



# 一滴小磨油 香飘全中国

看周口『老磨坊』如何将涉农产业推向更高维度

□记者朱东一 姚珂文图

## 核心阅读

世界芝麻看中国,中国芝麻看河南,河南芝麻属周口、驻马店品质最优。每年10月前后是我市芝麻丰收的季节,粒粒饱满的芝麻经加工后,产品走进千家万户。借助资源优势、传承优势、地理优势、技术优势,周口市老磨坊粮油食品有限公司(以下简称周口“老磨坊”)已成为国内生产香油、芝麻酱的龙头企业。

10月10日,记者走进位于临港开发区的周口“老磨坊”,探究该企业如何把“一滴小磨油,香飘全中国”的愿景变成现实。

## 与华为深度合作打造行业标杆



周口“老磨坊”智能生产车间一角。

10月10日,记者来到位于临港开发区的周口“老磨坊”,在小磨香油生产车间,一望望去全是现代化的智能生产设备。这个智能车间由该企业与华为联合打造,是国内最大的、30万级无尘(医用级别)石磨香油生产车间,拥有100余台大型石磨,年生产香油1.2万吨。由此,周口“老磨坊”成为河南省最大、位居全国前三的石磨芝麻油和芝麻酱加工企业,也是全国唯一一家与华为合作的芝麻油加工企业。

“现在我们的产品走的是餐饮销售渠道,分为中餐、简快餐、火锅三个板块,主线产品定位的是火锅渠道,‘左翼’开发食品工业、‘右翼’开发直播电商。”该企业负责人李永生说,目前,李家天然小磨香油火锅油碟系列已成功推向全国20多个城市,他们还和海底捞餐饮服务服务有限公司、齐祺餐饮服务服务有限公司、三全集团、锅圈食汇集团建立了长期的合作关系。目前,他们打造的火锅高端芝麻酱第一品牌“李家芝麻官”,已成为国内火锅芝麻酱顶尖品牌。

李永生介绍,他们将进一步扩大产能,新建芝麻素、芝麻纤维、芝麻蛋白生产车间。达产后,将大大增加产品收益,涉农产业将得到更大的发展。

## 凭一己之力拉长我市芝麻产业链

据了解,周口“老磨坊”成立于2011年9月,是一家集科研、生产、经营于一体的、长期致力于农业资源深度开发和综合利用的科技开发型企业。

李永生常说,“战略不对,努力白费”。2020年,为实现可持续发展,该企业进行了生产转型,突破传统食用油竞争激烈、利润空间狭小的局面,独辟蹊径进军小磨香油和芝麻酱加工行业。同时,李永生提出了“一厘米宽、一万里深”的企业口号,深耕细分市场。

周口“老磨坊”利用自身的资源、技术和管理优势,建立“农户+基地+工厂”的标准化经营模式,目前在项城市、商水县拥有2.7万亩白芝麻种植合作基地。

2021年,在项城市农业农村局的推动下,周口“老磨坊”

成功申请白芝麻种植地理标志,项城市也成为世界粮农组织公认的、中国最适宜的白芝麻种植区域。

2022年,河南省农科院的张海洋院士培育出可用联合收割机收割的芝麻,打破了芝麻不可机收的历史,大大降低了收割成本。

周口“老磨坊”充分利用资源优势、传承优势、地理优势、技术优势,积极开展油脂制取、油脂油料精加工和深加工研究,利用新工艺、新技术、新设备对油脂油料进行技术改造,提高油脂产品质量,相继推出“李家天然小磨香油”“李家天然芝麻酱”等系列产品,由于品质纯正,深受消费者认可。同时,该企业丰富产品种类和规格,满足消费者的不同需求,使我市农产品产业链条进一步拉长。

## 致力传承研发争做行业先锋

记者在与李永生的交谈中得知,李家小磨香油至今已有167年的历史,他是李家小磨香油的第五代传承人,周口“老磨坊”被认定为非物质文化遗产保护单位。李永生对祖传的芝麻油老九道生产工艺进行创新,将其升级为十二道生产工艺。

该企业成功申报23项食用油新型专利、2项发明专

利,打破了传统小磨香油只能进行规模化生产、不能工业化生产的壁垒,为实现芝麻的工业化生产开辟了新的道路。这2项发明专利包含熟芝麻脱皮技术和芝麻油去除苯并芘毒素技术,解决了长久以来困扰小磨香油行业的苯并芘含量超标问题,经第三方检测机构检测认定,周口“老磨坊”成为首家解决该技术难题的石磨香油生产企业。

