



# “春天牧业杯”洛阳名优农产品评选活动

## 候选产品形象展示

**产品名称:永宁蒸肉**  
**推荐单位:洛阳谷香谷色农业科技有限公司**



3585万元,流动资产2317.5万元。公司现有职工1300人,拥有速冻蒸肉和速冻水饺2条独立生产线,主要生产具有豫西特色的永宁蒸肉、速冻水饺等一系列美食产品,2011年实现年产各种美食产品3000吨,年销售收入8016.8万元,年实现利润526.2万元。

自2010年以来,公司通过农超对接、专卖店等方式,产品远销到北京、上海、广州、佛山等地,越来越多的消费者把公司的产品作为时尚礼品馈赠亲友,产品市场前景越来越广阔。

公司成立以来引入现代化企业管理制度,实行标准化管理和生产,完善了公司的组织结构和经营管理制度,树立了良好的企业品牌形象,被洛阳市政府评为市级农业产业化龙头企业,被洛阳师范学院生命科学系定为大学生实习基地、校企联办单位,并被确定为洛阳市政府放心早餐工程实施单位、洛宁县学生营养午餐配送单位。

借助永宁蒸肉被洛阳市政府列为非物质文化遗产保护的契机,洛阳谷香谷色农业科技有限公司以弘扬洛宁独特的饮食文化为己任,对洛宁地方吃永宁蒸肉制作工艺进行大胆改革创新,开发出适应不同地区消费人群口味的系列蒸肉产品,均得

到河南省食品科学技术学会认证。

洛阳谷香谷色农业科技有限公司成立于2010年,是一家以农副产品深加工为主的股份制民营企业。公司坐落在洛宁县产业集聚区内,注册资金500万元,总资产6051.5万元,其中固定资产

**产品名称:雪龙牌面粉系列和雪龙牌小麦胚**  
**推荐单位:洛阳雪龙面业有限责任公司**



洛阳雪龙面业有限责任公司研制开发的雪龙牌小麦胚(片)产品,富含多种营养成分,能够在很大程度上满足人们对膳食营养的需求。小麦胚是种子的发芽部分,富含天然维生素B<sub>1</sub>、维生素C、维生素E以及人体所需的钙、锌、钾等多种微量元素、膳食纤维等。与蛋、奶、肉中所含的蛋白质相同,小麦胚的蛋白质主要以清蛋白、球蛋白和麦醇溶蛋白等优质蛋白为主,同属于完全蛋白质。此外,该产品不仅营养价值高,且食用也极为方便,满足了人们高品质、快节奏的生活需求。该产品一上市便受到了消费者的广泛认可。

洛阳雪龙面业有限责任公司的前身是洛阳市第二面粉厂。为不断适应市场化发展需求,改制后由洛阳市雪龙粮油收购有限责任公司(原洛阳市粮食局第一仓库)和洛阳九洲投资集团有限公司共同组建了洛阳雪龙面业有限责任公司。公司注册资金1830万元。

公司自成立以来,始终坚持“安全、健康、营养”的质量方针,建立健全企业质量管理体系,引进世

界一流的技术装备和国际上先进的检测仪器,生产工艺和检测手段居同业前列。值得一提的是,该企业不仅在洛阳市同业内首批通过ISO9001质量认证,在国内也首批通过了QS认证。2012年被河南省粮食行业协会授予“河南省粮油食品安全道德诚信模范企业”称号;2013年被中国质量检验协会授予“全国质量诚信优秀企业”称号。良好的产品质量不仅为企业赢得了良好的信誉,也为企业的发

展赢得了更为广阔的市场。目前,雪龙牌产品的销售市场已由本省拓展到西北、西南等地,产品覆盖广东、福建、云南、湖南等10多个省市自治区。

依托人才、设备、技术和市场优势,雪龙面业大力实施农业产业化战略,以“绿色、营养、健康”为宗旨,以面粉产业为主导,积极带动农业产业的发展,并不断研发推广符合人们健康饮食需求的新产品,开启面粉产业新领域。

**产品名称:马庄育良牌仿野生平菇**  
**推荐单位:洛阳峰山食用菌有限公司**

伊川县平等乡马庄食用菌种植专业合作社理事长王建民采用仿野生原理,独创“仿野生伊川平菇立体覆泥栽培模式”,生产的各种鲜菇,因其原生态、纯天然、味鲜美、口感嫩,备受消费者喜爱,注册商标“马庄育良”。

合作社位于伊川县平等乡马庄村,此地西临海峰山,东临伊河水,曾是圣贤之乡易学家邵雍,中华第一名相、烹饪鼻祖伊尹出生地。

作为集食用菌种植、研发推广、技术培训、产品回收、品牌销售于一体的农民专业合作社,合作社拥有无公害大棚25座,菌种房、仓库、保鲜房2800平方米,现入社社员350户,带动周边1700余户农民从事食用菌种植,户年均增收2万余元,创社会效益5000万元,被授予“省级示范社”“河南省杰出青年农民专业合作社”称号。

马庄育良牌仿野生平菇先后被评为“河南省最具发展潜力品牌”“洛阳市青年农民专业合作社联合会推荐金质农产品”;“伊川平菇蘑菇园生长箱”荣获河南洛阳名优农产品展销周产品包装创意奖;“伊川平菇”还通过农业部农产品地理标志登记,获得无公害农产品产地认定及无公害农产品认证。

产品不仅占据本地市场,还畅销郑州、北京等地,实现了农超对接。合作社推出的散装、袋装、盒装和“我家的蘑菇园”生长箱等系列产品及现场采菇、休闲观光等销售模式,备受城乡群众的喜爱。

此外,合作社利用农作物秸秆5000吨,充分利用废物,减轻大气污染,食用菌种植已成为伊川县实现高效农业、现代农业、生态农业的有效途径。

未来,合作社计划在两年内发挥龙头企业优势,继续推行示范、带动战略,从经济实力相对薄弱的老区村子着手,扎实工作,稳步推进,建设食用菌专业村5个,



发展种植户5000户。继续实施品牌战略,在“一品一标”和“河南省著名商标”的基础上,实现“中国驰名商标”的成功申报目标,把合作社打造成一流的食用菌行业生产企业。

**产品名称:“一道小菜、一道风景”芥菜丝**  
**推荐单位:洛阳金秋农副产品有限公司**



洛阳金秋农副产品有限公司是2011年成立的新型特色农副产品加工企业,占地面积12000余平方米,总投资1200万元,拥有国内先进的生产线和食品检测设备,致力于挖掘独具特色的传统饮食文化,并推出“一道小菜、一道风景”精致芥菜丝。

公司所处的伊川县江左镇,地理位置优越,昼夜温差大,日照充足,雨水充足。独特的气候和土壤环境使得种植的芥菜生长期长,养分全,窜味大。再加上芥菜具有天然的抗病虫害特性,生长和管理中不需要任何农药和化肥,已成为公认的天然无公害有机蔬菜。经深加工以后脆嫩爽口,利气开胃,是当地民间家喻户晓、深得百姓喜爱的家常小菜。

芥菜含有维生素A、B族维生素、维生素C和维生素D,具有提神醒脑的功效,芥菜含有大量的抗坏血酸,是活性很强的还原物质,参与机体重要的氧化还原过程,能增加大脑中氧含量,激发大脑对氧的利用,有提神醒脑解除疲劳的作用。

芥菜还有解毒消肿之功,能抗感染和预防疾病的发生,抑制细菌

毒素的毒性,促进伤口愈合,可用于辅助治疗感染性疾病。芥菜还有开胃消食的作用,因为芥菜腌制后有一种特殊鲜味和香味,能促进胃、肠消化功能,增进食欲,可用于开胃,帮助消化。

芥菜还能明目利膈、宽肠通便,因芥菜组织较粗硬,含有胡萝卜素和大量食用纤维素,故有明目与宽肠通便的作用,可作为眼科患者的食疗佳品,还可防治便秘,尤其适于老年人及习惯性便秘者食用。

公司保留传统制作方法,并与现代化加工工艺相结合,实现规模化生产,不添加任何添加剂,纯手工制作,使芥菜质量更佳,口味更鲜。2011年,该芥菜系列产品命名为“一道小菜、一道风景”,畅销省内外市场。

近年来,公司秉承绿色环保理念,坚持无公害化生产,年产精致芥菜丝10万提,取得了良好的经济效益和社会效益。

**产品名称:麦饭石石磨面系列**  
**推荐单位:洛阳鹏阳农业科技开发有限公司**



全自动麦饭石磨加工流水线对小麦、谷子等采用传统工艺进行深加工,低速研磨,低温加工,避免了对原粮营养品质造成破坏。这种不经高温加工的产品不仅能最大限度保护农产品的原有所含元素,而且制成的面粉、挂面香味浓郁,味道鲜美,十分爽口。

这是洛阳鹏阳农业科技开发有限公司麦饭石石磨面的生产场景。公司成立于2008年,是一家集农副产品种植和深加工于一体的农业产业化企业,专营无污染、无公害、有机

绿色产品。

工厂基地位于伊川县吕店镇,总投资3000余万元,注册“和之丰”商标,拥有3500亩绿色无公害种植基地,是洛阳市农业产业化“优秀龙头企业”。

企业和产品先后荣获省质量、信誉、服务“明星企业”,全国农产品投资贸易洽谈会“金奖”产品,第四届中国郑州农业博览会“金奖产品”,2013河南洛阳名优农产品展销周最受消费者欢迎产品;2013年5月被评为“2013—2014年度伊川

县重点企业”。

公司主打系列产品:麦饭石石磨面粉系列,麦饭石石磨花色挂面系列,麦饭石石碾小米杂粮系列。公司年加工麦饭石石磨面粉3000吨、普通挂面5000吨、高档花色挂面1100吨、小米1200吨,年产值1亿余元。

近年来,公司坚持以“打造中国一流的绿色有机食品”为目标,以“健康绿色,产品优质,服务一流,价格合理”为标准,依靠“务实、创新、科学、高效”的运营管理模式,积极打造特

色绿色有机健康食品。

今年公司还推出了麦饭石山药挂面、枸杞挂面、香菇挂面、芹菜挂面、韭菜挂面等20多种中高端挂面以及绿色土鸡蛋,另外,新开发的麦饭石茶具系列产品也即将上市销售。

公司系列产品作为绿色养生健康礼品,市场前景尤为可观。精品高档挂面礼品盒与高档杂粮礼品盒同时推出,在崇尚健康养生的今天,我们的产品始终走在高端时尚礼品的前沿。(洛农)