



云南凯壮实业有限公司米线生产线

加工

米线加工迈上发展「新赛道」

规模：亟待从小散弱到形成产业链

云南米线分为干浆米线和酸浆米线两种。酸浆米线为云南独有，沿用传统制法，但制作工序烦琐。因此，长期以来鲜米线的生产主体大多为小、散、弱的作坊式加工厂。

随着市场化需求不断提升和米线产业的规模化发展，云南部分米线生产企业开始尝试在传统技术的基础上进行自动化、智能化生产，不断扩大加工规模。

“按照传统生产方式，鲜米线保质期短且易断，很难运输出省，而干米线泡发需要10多个小时，消费者食用不方便。”云南凯壮实业有限公司（以下简称“凯壮实业公司”）董事长陈素龙说。为此，公司从省外引入先进生产设备，在传统生产技术的基础上采用物理杀菌、保鲜科技等高新技术进行规模化、标准化生产，生产出的预包装米线只需几分钟就能泡发，并且口感像鲜米线一样爽滑。

除扩大生产规模、提升生产水平外，凯壮实业公司还注重构建产业链，从原料源头把控产品品质。“食用菌是云南米线的重要原料之一，我们已在丽江建设了食用菌种植基地，有利于降低预包装米线的生产成本，并从源头把控产品质量。下一步，我们还将扩建更多的原料生产基地。”陈素龙说。

“构建从一粒米到一根米线的产业链布局，是云南米线产业未来发展的方向。”云南省米线行业协会

近年来，随着云南米线产业不断发展，传统的米线生产加工技术逐步向标准化、自动化、智能化发展。然而，在产品加工规模、加工标准、新品研发等方面，还存在一定短板。补齐发展短板，云南米线产业将迈上发展“新赛道”。