

相关负责人认为，云南已具备农业种植、米线加工、产品销售、旅游带动等产业链基础，但目前各产业链环节尚未完全打通，接下来需要政府、协会、企业等多方努力，共同推进产业链布局。

标准：亟待从无到有到行业统一

食品卫生安全，一直是米线加工过程中备受关注的焦点。据业内人士介绍，长期以来，鲜米线生产经营一般以小作坊、小摊贩形式存在，以散装形式销售，米线的原料来源、生产工艺、生产时间、保质期、检验检测等关键信息标识困难。此外，米线生产经营主体责任落实不到位，进货查验、生产过程控制等记录制度落实与法律法规要求还有差距。

对此，2007年以来，云南省先后几次发布、修改鲜米线生产加工地方标准。今年，云南省相关部门遵循“四个最严”要求，开展米线产品质量安全提升三年行动，通过规范生产加工行为和市場流通秩序、严格自查和追溯体系建设等举措，强化米线质量安全监管。

虽然鲜米线的生产加工不断规范，但预包装米线的生产加工尚缺乏地方标准。据陈素龙介绍，凯壮实业公司目前的预包装米线生产标准，是基于国家预包装食品标准及云南省相关监管部门的规定框架下制定的，接受相关监管部门的各项监督检查。

“我们希望能尽快制定地方标准或行业标准，为米线生产加工企业提供指引。长远来看，这也有利于云南米线产业标准化、规范化发展。”陈素龙说。云南省米线行业协会有关负责人表示，协会已在尝试建立相关标准，待经过相关专家和机构充分论证后向社会发布，供相关企业参考。

研发：亟待从单品到多种新品

过桥米线、小锅米线、豆花米线……在餐饮店，云南米线的吃法多种多样。然而，由于受食材难以保存、加工技术要求高、产品研发投入大等因素限制，种类丰富的鲜食米线难以转化为预包装米线，因此云南预包装米线产品品类稍显单一。

为破解产品单一难题，凯壮实业公司、昆明建新园餐饮有限公司等一批米线生产企业突破技术难题、提升产品研发能力，不断丰富预包装米线产品种类。

云南米线讲究“金汤银线”，汤底是一碗米线的灵魂所在。如何还原汤底风味，是预包装米线生产加工中的难题。对此，凯壮实业公司每年投入几百万元研发资金，与北京、上海等地的研发团队合作，开发出松茸鸡汤米线、小锅米线等多种风味的预包装米线，并承接知名食品品牌的代加工订单。该公司的预包装米线产品远销美国、澳大利亚等多个国家。

此外，昆明建新园餐饮管理有限公司积极转型，投资建设米线生产基地，与高校、科研机构合作，不断创新研发出更多米线产品。为了让云南米线更具地域标识，昆明冬冬食品有限公司对米线酱料进行调配，推出如沾益辣子鸡、西双版纳柠檬鸡等极具云南特色的口味。

但仅凭企业自身力量，难以形成“气候”。对此，今年1月，云南省商务厅等7部门联合发文，提出将通过开展米线产业技术创新、推进产业核心技术攻关、创新研发米线产品及生产设备等举措，助推云南米线产品从单品向更多新品转变。

本刊记者 曾永会 / 文 邹鹏 / 图