

石屏豆腐产业如何实现转型升级

集群发展 治理“小散弱”

始建于1956年的石屏县北门豆腐厂，曾与其他豆腐生产企业同样经历过一场由小作坊转为企业的变革。在当地政府的帮助下，石屏县北门豆腐厂逐步发展成为一家集采购、生产、运输、仓储等功能一体化的现代化豆腐生产企业，并被认定为“云南老字号”。

“我们已经有近70年的发展历程，2019年搬入石屏县豆腐文化产业园区后，引进了一些现代化设备，实现了转型升级。”石屏县北门豆腐厂负责人杨旻隸表示，目前，公司产品除传统长豆腐外，还有包浆

豆腐、腐竹、腐皮、豆腐丝等，产品不仅进入商超，还出口到国外。

石屏县北门豆腐厂的转型升级在当地并非个案。以前，传统家庭式作坊没有污水处理设施，且普遍采用小型燃煤锅炉，卫生条件监管难度大，食品安全无法保证。近年来，石屏县紧扣绿色发展理念，陆续出台政策，淘汰小锅炉、禁止污水直排等，不断提高豆腐产业的环保标准。

为推动豆制品产业集群发展，石屏县先后建成松村豆制品特色产业园区、城东鲜豆腐加工园区、石屏豆腐精深加工园区，引导203户企业、家庭

石屏豆腐生产历史悠久，在云南省知名度较高。2022年，石屏县豆制品产量达35.16万吨、产值43.35亿元；2023年上半年，豆制品产量17.2万吨、产值22.5亿元。庞大的数字背后，是石屏县做大做强以豆腐为重点的特色食品加工业的决心。

豆腐本是一种常见食品，但石屏县却把它打造成一张亮丽的产业名片。该县如何让传统豆腐产业提档升级，实现“小豆腐”变大产业的呢？



石屏豆腐生产车间