

# 让“晋粒康”品牌成为有机莜麦代名词

——记五寨县特优农产品品牌创新人物刘燕

五寨县地处亚寒带大陆气候，冬季长而寒冷，夏季短而无酷暑；年平均气温4.9℃，平均降水478.5毫米；平均日照2872小时，无霜期110—130天，是国家级生态县。得天独厚的气候、地理条件，让五寨县成为了山西省种植基地县。五寨“三分三”燕麦（俗称莜麦）品种是农民主要种植的粮食作物之一。民间广泛流传着“五寨有三宝，莜麦、山药、大皮袄”的说法，这表明莜麦已成为当地居民日常生活的重要组成部分。直到改革开放前，五寨莜麦仍是百姓餐桌上每日必不可少的一部分。

## 银发雄心 退而不休

2023年3月，一位年逾六旬的退休女性刘燕，以“燕麦燕姐”之名登上《今日农业》首届特优农产品品牌达人榜单。这个本该跳广场舞、含饴弄孙的年纪，她却用五寨县的一粒莜麦，撬动了中国杂粮产业的创新版图。从五寨县的田间地头，到国际健康食品展台，刘燕用八年时间，将濒临消失的传统作物打造成“中国家庭健康主食”，让“晋粒康”品牌成为有机莜麦的代名词。

上世纪70年代前，莜麦是五寨县主要粮食作物之一。随着改革开放的深入，莜麦由于产量和经济效益“双低”，逐渐被“淘汰”，被年轻人遗忘。面对这种情况，她认真分析其原因，决心研发适合当代快节奏生活的莜麦新产品，同时让更多的人知道莜麦是谷类之王。莜麦中含有人体所需要的十八种氨基酸，特别是当地莜麦β-葡聚糖含量高达6.8%，远超普通莜麦4%的平均值。这种被誉为“血管清道夫”的水溶性膳食纤维，正是现代人急需的营养元素，一种强烈的使命感油然而生。于是，56岁的她注册成立了山西晋粒康燕麦科技股份有限公司。

由莜麦制成的“莜面窝窝”是不少老人回忆童年时最美好的食物。为了不让这个手艺丢失，公司申请成为五寨“莜面窝窝”制作技艺市级非遗代表性项目保护单位。但时代在发展，产品也要跟上时代的脚步。好的产品要从源头抓起，首先要增加产量，同时其营养价值要优

于其他地区生长的莜麦；其次，要增加经济效益，研发出适合现代生活习惯的好产品；最后，加大莜麦中所含营养成分的宣传力度，让更多人了解莜麦、爱上莜麦。当记忆中的传统美食遇上科技的探索与研究，五寨县的莜麦重新焕发生机与活力。

据莜麦种子专家李成雄研究员介绍，五寨莜麦可以自成体系，而其他地区却难以做到。全国第一次燕麦大会现场会就是在五寨召开的。

如此营养健康的莜麦美食被埋没就太可惜了，应该让更多人知道五寨莜麦。

刘燕心中燃起了一股坚定的信念，她的梦想是：要让五寨莜麦成为人们餐桌上的精品，成为健康饮食必不可少的美食，让五寨莜麦成为“东方明珠”。



晋粒康莜麦培育基地

传统的莜麦米最大的区别在于，它通过精选、去芒、去皮、破壁、去涩、去糙等六个步骤，去除了裸莜麦中对人体无益且不易消化的表皮和麦芒部分，只保留了莜麦最核心、最精华的全胚芽部分。煮饭的过程中，莜麦胚芽能够实现“边煮边发芽”，也被称为“活性”。这种发芽过程能让莜麦的营养成分得到最大程度的释放。营养丰富的莜麦胚芽米更易消化、易吸收，适合全年龄段人群食用，包括老人、婴幼儿。它还是糖尿病病人安心食用的好产品，完全不用担心血糖升高，甚至还具有辅助降血糖的效果，堪称糖尿病人的最佳主食。

随着人们生活水平的日益提高和生活节奏的加快，人们越来越注重饮食的营养价值以及每天各种营养含量的搭配。那么，对于那些没有时间做饭的人群该如何满足他们的需求？公司技术人员研发了一条从莜麦中提取莜麦β-葡聚糖、采取物理工艺方法提取的生产线，并成功申报实用新型专利。莜麦β-葡聚糖可以广泛用于人们的日常生活，比如做面包、蛋糕、点心、馒头、面条、饺子皮、包子皮中都可以添加。公司采取一步一个脚印逐步发展的模式，首先把莜麦β-葡聚糖以糖果的工艺做成压片形状的天然食品，口感细腻，便于携带，像吃零食一样，可以随时补充莜麦β-葡聚糖，并能精准掌握每天的食用量。每顿饭前嚼着吃两片，可以阻止人体对外来食品中单糖的吸收，降低胆固醇，有利于身体健康。

除此之外，公司还针对消费者的需求，对莜麦产品做进一步延伸和细化。比如，妈妈营养粥就是莜麦、小米、苦荞三种营养谷物组合的一次新探索，获得“山西十大农产品品牌”荣誉称号。

在第六届全国优质农产品博览会（上海站）获得优质奖、第七届中国（山西）特色农产品交易博览会上荣获金奖的即食莜麦藜麦片，是公司在即食莜麦领域的又一创新，为年轻人打开了健康速食的新世界。一袋一餐，热水一泡，再配上紫菜海鲜汤料包，一碗健康又美味的莜麦藜麦粥就诞生了。获得“山西有机旱作·晋品品牌”的莜麦速食面，只需温水浸泡15分钟，就能轻松完成一份莜麦面，既可作为一道可口的凉菜，又可制作风味独特的炸酱面，方便快捷，是年轻人日常饮食的不二选择。

除了在莜麦产品上推陈出新，公司还结合山西当地的醋文化和酒文化，打造了一系列莜麦醋、小米醋、苦荞醋、莜麦酒，让五寨莜麦不再局限于传统莜麦产品，而是将莜麦的触角深入消费者生活的方方面面，为“晋粒康”品牌的传播打下坚实的消费者基础。

“晋粒康”品牌的产品已经成为不少消费者购买的第一选择。公司积极拓展健康产业链，组建了以传统手工工艺为技术的晋粒康酱油厂，生产出来的纯粮酱油在不添加其他配料的情况下，氨基酸态氮含量远超国家特级标准0.8g/100ml，高达1.2g/100ml以上。

山西晋粒康燕麦科技股份有限公司生产的莜麦产品被评为山西功能农产品品牌、山西特优农产品品牌、山西有机旱作·晋品品牌、忻州优品。

多年来，企业不断开拓进取，连续成为省级龙头企业、高新技术企业、AAA级信用企业。五寨莜麦已被列入“全国名特优新农产品”名录，成为莜麦行业中一颗冉冉升起的“新星”。

一样，可以随时补充莜麦β-葡聚糖，并能精准掌握每天的食用量。每顿饭前嚼着吃两片，可以阻止人体对外来食品中单糖的吸收，降低胆固醇，有利于身体健康。

除此之外，公司还针对消费者的需求，对莜麦产品做进一步延伸和细化。比如，妈妈营养粥就是莜麦、小米、苦荞三种营养谷物组合的一次新探索，获得“山西十大农产品品牌”荣誉称号。

在第六届全国优质农产品博览会（上海站）获得优质奖、第七届中国（山西）特色农产品交易博览会上荣获金奖的即食莜麦藜麦片，是公司在即食莜麦领域的又一创新，为年轻人打开了健康速食的新世界。一袋一餐，热水一泡，再配上紫菜海鲜汤料包，一碗健康又美味的莜麦藜麦粥就诞生了。获得“山西有机旱作·晋品品牌”的莜麦速食面，只需温水浸泡15分钟，就能轻松完成一份莜麦面，既可作为一道可口的凉菜，又可制作风味独特的炸酱面，方便快捷，是年轻人日常饮食的不二选择。

除了在莜麦产品上推陈出新，公司还结合山西当地的醋文化和酒文化，打造了一系列莜麦醋、小米醋、苦荞醋、莜麦酒，让五寨莜麦不再局限于传统莜麦产品，而是将莜麦的触角深入消费者生活的方方面面，为“晋粒康”品牌的传播打下坚实的消费者基础。

“晋粒康”品牌的产品已经成为不少消费者购买的第一选择。公司积极拓展健康产业链，组建了以传统手工工艺为技术的晋粒康酱油厂，生产出来的纯粮酱油在不添加其他配料的情况下，氨基酸态氮含量远超国家特级标准0.8g/100ml，高达1.2g/100ml以上。

山西晋粒康燕麦科技股份有限公司生产的莜麦产品被评为山西功能农产品品牌、山西特优农产品品牌、山西有机旱作·晋品品牌、忻州优品。多年来，企业不断开拓进取，连续成为省级龙头企业、高新技术企业、AAA级信用企业。五寨莜麦已被列入“全国名特优新农产品”名录，成为莜麦行业中一颗冉冉升起的“新星”。

（刘笃效）

## 坚守初心 紧跟时代

晋粒康燕麦科技股份有限公司在莜麦上最大的创新，莫过于产品的规划和开发。紧跟时代的变化和消费者的需求，公司研制出多种莜麦系列产品，其中莜麦胚芽米和β-葡聚糖压片糖果荣获“山西功能农产品品牌”荣誉称号。

莜麦米虽然营养价值高，又好吃，但不易消化。于是公司自主研发了一条莜麦胚芽米生产线，并取得了实用新型专利。莜麦胚芽米与

传统的莜麦米最大的区别在于，它通过精选、去芒、去皮、破壁、去涩、去糙等六个步骤，去除了裸莜麦中对人体无益且不易消化的表皮和麦芒部分，只保留了莜麦最核心、最精华的全胚芽部分。煮饭的过程中，莜麦胚芽能够实现“边煮边发芽”，也被称为“活性”。这种发芽过程能让莜麦的营养成分得到最大程度的释放。营养丰富的莜麦胚芽米更易消化、易吸收，适合全年龄段人群食用，包括老人、婴幼儿。它还是糖尿病病人安心食用的好产品，完全不用担心血糖升高，甚至还具有辅助降血糖的效果，堪称糖尿病人的最佳主食。

随着人们生活水平的日益提高和生活节奏的加快，人们越来越注重饮食的营养价值以及每天各种营养含量的搭配。那么，对于那些没有时间做饭的人群该如何满足他们的需求？公司技术人员研发了一条从莜麦中提取莜麦β-葡聚糖、采取物理工艺方法提取的生产线，并成功申报实用新型专利。莜麦β-葡聚糖可以广泛用于人们的日常生活，比如做面包、蛋糕、点心、馒头、面条、饺子皮、包子皮中都可以添加。公司采取一步一个脚印逐步发展的模式，首先把莜麦β-葡聚糖以糖果的工艺做成压片形状的天然食品，口感细腻，便于携带，像吃零食一样，可以随时补充莜麦β-葡聚糖，并能精准掌握每天的食用量。每顿饭前嚼着吃两片，可以阻止人体对外来食品中单糖的吸收，降低胆固醇，有利于身体健康。

除此之外，公司还针对消费者的需求，对莜麦产品做进一步延伸和细化。比如，妈妈营养粥就是莜麦、小米、苦荞三种营养谷物组合的一次新探索，获得“山西十大农产品品牌”荣誉称号。

在第六届全国优质农产品博览会（上海站）获得优质奖、第七届中国（山西）特色农产品交易博览会上荣获金奖的即食莜麦藜麦片，是公司在即食莜麦领域的又一创新，为年轻人打开了健康速食的新世界。一袋一餐，热水一泡，再配上紫菜海鲜汤料包，一碗健康又美味的莜麦藜麦粥就诞生了。获得“山西有机旱作·晋品品牌”的莜麦速食面，只需温水浸泡15分钟，就能轻松完成一份莜麦面，既可作为一道可口的凉菜，又可制作风味独特的炸酱面，方便快捷，是年轻人日常饮食的不二选择。

除了在莜麦产品上推陈出新，公司还结合山西当地的醋文化和酒文化，打造了一系列莜麦醋、小米醋、苦荞醋、莜麦酒，让五寨莜麦不再局限于传统莜麦产品，而是将莜麦的触角深入消费者生活的方方面面，为“晋粒康”品牌的传播打下坚实的消费者基础。

“晋粒康”品牌的产品已经成为不少消费者购买的第一选择。公司积极拓展健康产业链，组建了以传统手工工艺为技术的晋粒康酱油厂，生产出来的纯粮酱油在不添加其他配料的情况下，氨基酸态氮含量远超国家特级标准0.8g/100ml，高达1.2g/100ml以上。

山西晋粒康燕麦科技股份有限公司生产的莜麦产品被评为山西功能农产品品牌、山西特优农产品品牌、山西有机旱作·晋品品牌、忻州优品。多年来，企业不断开拓进取，连续成为省级龙头企业、高新技术企业、AAA级信用企业。五寨莜麦已被列入“全国名特优新农产品”名录，成为莜麦行业中一颗冉冉升起的“新星”。

（刘笃效）



## 定襄:农机“送检下乡” 助力春耕安全生产

本报讯 春暖花开，万象“耕”新。为不误农时，方便春耕，保障农机安全生产，定襄县农业产业发展中心早谋划、早部署，通过“送检下乡”便民服务活动，实现全县8个乡镇全覆盖，让服务多“跑路”，群众少“跑腿”。

“打开拖拉机转向灯，试踩刹车制动，开始行驶……”近日，定襄县农业产业发展中心的技术工作人员正在晋昌镇为春耕群众的拖拉机进行安全检验，今年春季计划完成的

100余台拖拉机的检审工作即将圆满收官。

在定襄县襄瑞农业农机专业合作社集中检审点，技术人员采用“现场检测+技术指导”的方式，为参检拖拉机进行安全技术“体检”。同时，还通过案例讲解向农机手宣传安全知识，强调拖拉机年检的重要性。“一站式”免费服务让广大农机手喜笑颜开。

“送检上门，不用来回跑，现在这政策真好，服务太周到了。在家

门口就能办年检，还学到了应急维修知识，农机下地我也放心了。”参检农机手高书录激动地说。

检审过程中，工作人员严格遵循审验标准和程序，重点对农机外观、制动系统、灯光信号等进行全方位检查。针对反光标识不清、老化的机车免费更换反光膜，及时消除安全隐患；对检验不合格的农机当场责令整改，达标后再予年检，从源头上保障农机安全生产。同时，还认真解答技术咨询，现场传授操作

要领，提升机手安全技能，确保农机安全高效投入春耕生产。

据统计，近期，定襄县农业产业发展中心共向群众发放农机安全宣传资料1500余份，接受技术咨询350人次，完成春耕农机具检验131台套。

定襄县农业产业发展中心将持续强化农业机械安全监督管理，深入开展农机安全宣传教育，为农业生产稳步推进保驾护航。

（郭婧蕾）



## 北斗智能农机 助力春耕生产

原平市王家庄乡东泥河村的农田里，搭载北斗导航系统的大型自动驾驶拖拉机正牵引着施肥铺滴灌一体起垄机，紧张有序地进行开沟、起垄、施肥作业，同时完成滴灌带铺设工作。

樊晶璟摄

## 推进乡村全面振兴

特色产业是乡村振兴的重要突破口。在晋西北岢岚县梨元坪村的田间地头，成片的红芸豆植株随风摇曳，饱满的豆荚里蕴藏着乡村振兴的新希望。这个曾经默默无闻的小山村，通过发展红芸豆特色产业，走出了一条“种得好、卖得俏、加工精”的致富路。

先天优势转化为产业动能。红芸豆是一种富含蛋白质、膳食纤维和多种微量元素的健康食品原料，因其适应性强、经济效益好而受到越来越多农户的青睐。梨元坪村发展红芸豆产业的底气，源于得天独厚的自然禀赋。地处高寒山区的特殊地理环境，赋予这里充足的日照和适宜的温差，配合村民坚持使用农家肥的传统耕作方式，造就了红芸豆籽粒饱满、营养丰富的独特品质，成为市场上的“抢手货”。仅2024年，红芸豆种植为全村带来了约130万元的收入，人均增收8280元。

科技支撑筑牢产业根基。村“两委”与山西省农科院农作物品种资源研究所建立长效合作机制。通过连续攻关，成功培育出抗病性强、产量高的优质品种，配套实施“五统一”管理模式，从优种包衣到机械化收割，专家团队全程提供技术指导。村民杨福堂笑着说：“以前我们种的芸豆产量低、品质差，卖不上好价钱。现在有了新品种，村里还请了专家指导我们怎么种植，不仅产量提高了不少，口感也更好了，在市场上很受欢迎。”

多元经营延伸产业链条。面对1022亩的种植规模，梨元坪村创新构建“合作社+农户”运营体系。55户种植户通过统一种植标准、统一销售对接，实现规模效益。线上线下双渠道发力，既与农产品加工企业建立订单合作，又通过乡村+镇电商平台和电商直播打开新销路。“我们种植的红芸豆籽粒大，色泽鲜艳，营养价值高，泡在水中长期不褪色，很多消费者反馈说口感好、品质优，还会回购。”村支书马林举着手机直播时，总不忘展示产品的独特优势。

深加工激活增值空间。单纯的初级农产品种植难以实现效益最大化，发展红芸豆深加工产业成为必然选择。“要让红芸豆从地头走上商超餐桌！”县委副书记、高家会乡党委书记赵超做出了发展深加工的想法。在县委、县政府支持下，乡党委牵头研发的“红芸豆相思饼”成为产业新亮点。这款融合传统工艺与现代技术的健康食品，通过真空包装、高温灭菌等工序，保留了红芸豆的全部营养，口感绵密香甜，一经推出就备受市场青睐。2024年，仅相思饼单品就实现销售额60万元，带动15名村民在家门口就业。

如今走进梨元坪村，红芸豆产业带来的变化随处可见：村民人均收入显著提升，村集体年收入突破40万元，新修的田间道路贯穿1022亩种植基地。更令人欣喜的是，6名外出青年选择返乡创业，他们正筹划开发即食罐头等深加工产品。

小豆子成就大产业的故事，折射出乡村振兴的实践智慧。梨元坪村通过构建“品种优化—标准种植—精深加工—品牌营销”的全产业链，走出一条特色农业提质增效的新路径。随着“红色引擎”持续发力，这个晋西北小山村正在乡村振兴的道路上踏出更加坚实的步伐。

岢岚县梨元坪村红芸豆全链条发展纪实

小豆子撬动大产业

## 信息快递 | 一

### 农业农村部:一季度粮油生产开局稳、“菜篮子”供给足

农业农村部总农艺师、种植业管理司司长潘文博表示，今年一季度我国粮油生产开局较好，“菜篮子”产品供给充足。

潘文博是在国新办18日举行的新闻发布会上作出上述表示的。

目前，我国春耕春播进展总体顺利，全国春播粮食已完成近两成，进度同比略快。

“今年，国家继续加大对粮食生产的支持力度。农业农村部从春耕开始，就持续推进良田良种良机良法的‘四良’融合，力争大面积单产提升取得新突破。”潘文博说。

夏收粮油事关全年粮食生产大局。潘文博表示，农业农村部紧盯实现今年粮食产量1.4万亿斤左右目标，环环紧扣抓好春管春耕，打牢夏粮和全年粮食丰收基础。

据农业农村部农情调度，预计今年冬小麦面积3.4亿亩、基本保持稳定，拔节期一二类苗比例91.2%，比常年同期高2个百分点，与上年基本持平；冬油菜面积1.1亿亩，连续7年增加，长势好于上年和常年。

### 一季度全国一般公共预算支出同比增长4.2%

财政部18日发布数据显示，今年一季度，全国一般公共预算收入60189亿元，同比下降1.1%；全国一般公共预算支出72815亿元，同比增长4.2%。

收入方面，分中央和地方看，一季度，中央一般公共预算收入24332亿元，同比下降5.7%；地方一般公共预算本级收入35857亿元，同比增长2.2%。

支出方面，分中央和地方看，一季度，中央一般公共预算本级支出8717亿元，同比增长8.9%；地方一般公共预算支出64098亿元，同比增长3.6%。

### 3月全国实际使用外资同比增长13.2%

记者18日从商务部获悉，3月全国实际使用外资同比增长13.2%。

数据显示，1至3月，全国新设立外商投资企业12603家，同比增长4.3%；实际使用外资金额2692.3亿元人民币，同比下降10.8%。

从行业看，制造业实际使用外资715.1亿元人民币，服务业实际使用外资1933.3亿元人民币。高技术产业实际使用外资786.1亿元人民币，其中，电子商务服务业、生物医药制造业、航空航天器及设备制造业、医疗仪器设备及器械制造业实际使用外资分别增长100.5%、63.8%、42.5%和12.4%。