了不同的做法。”

其中，“蛋白质含量≤9.5%”属于低筋，这种面粉筋性非常低，颜色比较白，可以实现柔软、蓬松、酥脆的口感，所以经常用来制作蛋糕、饼干、酥皮点心等。

“蛋白质含量≈11%”属于中筋，这种面粉筋性适中，颜色乳白，质地半松散。它是日常生活中最为常见的面粉，其用途也非常广泛，大多数中式面点都是用中筋面粉做的，比如馒头、花卷、包子、面条等。

“蛋白质含量≈13.5%”属于高筋，这种面粉筋性很强，经常用来制作弹性好、有嚼劲的食物，比如面包、油条等。此外，饺子皮、面条的制作也可以用高筋粉，做出来口感更筋道。

“了解了面粉的筋度特点，再结合各种面食的特点，消费者就可以根据自己的需求选购不同筋度的面粉。”李希艳表示，进入超市售卖的面粉，都是正规厂家生产的，要遵守国家规定的标准，即生产执行标准。不同面粉的生产执行标准也不一样，体现为标准号的不同，也说明了面粉的质量，3种筋度的面粉标准号分别是：低筋面粉——GB/T8608；中筋面粉——GB/T1355；高筋面粉——GB/T8607。

选对筋度的同时，面粉的品质也十分重要，而提起品质，就不得不提到山东面粉。

众所周知，山东是农业大省，气候、土壤和海洋等资源条件优越，肩负保障国家粮食安全的重大使命。如今，作为大国粮仓，小麦常年种植面积达6000万亩，总产2600万吨左右；小麦加工能力3600万吨左右，稳居全国首位；规模化优质专用小麦种植面积1920万亩。

在山东出产的小麦中，硬质



“齐鲁粮油”中国行呼和浩特推介会上展出的山东面粉。

麦占多数，这种小麦面筋含量高、面筋质量好，尤其适合生产中筋面粉，因此，山东中筋面粉的产量在全国名列前茅。此外，山东还出台了《山东饺子用小麦粉》《山东面条用小麦粉》《山东馒头用小麦粉》《山东馒头》等系列团体标准，为山东面粉产业发展提供明确的标杆。

## 山东面粉背后的 “筋道”品质

山东中筋面粉产量全国名列前茅的背后，少不了雄厚产业基础的支撑，同时也与一批优秀面粉生产企业持续创新以及“齐鲁粮油”公共品牌持续打造密切相关。

在山东，面粉生产企业不仅多，而且强。在2021年小麦粉加工企业50强中，山东占了9席，发达面粉集团股份有限公司、山东利生食品集团有限公司、滨州中裕食品有限公司、山东天邦粮油有限公司、山东半球面粉有限公司、潍坊风筝面粉有限责任公司、青岛维良食品有限公司、菏泽华瑞面粉业有限公司、山东梨花面粉业有限公司榜上有名。

这些企业普遍历史悠久，在长期发展过程中，始终能够聚焦主业，并持续创新，通过技术的提升，完成对面粉品质的升级。

滨州中裕食品有限公司立足黄河三角洲优质小麦自然禀赋，探索构建了“高端育种、订单种植、仓储物流、初加工、精深加工、废弃物综合利用、生态养殖、蔬菜种植、食品加工、餐饮商超”三产融合发展的绿色循环全产业链。该产业链是全国最长、最完整的小麦产业链，各环节互为源头，互为终端，把“一粒小麦”变成10大类600多种产品，实现了产业链相加、价值链相乘、供应链相通，做到了“一产优、二产强、三产旺”。



“齐鲁粮油”中国行太原推介会上，观众试吃山东面食。



滨州中裕食品有限公司的面粉加工车间。

山东半球面粉有限公司自1988年开始先后进行了五次大规模的技术改造，引进瑞士和意大利面粉生产设备和工艺，使设备技术等级及工艺水平均达国际领先水平。同时建立了小麦品质数据库和东营市国麦研发中心。利用独特工艺和技术，自行研究开发多种适合市场需要的高科技含

量和高附加值的新产品。

发达面粉集团股份有限公司在生产中不断采用新设备、新工艺、新技术，拥有15条世界一流面粉生产线，整个生产过程实现电脑自动化控制；同时，公司针对现代健康饮食需求，不断推出新产品，如今公司已经有包括传统面粉、中西式面点专用面粉、特殊功

能面粉、传统挂面、冷冻油条等在内的十四大类、一千六百多种产品。

得益于这些企业几十年如一日的坚持，山东面粉品质不断向上，名号逐渐响彻全国，“筋道”成为山东面粉的代名词。

## 从团体标准看 “齐鲁粮油”品牌崛起

在具备扎实的筋道品质的同时，为推动山东粮油品牌建设，从2018年开始，山东按照“1个公共品牌+N个地域特色产品+N个产业经营主体”的建设模式，科学规划，着力塑造“齐鲁粮油”公共品牌形象。

一方面，山东从顶层设计入手，将“齐鲁粮油”品牌建设融入“优质粮食工程”三年实施方案，制定出台《关于推进山东粮油品牌建设的实施意见》，同时不断提升“齐鲁粮油”公共品牌的品质内涵，重点从标准和商标两方面入手，先后制订《山东馒头》《山东馒头用小麦粉》《山东浓香花生油》等9项团体标准，由山东省标准化协会同意后发布实施，“齐鲁粮油”产品质量标准体系不断充实完善。

以《山东馒头用小麦粉》团体标准为例，主要编制人员之一姜洪告诉记者，该标准在原料的使用上明确了“山东元素”，从而使山东的地理、环境优势得以认定。同时，质量指标的设定使山东地产品种的品种、品质、食味特点得到充分的彰显，如湿面筋、粉质曲线稳定时间指标明显高于国标和行业标准，降落数值指标的设置更加精确，这些都使山东馒头用小麦粉的品质有别于同类产品，并明显地优于同类产品。

姜洪表示，作为“齐鲁粮油”公共品牌重点推进的产品，《山东馒头用小麦粉》团体标准的发布为“齐鲁粮油”品牌的创建和运行提供了有效的技术支持，希望以此为引领，推动山东粮油加工企业的发展和科技进步，让山东的粮油加工企业进一步扩大影响，让更多的消费者共享优质的山东小麦粉及其制品，共道“齐鲁粮油”好。

与此同时，相关粮油生产企业也乘着“齐鲁粮油”公共品牌打造的东风，通过参与人员培训、产品推介、品牌推广、营销宣传，实现品牌价值提升。以滨州中裕食品有限公司为例，该企业跟随“齐鲁粮油”中国行活动，走进广东、山西、内蒙古等地，与当地的经销商签约，建立了长期合作关系。

如今，得益于“齐鲁粮油”公共品牌的严格遴选、动态监管，以及企业对质量、创新的孜孜不倦的追求，“齐鲁粮油”已经成为高品质的代名词，“面筋道，油浓香”逐渐成为社会共识，“道不尽齐鲁粮油好”越发深入人心。未来，随着“齐鲁粮油”公共品牌的持续打造，越来越多的“齐鲁粮油”产品将走向更广阔的市场。

报料电话：(0531)85193700 13869196706 欢迎下载齐鲁壹点 600多位在线记者等你报料

报纸发行：(0531)85196329 85196361 报纸广告：(0531)85196150 85196552 85196557 差错投诉：(0531)85193700 发行投诉：4001176556 (0531)85196527 邮政投递投诉：11185 全省统一零售价：1元

邮发：23-55 广告许可证：鲁工商广字01081号 地址：济南泺源大街2号 大众传媒大厦 邮编：250014 大众华泰印务公司(大众日报印刷厂)印刷(济南市长清区玉皇山路1678号)