

### 编者按

一颗草原土豆,一袋精制淀粉,承载着内蒙古农畜产品品牌升级的初心。深耕马铃薯深加工30余年,内蒙古华欧淀粉工业股份有限公司以科研育种强根基、以严苛标准铸品质,成功通过“蒙”字标品牌认证,实现全区马铃薯淀粉行业认证零的突破。从3万亩专属基地到国际领先生产线,从带动薯农增收到产品远销全球,华欧淀粉用坚守与创新,将“草原薯香”打磨成“金字招牌”,生动诠释了内蒙古农畜产品从“好原料”到“好品牌”的蝶变之路。



▲内蒙古华欧淀粉工业股份有限公司

# 从“草原薯香”到“金字招牌” 华欧淀粉:一个老牌企业的“蒙”字标品牌刻度

本报记者 赵永光 吴慧

在内蒙古,马铃薯不仅是田地里最常见的作物,更是串联起产业链、带动百姓增收的“金豆豆”。而在这条产业链上,有一家深耕30余年的本土企业——内蒙古华欧淀粉工业股份有限公司(以下简称华欧淀粉),凭借过硬品质,不仅为自身发展添上了浓墨重彩的一笔,也为这个产业的整体发展树立了标尺。

2024年12月17日,华欧淀粉正式通过“蒙”字标品牌认证,成为内蒙古获此殊荣的马铃薯淀粉生产企业。这不仅实现了全区马铃薯淀粉行业“蒙”字标品牌认证零的突破,更让一碗来自内蒙古草原的“淀粉”有了清晰的身份标签。

### 一张可触可感的“区域名片”

打造“蒙”字标品牌,是内蒙古聚焦建设国家重要农畜产品生产基地、全面推进质量品牌建设的重要举措。历经7年多发展,它已成为极具鲜明内蒙古特色的区域品牌。

简单说,消费者想买到真正来自内蒙古的好产品,认准“蒙”字标品牌,就是一个科学、严谨的选择。

而华欧淀粉能够获批,意味着企业通过了从种植基地到生产流程、从环境检测到产品追溯的全方位“大考”。正如华欧淀粉质量总监孟逸飞所说:“为了这个认证,我们对4000多亩种植基地的土壤、空气、水源全部做了检测,产品每年送第三方检验,生产过程也指定在每年秋季生产期指定时段集中生产,确保每一批次都符合标准。”

### 从“中华淀粉”到“欧洲标准” 撑起硬核底气

华欧淀粉的故事,始于1992年。那是国内最早建成的大型现代化马铃薯深加工企业之一。30多年来,“华欧牌”精制淀粉稳居国内高端薯类淀粉领军品牌,产品远销泰国、美国等20多个国家和地区。

为什么华欧淀粉能做到“高人一等”?答案藏在产业链的最前端——原料。

华欧淀粉拥有3万亩种植基地,年培育高淀粉含量优质薯种3000吨。董事长周庆锋介绍:“我们跟科研院所合作了30多年,培育出10多个淀粉加工专用品种。普通菜薯淀粉含量10%左右,高淀粉薯能达到18%到20%。普通淀粉粘度1000至1200BU,我们的专用品种能做到1800至2000BU。”

高淀粉含量意味着更高的生产效率,高粘度则代表着更优的食品加工性能,这也使得一些饭堂都指定使用华欧淀粉做食品配料。

在生产端,华欧淀粉全套引进了世界领先的瑞典拉尔森公司全旋流、全自控、全密闭生产线,严控13项工艺指标、32项标准化操作规程、45项质控参数。公司还通过了ISO9001、食品安全管理体系、环境管理体系等八大体系认证。

有了“蒙”字标品牌的加持,华欧淀粉从“行业名牌”升级为“区域名片+国际通行证”。

### 一条生产线 带动一片产业,富裕一方薯农

“蒙”字标品牌认证不仅是对产品的认可,更是对整个产业发展模式的肯定。华欧淀粉年加工马铃薯20万—25万吨,年产淀粉3万—4万吨,年产值约2亿元,带动社会经济效益3亿元。通过与20多户农业基地合作,实施订单农业,推广专用品种和标准化种植技术,并以高于市场价的价格收购。“农民收入有了很大提高。”孟逸飞说。

更重要的是,马铃薯淀粉加工是整个产业的“稳定器”。在内蒙古,马铃薯淀粉占加工总量的80%,淀粉企业稳了,整个马铃薯产业就有了价格支撑和市场底气。

2024年,华欧淀粉还完成了马铃薯薯渣综合利用项目,将过去难处理的薯渣变成膳食纤维等资源化产品,既解决了环保问题,又创造了新的经济效益。

### “蒙”字标品牌认证后 出口翻倍,市场更广

“蒙”字标品牌认证之后,来自内蒙古大草原的产品,让消费者更放心。”孟逸飞说,“在国际市场上,从去年认证开始,出口量翻了好几倍,价格也高出20%以上。”

在国内,华欧淀粉在北京市场的小包装产品卖得很好,还参加了上海、深圳、武汉等城市的推介活动。尤其在餐饮行业,食品安全要求更高,“蒙”字标品牌产品非常受欢迎。

华欧淀粉董事长周庆锋坦言:“华欧淀粉本就是老品牌,经过自治区‘蒙’字标品牌认证,等于有了更高标准、更严格要求的认可。这对民营企业是很大的支持,也帮我们把产品更好地推向全国和全球市场。”

### 未来目标: 数字化、专用品种、变性淀粉

对于未来,华欧淀粉已经有了清晰的路线图。2025年2月,内蒙古自治区人民政府

印发的《内蒙古自治区培育壮大农副食品加工业行动方案(2025—2027年)》明确提出,支持企业积极开展“蒙”字标品牌认证,扩大品牌影响力。而在这一进程中,华欧淀粉已经走在了前面。

未来,公司将继续推进数字化车间建设,实现管理数字化转型;利用生物技术推进薯渣膳食纤维项目,实现副产物高值化利用;积极参与中国马铃薯高淀粉种业创新联合体,会同国内十多家科研院所和种薯企业,筛选培育更适合内蒙古气候和土壤的加工专用品种。

同时,华欧淀粉还将深入研究马铃薯系列变性淀粉的研发与生产,满足多样化应用需求,延伸产业链和价值链。

正如华欧淀粉车间包装工段班长兰永

利所说:“依托内蒙古独特的地理条件,用高品质马铃薯,通过先进工艺,给大家提供更加安全、放心、高品质的马铃薯淀粉。”

从一颗马铃薯到一袋淀粉,从一个老牌企业到“蒙”字标品牌认证的标杆,华欧淀粉走过的路,不仅是企业自身的发展史,更是内蒙古农畜产品从“好原料”走向“好品牌”、从“草原”走向“世界”的生动注解。



▲原料池



▲马铃薯淀粉



▲生产车间

### 短评

## 把最土的土豆,做出了最不土的标准

评论员 王丰

一家把土豆淀粉做到国外的企业,实力确实有点惊艳。

先不说它那堆ISO、FDA认证,光看原料就够狠——自己种。别人家是去市场上收土豆做淀粉,内蒙古华欧淀粉工业股份有限公司(以下简称华欧淀粉)是直接组织3万亩地,花30年跟科研院所死磕育种。硬生生把普通菜薯10%的淀粉含量,怼到了18%

至20%。这就好比别人用低筋面粉做蛋糕,它直接用特级精粉,起步就赢了。

最让人服气的是那个“粘度BU值”。普通淀粉1000至1200BU,它的专用品种能干到1800至2000BU。这个数字翻译成人话就是:做丸子更Q弹,勾芡更透亮,抗冻还不析水。难怪国宴上都点名要用它。国宴级别的淀粉,这比任何广告都好使。

再看生产线——全套瑞典拉尔森

公司的全旋流、全自控、全密闭设备。关键指标列得明明白白:13项工艺、32项SOP、45项质控参数。加上“蒙”字标品牌加持,等于又盖了个“内蒙古严选”的戳,出了国门老外也认。

所以华欧淀粉的硬核底气说白了就一句话:把最土的土豆,做出了最不土的标准。从中华淀粉做到欧洲标准,还顺带拿了个“国际通行证”。这种企业,才是该被好好夸一夸的国货之光。

严守操作规范保障食品安全



▲生产车间

▲种植基地