

近年来,我国食用油加工产业发展迅猛,如何既保留传统风味,又全程管控复杂工艺的安全风险?如何植入科技基因,让脏乱差的小油坊变身现代化的大工厂?在与央企和外企的市场竞争中,本土油企如何独善其身?连日来,市场星报记者多番调查探访,发现了一家专注于精品芝麻油加工生产的国家高新技术产业企业——安徽燕庄油脂有限责任公司。成立至今,这位粮油行业“隐形冠军”不断创新,一次次上演现实版的“芝麻开门”。

■ 记者 施超/文 程兆/图



芝麻烹饪油封装生产线

成功破译世界首个芝麻基因组,在全国首创3C冷榨工艺,研发出能炒菜的精品芝麻油,这家安徽粮油民企——演绎现实版“芝麻开门”

【创新传奇】

民企参与挑战国际难题 破译世界首个芝麻基因组

作为一家年轻的国家级高新科技企业,安徽燕庄油脂有限责任公司头顶的光环很多,如“2013中国芝麻油十强之首”、“精品芝麻油规模全国第一”等。不过,让安徽燕庄油脂有限责任公司董事长刘燕更加自豪的是,燕庄和中国农科院、深圳华大基因强强联合,共同攻克了一道科技难关。

今年4月,中国农科院油料作物研究所联合安徽燕庄、深圳华大基因,成功破译了世界上第一个芝麻基因组。目前,相关研究结果已在国际著名刊物《基因组生物学》上发表,燕庄董事长刘燕便是论文作者之一。

研究芝麻基因组有何意义?昨天,市场星报记者联系到中国农科院油料作物研究所张秀荣研究

员,她是这个研究项目的负责人。“这次公布的研究成果意义重大,对于人类了解芝麻的遗传结构、选育高含油量芝麻及其他油料作物品种、研究植物进化等,具有十分重要的科学价值。”张秀荣说,在破译芝麻基因组过程中,项目团队还发现了芝麻高含油量和特有抗氧化、抗衰老功能性成分芝麻素的形成机制。

【行业分析】

“本土粮油企业需精耕细作”

安徽粮食工程职业学院粮食工程系副主任 马云霄

在20世纪90年代前,国人消费食用油就是拿着油票和油瓶到粮店,从沾满油渍的大铁桶里买油。当时,没几个人在乎这是什么牌子的食用油、是由哪家企业生产的、有哪些营养元素是人体必需的等各类问题。

“现在不同了,消费者已从基本型需求上升到功能型需求,说明市场消费观念发生着变化。”马云霄说,当前社会对于“舌尖上的安全”极大关注,让食用油加工企业和相关经销商站在了风口浪尖上,也提高了对整个生产流程的风险管控力度。

不过,我省不少本土粮油企业生产规模较小,一方面由于缺乏技术创新导致竞争力不强,另一方面过度追求“小而全”,各种食用油产品都做,缺乏市场细分意识。“实际上,有很多细分市场的发展空间其实很大,如芝麻油、核桃油等,甚至还有番茄籽油,但往往被企业忽略了。”

马云霄建议,安徽本土粮油企业应当在细分市场领域精耕细作,通过技术创新降低生产加工和人力成本,逐步走出一条差异化、特色化、精品化的发展道路。

【探访揭秘】

“静悄悄”： 智能化的油厂流水线

合肥大蜀山以西创新大道2799号。一个阳光明媚的下午,市场星报记者来到燕庄生产基地。

偌大的车间简洁安静,没有到处忙碌的匆匆身影,只有寥寥数名工人作业。“在国内芝麻油加工企业,拥有如此智能化的工艺流水线屈指可数。”车间主任张永亮告诉记者,“机器换人”使得生产效率大大提高。

张永亮介绍,以成品灌装车间为例,车间的“大脑”是一间中央控制室,能够“一键智能”操控全部流水线。“单条流水线仅有10名工人,每天3000件成品芝麻油完成下线。与传统灌装工艺相比,产量翻了一番。”他说。

“放心油”： 做大做强本土芝麻油

在日本、韩国等国家,几乎每餐必用芝麻油,芝麻食品也备受追捧。刘燕告诉记者,我省是全国芝麻油之乡,国内众多品牌芝麻油企业均将代加工生产基地落户安徽。

刘燕说,为了确保产品质量,她亲自参与原料采购,到田间地头了解芝麻长势,从源头上抓食品安全。据介绍,燕庄和中国农科院达成战略合作伙伴关系,共同研发“燕庄1号”、“燕庄2号”精品芝麻种源。其中,“燕庄1号”亩产量大,出油率极高。“普通芝麻出油率

在44%左右,‘燕庄1号’种源的出油率则超过60%。”刘燕说,燕庄的头道初榨芝麻油健康环保,深受国内市场认可,同时还获得美国食品药品监督管理局FDA认证,为进军国际市场铺平了道路。

“高大上”： 调味芝麻油也能炒菜

世界卫生组织研究认为,从营养价值上来说,如果把橄榄油誉为食用油国王,那么芝麻油就是皇后。

自企业成立以来,燕庄一直坚持自主研发和技术引进,渐渐形成了独具自身特色的五大“看家本领”:小磨水代工艺、机制压榨工艺、低温磨压工艺和3C冷榨工艺。其中,3C冷榨工艺一经出现,便填补了国内空白,引发行业的极大关注。

“3C冷榨,是低温压榨、低温过滤和低温灌装。”刘燕说,3C压榨属于纯物理工艺,只取头道源头,非浸出油,绝无添加剂。由于经过复杂的技术处理,3C冷榨芝麻油即便经过加热烹调,营养元素也不会损失,因而适合炒菜。

目前,燕庄的3C冷榨技术已揽下一项国家发明专利,具有自主知识产权。短短7年时间,燕庄先后被评为《芝麻油》国家标准制订单位、国家发改委重点支持企业、国家高新技术企业、科技创新型明星企业,一跃成为名副其实的国内芝麻油加工领域的行业标杆。



人工检查,层层把关



干净宽敞的封装生产线



燕庄生产的冷榨芝麻烹饪油

【专家声音】

“刘燕式的企业家令人敬佩”

中国农科院油料作物研究所 张秀荣

谈及安徽燕庄油脂有限责任公司董事长刘燕,张秀荣的评价有一句话:“她(刘燕)极其关注食用油的营养健康,这样的企业家令人敬佩。”张秀荣还提到,去年台湾发生的食用油造假事件重创当地的食品加工产业。

“在我国大陆地区,也有不少商家受利益驱使,昧着良心欺骗消费者。”张秀荣说,当前食用油安全事件频发,市场上存在食用油不纯、掺杂使假等众多乱象。“刘燕是为数不多、能静心做事的企业家,她很注重企业的技术创新。”张秀荣说,中国农科院通过和燕庄开展院企合作,先后研发出高出油率、芝麻素丰富的“燕庄1号”、“燕庄2号”新种源。

“上个世纪90年代,全球许多专家用了十年的时间,花费数十亿美元,才完成一个人类基因组测序。”张秀荣说,为了给芝麻测序,前后共花了两年时间,如果没有安徽燕庄的大力支持,研究工作很难进行下去。