

技感，目前共有8个立体封闭式料仓，每个料仓可存储约700吨原料。一方面，立体式结构可大大减少占地面积；另一方面，料仓使用德国进口的恒温技术，能有效避免因温度变化而影响原料品质。

“要在市场竞争中打好差异牌，首先就是品质的差异。”毕兴权说。从原料、研发、生产、质检到成品包装，裕隆盛公司层层筛选，严把每道关口，通过不断改良技术设备，提升产品品质。

专家助力，研发功能性食品

近年来，裕隆盛公司通过自建研发团队、与云南农业大学合作建立专家工作站等方式，不断推出新产品。公司以苦荞、燕麦、青稞等多种高原特色杂粮以及糙米、食用玫瑰花等农产品为主要原料，先后研发推出杂粮速食类、即食速溶类等系列产品。其中，蒸肉粉、玫瑰糖产品多年来占据云南市场的半壁江山。

“玫瑰糖在发酵过程中，怎样去掉涩味？在不破坏品质的情况下，如何缩短发酵时间？消费者喜欢吃甜的，但又不能过甜，怎么把控甜度？这些问题都是我们一直在研究的，也取得了一些成果。其中，玫瑰糖发酵技术已申请获得专利。”毕兴权说。

2023年以来，裕隆盛公司启动院士工作站组建的前期准备工作，目前正与相关院士进行接洽。“下一步，我们打算借助院士专家的力量，进一步加强技术成果转化，重点从降‘三高’等功能性食品方面进行创新和研发。”毕兴权说。

据了解，作为一家国家科技型中小企业、云南省专精特新中小企业，裕隆

盛公司目前已开发出100多种单品，取得发明专利1个、实用新型专利10个、外观专利28个，获得有机蒸肉粉、益生元有机营养米布、纯苦荞粉绿色食品等多项认证。

紧盯需求，生产速食杂粮

在裕隆盛公司的产品展厅，不仅有杂粮米、速溶杂粮粉、冰粉粉等各类产品，还有一个简易厨房。“消费者来参观，想吃什么产品，可以现场制作。”毕兴权说，“比如，要制作荞糕，就用自发苦荞粉，加够水，放进微波炉一转，五分钟后就能吃上香甜可口的糕点。现在，人们消费观念变了，既要健康，又要方便快捷，我们要紧盯需求去研发产品。”

为此，裕隆盛公司在“星益”品牌系列产品的基础上，推出“星享优食”系列杂粮代餐粉，产品除了在细度、营养价值上优势明显外，还根据不同产品的功能定位，分别添加黄精、人参、茯苓等中药材，更重要的是只需用水一冲就能食用，十分方便。据毕兴权介绍，产品价格虽高，但投入市场后反响很好，在2023年第七届中国—南亚博览会以及在河南郑州举办的第五届中国粮食交易大会上“试水”后，备受好评。

“以前，我们的思路是先把产品生产出来再去找市场。现在则是先进行市场调查，了解消费习惯、消费群体后，针对市场需求去研发产品。”毕兴权说。

目前，裕隆盛公司在省内已有250余家经销商，产品不仅在北上广、江浙等地畅销，在泰国、缅甸、柬埔寨等东南亚国家也十分抢手。2022年，公司销售额达6000万余元。

本刊记者 蒋颖/文图