



扫码阅读

顾星团队 创新米线加工制作工艺



顾星察看米线生产设备

米线，是很多云南人难以割舍的“舌尖情结”。如何让米线制作既能降低成本，又能在保持良好口感的同时更加卫生，云南星桥食品有限公司（以下简称“星桥公司”）顾星团队实施“米线+配套产品第三方中央厨房研究及产业化”项目，对传统米线制作工艺进行创新。该项目获得2020年云南省创新创业大赛企业成长组二等奖。

联合研制自动化生产设备

“创新，是我们在公司成立时就秉持的理念。”据星桥公司总经理顾星介绍，2013年7月，公司成立并入驻昆明市富民县东元食品加工园区，2015年2月开始投产。从建厂开始，公司便致力于建设全自动米线生产线。

“早年的传统米线加工厂，磨浆、压浆等环节都是人工完成。近年来，人工费用越来越高，导致米线生产成本也越来越高。”顾星介绍说，为此，公司与云南省机械设计院联合设计研

发米线生产设备，让米线生产实现自动化，有效降低人工成本和劳动强度，扩大了产能。顾星举例说，用传统生产设备一天只能生产两三吨米线，且需要20个人工，而自动化生产设备一个小时就能生产两三吨米线。

“在进行自动化设备研发过程中，公司曾经历过一些波折。”顾星说，建设第一条生产线总共投入资金600万余元，设备是委托天津的厂家组装，运抵昆明后才发现，由于天津的海拔、气压跟昆明完全不一样，这些设备出现了与工艺不匹配的问题。因此，只