

让制作生产工业化

在柳州螺蛳粉生产集聚区的广西善元食品有限公司包装车间，高度自动化的生产线不停运转，工人忙着将螺蛳粉分拣、称重、打包、装箱。不久之后，这些产品将运抵世界各地。

“我们自主研发了一套系统，实现产品外包装全自动化，日均产能达22万包。通过设备自动化升级，人均产量提高到每小时600包，产能提高2.8倍。”广西善元食品有限公司董事长陈生表示。

生产的机械化和自动化，让产品产量成倍提高。柳州作为西南工业重镇，也是美食之城，用工业化思维发展产业，是柳州螺蛳粉高质量发展的关键一招。2015年，柳州市提出螺蛳粉产业化、标准化、品牌化、规模化的发展理念，并确定了袋装螺蛳粉产业发展的方向。

通过不断创新技术，袋装螺蛳粉的保鲜、口感等难题被逐一攻克。袋装螺蛳粉保质期起初只有10天，如今已研发出保质期达9个月的产品。保质期的极大延长，为螺蛳粉持久飘香打下了坚实基础。

“我们开创了新型冻干锁鲜米粉、新型冲泡速食螺蛳粉，像方便面一样用开水冲泡三分钟或煮一分钟即可食用，口感和湿米粉一样爽滑。”广西觉味之城食品科技有限公司厂长助理罗家仙自豪地说。

随着螺蛳粉产业不断壮大，由此带动酸笋、酸豆角、腐竹、花生等原料和衍生产品不断发展。“随着企业生产规模扩大和生产能力提升，柳州螺蛳粉产业呈现阶梯式增长，尤其是2022年同比实现50%的增速，取得了较好的社会效益和经济效益。”柳州市商务局副局长贾建功表示。

让“网红”变“长红”

要让螺蛳粉从“网红”到“长红”，关键在品牌，而品牌的核心则是产品质量。随着螺蛳粉销量不断增长，人们对食品安全标准也有了更高要求。柳州市全面推进螺蛳粉原料基地建设，筹建螺蛳粉原料交易平台，从源头把控产品质量。

与此同时，柳州市通过制定和完善覆盖全产业链的6个子体系564项标准，构建起全产业链标准体系，重点新增快速冲泡型米粉指标，解决了冲泡型螺蛳粉无标准的问题。

近年来，柳州市大力推进柳州螺蛳粉质量服务“一站式”平台建设，并将平台搭建在柳州螺蛳粉生产集聚区内，“零距离”为企业提供企业开办、检验检测、认证认可、标准化建设等全程“一站式”服务。

“柳州味道”的独特品质和质量安全二者如何兼得？柳州市大力推行“地理标志商标+企业商标”的品牌双轮驱动模式。截至2022年底，全市已有66家螺蛳粉生产企业核准使用柳州螺蛳粉地理标志商标及专用标志商标。

近日，2023年中国品牌价值评价信息发布，“柳州螺蛳粉”地理标志再创佳绩，品牌价值由2022年的100.64亿元提高到2023年的110.22亿元，排名由第31位提升至第29位。

从制定袋装螺蛳粉标准和发展规划，到申请“柳州螺蛳粉”国家地理标志产品；从打造螺蛳粉产业学院，再到广西壮族自治区政府首次为柳州螺蛳粉产业高质量发展制定方案，由政府一路保驾护航。

特约通讯员 钟春云
钟 振 刘 峥 / 文图