

### 编者按

北纬 41° 至 43° 的阴山北麓,这片“中国燕麦谷”黄金产区,孕育着天然纯粹的裸燕麦。扎根内蒙古 10 余年的内蒙古三主粮天然燕麦产业股份有限公司,以全产业链闭环把控筑牢品质根基,用纯物理匠心工艺锁住谷物本真营养,产品成功获得“蒙”字标品牌认证,跻身内蒙古高端农产品行列。

这枚标签,是对草原馈赠的敬畏,是对匠心坚守的褒奖,更是对消费者的品质承诺。从内蒙古田间到全国餐桌,三主粮以一粒燕麦为焦点,折射出内蒙古好粮的硬核实力,书写着草原高端农畜产品走向全国的崭新篇章。

# 「蒙」字标品牌认证的北疆好粮

让每一粒米都有「活性」

本报记者 赵永光 吴汇慧

在内蒙古的阴山北麓,北纬 41° 至 43° 的“中国燕麦谷”黄金产区,颗粒饱满、营养丰富的裸燕麦正经历一场从田间到舌尖的“品质蝶变”。内蒙古三主粮天然燕麦产业股份有限公司(以下简称三主粮)成功斩获“蒙”字标品牌认证,标志着这家扎根燕麦产业十余年的本土企业,正式跻身内蒙古高端农产品品牌方阵。一粒源自草原的燕麦米,凭借全产业链的硬核把控与纯物理加工的匠心工艺,正以“蒙”字标品牌为新的起点,走向更广阔的市场。

### 源自黄金产地:内蒙古的天然馈赠

“我们的燕麦米,从种源到餐桌,业务覆盖全产业链。”在三主粮清选车间,主管李升尧用生动的比喻解释了燕麦米的加工奥秘,“就像吃水果要洗净、吃花生要剥壳,清选车间要去除原粮中的土、灰尘、杂质、麦芒;而碾米过程,则好比剥开花生的硬壳却不破坏内膜,只保留最完整的营养。”

三主粮的燕麦原料全部来自内蒙古呼和浩特市武川县、包头市固阳县以及乌兰察布市至锡林郭勒盟一带。李升尧介绍,公司曾将本地燕麦与其他产区做过对比:“内蒙古燕麦熬煮出来的粥,白度、精度都更胜一筹,口感更好,营养成分更高。”

目前,三主粮在固阳拥有两万亩有机种植基地,并在武川推进第二个两万亩有机基地建设,目前已进入考察期第二年,预计第三年正式成为有机基地。公司从种源繁育、田间种植到仓储加工,建立了一整套远超国家标准的内部质量体系。

### 纯物理加工:让每一粒米都有“活性”

走进三主粮燕麦米生产加工车间,智能化生产线正有序运转。这里是国内外规模最大、自动化程度最高的燕麦生产加工基地之一。李升尧透露,为了保障产品的整米率、出芽率和碾米精度内控标准,燕麦米的出成率约为 50%—60%。

“我们所有工序都是纯物理加工,没有任何添加成分。”李升尧介绍,从清选、碾米到包装,是基于三主粮自主研发专利进行定制化开发,碾米技术核心创新点适用于质地相对较软的燕麦。“通过六道工艺实现去皮、破壁、去苦、去涩,既保留胚芽活性,又让燕麦营养更易被人体吸收。”

消费者常有一个惊喜发现:三主粮的燕麦米在熬煮时,几乎每一粒都能“发芽”。“这恰恰说明米的活性。”李升尧说,“我们的原粮在自有高标准粮仓中储存十年,发芽率仍能保持 90% 以上。这就是工艺的力量。”

### “蒙”字标品牌认证:高于有机的严苛标尺

2024 年,三主粮正式获得“蒙”字标品牌认证。这一高端品牌自主性认证,采用国际通行的合格评定方式,对产品从田间到餐桌的全链条由第三方严格评价,树立内蒙古产品“高品质、纯天然、绿色有机、生态环保”的品牌形象。

三主粮供应链系统经理贺雪峰介绍:“蒙”字标本身比有机标准更全面。它是在有机框架下的升级,不仅要看田间地头是否使用化学合成农药,还要检查库房、农具残留,甚至追溯种子的发放、种植、收割、仓储、加工直至成品出厂,每一个环节都要做到批次追溯。”

早在 2008 年,三主粮“全胚芽裸燕麦”就获中绿华夏有机认证与 AA 级绿色食品认证,目前已通过 ISO9001、ISO22000 以及中绿华夏、德国 BCS 双有机认证,拥有 32 项专利(其中发明 18 项)、6 项 PCT 国际专利,并于 2020 年,获评国家高新技术企业。

### 深耕全产业链:从十万吨园区到武川新基地

三主粮在呼和浩特沙尔沁工业区建成了 10 万吨燕麦产业园,占地 275 亩,总投资 10 亿元,涵盖燕麦米生产车间、深加工车间、研发中心、立体库等配套设施。其立体仓库设有 1 万个货位,可容纳 1 万吨成品储备;包装设备每分钟可完成 30—40 包,全程自动化、智能化。

与此同时,三主粮正全力推进武川燕麦产业园项目。该项目规划用地 36.19 亩,总投资 6477 万元,由武川县上秀亥乡政府投入乡村振兴资金 3331 万元,企业配套 3146 万元,并得到内蒙古农牧业科学院、内蒙古农业大学的技术支持。项目将建设良种基地、初加工与深加工车间、原料收购及仓储设施,打造集育种扩繁、种植、加工、科研于一体的燕麦产业集群,助力乡村振兴。

### 市场认可:江浙沪消费者的“内蒙古印象”

三主粮的主要市场在江浙沪地区。贺雪峰说:“江浙沪的消费者对于内蒙古产品有一种天然信任——地大物博、产品原生态。‘蒙’字标品牌认证进一步强化了这种品牌认知,让内蒙古的好产品有了更鲜明的身份标识。”

目前,三主粮已建成线上线下融合的营销体系,自有的“益业商圈”APP,加上淘宝、抖音、快手等平台,以及多家线下专营店,让三主粮品牌逐步深入人心。

“蒙”字标品牌认证既是荣誉,更是责任。”贺雪峰表示,“未来,三主粮将坚守品质初心,全程严把每一道关卡,把产自内蒙古的优质燕麦米,以更严苛的品质管控、更纯粹的口感奉献给每一位消费者,让更多人爱上内蒙古好粮。”

从内蒙古田间到南方餐桌,一粒燕麦米的旅程,承载的不仅是一家企业的匠心,更是一个区域公用品牌对“优质”二字的郑重承诺。在“蒙”字标品牌的影响下,三主粮正以燕麦为媒,讲述内蒙古高端农畜产品走向全国的生动故事。



▲燕麦

### 短评

## 一碗燕麦粥的最硬底牌

评论员 王丰

在三主粮的厂区内,最打动人心的加工工艺——纯物理加工。

什么意思?就是用老祖宗传下来的碾压、筛选这些物理方法,不加任何化学添加剂,不破坏燕麦天然的营养结构。

就如笔者在农村,家家户户自己磨面、碾米,虽然产量不高,但那份纯粹和安心,是机器批量生产给不了的。

这就是科学,是这片土地给的底气——呼和浩特武川县、包头市固阳县以及乌兰察布市、锡林郭勒盟,海拔 1000 米以上,日照足、昼夜温差大,病虫害还少。燕麦在这片高原上活得挺“舒服”,自然长得好。

但光有好原料还不够。2024 年,三主粮拿到“蒙”字标品牌认证,这是第三方按照国际通行标准,从田间到餐桌评出来的。种的时候怎

么种、加工的时候用什么工艺、出厂前怎么检测,全流程都被盯着。

说实话,现在市面上打着“有机”“纯天然”旗号的产品太多了,消费者早被忽悠怕了。内蒙古能推出“蒙”字标,等于是官方站出来:这家企业,我们替你把关了。三主粮能在众多燕麦企业中杀出来拿到这个标,凭的不是花架子,而是十年磨一剑的笨功夫——从种子开始,种、收、加工、销售,一整条产业链自己牢牢攥在手里,这背后得下多少气力?

坦白说,这样的产品生产成本肯定高,在市场上,也没有价格优势。但现在,消费者越来越精明,越来越理性,大家愿意为“放心”买单,为“价值”买单。三主粮要做的,就是把这个“蒙”字标的故事讲好——它不是贴在包装上的一个标签,而是北疆生态的承诺,是看得见的品质保证。



▲燕麦米



▲收获



▲加工燕麦米