



找记者 上壹点
读者热线>>>
0531-85193700
13869196706

走在前 勇争先 济宁工业经济“头号工程”融媒系列报道

陈丹 康岩 通讯员 宋文强
济宁报道

小小果蔬脆闯出大市场。凭借独特口感与精良工艺,山东光头李记食品旗下多款休闲零食广受消费者青睐。企业深耕休闲食品领域,创新运用VF、FD两大脱水技术锁住食材本味与营养,产品线上线下热销,远销海内外。

未来,企业将持续扩产布局,加快转型升级,以特色食品产业助力乡村振兴与地方经济高质量发展。



俯瞰厂区。

好吃又健康,小零食闯出大市场

赋能乡村振兴,邹城市聚力食品产业升级

果蔬脆走红 健康零食备受青睐

“挖到一款超上头的零食!苗蔬蔬的香菇脆,一口下去嘎嘣脆,满满的香菇本味,越嚼越香。咸香酥脆不腻口,追剧的时候不知不觉就能炫掉半袋,健康又解馋,谁懂啊!”“口感酥脆,味道醇香,是我出差的必备零食。”“一直喜欢他家的果蔬脆,大人、孩子都爱吃,蔬果搭配营养健康,会回购!”……在山东光头李记食品有限公司的抖音平台店铺“苗蔬蔬食品旗舰店”,销售着香菇脆片、秋葵脆片、什锦水果脆等各种休闲食品。广大消费者纷纷在商品评论区留言,表达着对这些零食的喜爱和支持。

山东光头李记食品有限公司依托完整的生态产业链打造绿色休闲零食,主要产品为果蔬脆片。凭借严苛的原料选材标准与持续的零食品类创新,旗下产品逐渐成为地区标志性特产。

公司总经理李辉介绍,秉持让零食更健康的愿景,光头李记坚持“用心做好每一种产品,奉献给每一个有生活品质的人”。“采用VF(真空低温油炸)、FD(真空冷冻干燥)两种不同果蔬脱水技术,最大程度地保留食品本身营养物质,满足大众营养、美味、健康的饮食需求。”李辉说。

据介绍,光头李记拥有智能型生产基地2万多平方米,配套十万级净化车间,设备精良的 centralized 实验室及多功能展厅,生产车间引进国内外先进生产设备,采用国际标准的生产流程,确保整个生产环节的无尘、安全,并配备有专门的参观通道,实现生产环节的透明化,让人看得安心,买得舒心,吃得放心。

双工艺赋能 筑牢食品品质防线

走进光头李记的生产车间,一条条生产线高效有序运转,一

道道工序在标准化操作中环环相扣,工人与机器各司其职,指尖的精细把控与机械的智能运转相契相合,凝聚生产合力。面对VF、FD不同生产工艺,光头李记始终把对品质的较真藏进每一个生产细节里。

企业人事负责人金彪介绍,VF工艺通过真空环境下的低温油炸,能有效保留食材的酥脆质地和部分天然风味,更接近传统零食的口感。FD工艺在-30℃以下冷冻后通过真空升华脱水,全程低温低压,能最大限度保留热敏性营养成分(如维生素C、B族维生素、酶类活性物质)。“加工过程中,我们保证不添加食品添加剂,保证向市场提供健康、营养、美味的休闲食品。”

“这是我们的VF生产车间,是十万级的无尘净化标准,专业的FU空气循环系统,每小时可进行17次的空气循环,保证空气流通,减少灰尘污染,完全符合食品药典标准。”该企业生产车间主管潘玉迁补充说,企业使用的生产设备保证在真空条件下进行加工,减轻甚至避免氧化作用所带来的危害,在脱水处理的同时保留了食品本身的营养、色泽和风味。车间内的臭氧杀菌功能更是能做到短时间内杀灭细菌,杀菌效率高,保证了生产的高效性、高洁净性。此外,油水分离系统可将蒸发的水油冷却分离,减少水循环的污染,提高水的反复使用率,减少油的损耗。

“冻干产品的最大优点就是能够保持食物原有的外形、颜色,营养成分基本不变。”潘玉迁边走边介绍,冻干之后有时甚至会一些食品的味道和香味得到增强,改善了食品的风味,增加食品的适口性,而且FD产品不需要冷藏就可以长期保存。

除加工环节外,光头李记对原材料的要求更是极为严苛。“香菇、秋葵、草莓等每一种产品,对其大小、色泽、成熟度等我们都有自己的标准,甚至香菇杆的长短、粗细都要统一。”金彪

说,只有对原料、生产精益求精才能为消费者提供可靠、优质的产品。

据了解,每一种原材料进厂之后都会经历清洗消毒等筛加工、切分、生产、挑选择优、封装等一整个环节,且每个细节都有严格标准。并且,光头李记还有两个种植基地,所有种植基地经过专家队伍的精准评估,所有指标均符合优质农产品的种植要求,从源头上保证产品品质,基本实现了企业生产的自给自足。

正因如此,光头李记的产品已成功入驻叮咚买菜等主流新零售平台,并与家家悦、开市客、7-11便利店等品牌建立深度合作,年产能达1000吨。产品认证方面,光头李记拥有ISO9001、ISO22000、HACCP、BRC、FDA等多种认证,且日常真正按标准执行,拥有外贸出口备案资质。在东南亚、日韩、非洲等国外市场,光头李记的大蒜、黄瓜等休闲零食也颇受欢迎。

为支持光头李记的发展,当地围绕其发展需求,有效推动一二三产业联动。“石墙镇围绕食品产业构造,重点从龙头带动、种植基地、食用菌全链、订单农业、农文旅融合五方面系统布局,推动一产+二产+三产联动。”石墙镇公共文化服务中心主任路璐说,光头李记发展外贸业务来拓展果蔬脆国际市场,以“订单农业”带动周边村民增收,实现“企业家+农户”共赢。同时,吸引石墙本地研究生回乡负责技术攻关,以自身实际行动有力推动了三产融合,成为乡村振兴示范样板。

聚链又强链 食品产业稳步攀升

值得注意的是,为进一步夯实产业根基,全力打造全链条闭环产业体系,2026年光头李记重磅布局,斥资4000万元,在大东街道农高区核心地段建设现代

化生产新厂区。新厂区选址得天独厚,地处农高区核心发展区位,周边生态环境优良、产业氛围浓厚,且紧邻高速路出口,交通运输便捷高效,全方位保障物料运输与产品流通。

新厂区聚焦产业链上游原料供应与下游生产销售一体化布局,搭建从原料自动化清洗、原料前处理、粗制深度加工,到冻干智能化生产、成品精细化包装,再到全渠道市场销售的完整生产运营体系,彻底实现核心原料自给自足、生产全流程自主管控,全面提升产品品质稳定性与供应链核心竞争力,助力公司产业规模化、标准化、高质量发展。

光头李记的目标远不止于此。李辉表示,未来五年,光头李记将坚持“扎根邹城、立足全国、布局全球”的发展路径,围绕“质量立命、盈利为王”的战略核心,从传统农产品加工向“精益化、技术化、品牌化”的现代食品企业全面转型。

邹城市以“高质量发展、全链条升级、品牌化打造”为核心,突出“强龙头、补链条、聚集群”,聚焦食用菌加工、畜禽制品加工、农副产品加工、酿酒饮料制造、休闲食品加工五大核心产业,推动食品产业转型升级,持续壮大企业群体、做大产业规模,加快构建现代食品产业集群化发展格局。2025年全市现代食品产业规上企业35家,年营业收入70.84亿元。2026年一季度,现代食品产业规上企业达到42家,实现营业收入19.23亿元、同比增长16.63%,企业产值19.3亿元、同比增长16.1%,研发费用0.29亿元、同比增长30.81%。

下一步,邹城市将紧扣济宁市打造千亿级食品产业集群发展目标,按照全市统一部署,进一步加压奋进、攻坚克难,通过实施“政策共济”、夯实产业基础,加快项目建设、推动产业扩量,强化精准招商、积聚产业增量等方式,全力推动食品产业提质增效,快步跃升。