

浅析当前面粉行业 的全面质量管理



艾格农业
CNagri.com

报告单位：北京东方艾格农业咨询有限公司（BOABC）

报告人：马文峰

时间：2016-1-5

摘 要

30 年来，我国面粉加工产业完成了从传统农耕产业为主导到高度自动化的大型工厂主导的现代制造业发展完整历程，实现行业技术和管理大幅提升。特别是 2002 年以来，中国经济和社会巨大发展推动了面粉加工行快速发展，面粉加工企业规模化、自动化、集团化管理的快速发展，形成一批大型面粉加工企业集团，特别形成五得利集团这一全球最大面粉加工企业集团。面粉行业全面质量管理必须跟随发展，这不仅对自动化制粉车间生产稳定起到关键作用，更对面粉品质稳定起到关键作用。集团型面粉企业完全按照单一工厂的关键点控制质量控制模式已经无法有效完成面粉企业的质量管理。按照产业化发展思路，实现从种子研发、种植、收储流通、工厂加工、产品研发、售后服务等全面质量管理成为提升集团型企业行业竞争力的关键。

本文研究研究阐述如何从产业链管理范畴落实面粉加工产业全面质量和工厂生产操作过程的关键点控制相结合实现面粉加工行业更加有效的质量管理，更好满足经济与社会发展对面粉行业管理提升的要求，为国内面粉行业经营与管理提供参考。

关键词：面粉行业，全面质量管理，关键点控制

目 录

| | |
|----------------------------------------------------------|-----|
| 摘 要 | |
| 摘 要..... | II |
| 目 录..... | III |
| 绪 论..... | 1 |
| 一、小麦育种环节质量管理..... | 3 |
| 1 小麦品种选育首先要注意高产稳产 | 3 |
| 2 要在注重小麦籽粒质量状况。 | 3 |
| 3 必须充分考虑面粉二次加工特性，这是决定小麦和面粉品质的最根本指标，是小麦育种必须考虑的关键指标。 | 4 |
| 二、小麦生产环节质量控制..... | 5 |
| 三、小麦流通环节的质量控制..... | 6 |
| 四、面粉企业生产作业过程的全面质量管理 | 8 |
| 1 进入行业前的市场考察 | 8 |
| 2 面粉加工企业选址、规模和工艺与设备的选取..... | 9 |
| 3 厂区总体规划与生产车间布局 | 11 |
| 4 生产工艺选择和主车间布局选择 | 12 |
| 5 配粉系统工艺设计 | 13 |
| 6 完善的研发与品质检测中心 | 14 |
| 五、面粉加工加厂生产与管理关键点控制..... | 14 |
| 1 在管理制度方面关键控制点 | 14 |
| 2 生产过程的关键件点控制 | 15 |
| (1) 原粮采购方面 | 15 |
| (2) 入厂原粮检测与入仓 | 15 |
| (3) 原粮进入清理车间控制 | 15 |
| (4) 清理工段工艺控制 | 16 |
| (5) 制粉车间工艺控制 | 16 |
| (6) 气力输送风网系统的监测与维护..... | 17 |
| (7) 集粉和后处理的监测与维护 | 18 |
| (8) 面粉的包装、存储和发运。 | 18 |
| 六、面粉行业的产品研发..... | 18 |
| 七、面粉流通环节的售后服务..... | 19 |
| 结 论..... | 21 |
| 参考文献..... | 22 |

绪 论

2002 年以来，我国面粉加工行业快速升级。首先，面粉行业市场化全面推进，企业集团化迅速发展，形成五得利面粉集团、益海嘉里集团、中粮集团、南顺面粉集团、今麦郎集团、山东发达面粉集团、鲁王面粉集团、河南大程集团等一批对行业产生明显力集团化企业；其次，加工车间自动化水平控制真正实现和车间迅速产能提升，单个面粉加工车间从日处理小麦 250-300 吨的主导发展到当前 500-1000 吨为主导；第三，原粮采购方面，大企业开始采取整仓订购，而后散粮运抵工厂，实现面粉采购的规模化。

当前，我国新建大型面粉企业 1000 吨生产车间成行业标准车间、车间自动化控制得到全面落实，原粮散粮车装运，入厂自动化扦样与快速检验，品质合格散粮车借助液压翻版自动卸粮，原粮清理后分类入仓保存；清理车间毛麦和光麦多级搭配，确保入磨小麦品质均一稳定和制粉工艺性能稳定。后路面粉配粉工段，面粉散存仓充裕，不仅实现面粉加工和包装分班生产，更重要的通过配粉实现面粉出厂品质均一稳定，便利后续食品加工工艺稳定，确保食品质量的安全。

现代化大型工厂为主导的面粉加工产业是即传统又现代产业，是联接农业种植和食品制造及居民食品消费的关键环节，产业规模效应和产业拉动效应明显。大型面粉加工企业是小麦种植实现产业化的关键，面粉加工规模化发展带动小麦种植与流通产业化发展，实现小麦主产区的经济繁荣，社会稳定，是我国经济与社会区域均衡发展的关键；小麦加工产业不仅为家庭面制食品制作提供品质优良营养充裕原料，更重要是为面制食品制造业提供品质稳定加工原料，是食品工业规模化、规范化和现代化基础；另外，面粉加工业大量副产品也为畜牧养殖业提供大量优质饲料原料，副产品质量对下游畜牧业健康发展和食品安全有重要影响。因此，面粉加工产业不仅对实现农业现代化，确保食品安全有极其重要意义，对实现全社会共同富裕也有重要意义。

伴随大型面粉加工企业规模不断扩大，质量稳定原粮的平稳供应成为保证产品质量稳定、提升企业效益的关键。面粉企业同农户合作或者同粮食流通商结成

战略联盟，为农户提供产前、产中及产后服务，成为大型农业服务商，推动小麦种植产业化和规模化发展，大幅提升小麦种植业的生产力水平，成为确保我国粮食安全必由之路。为进一步提升产品增值能力，小麦加工企业为食品制造业提供符合产品要求的质量稳定的面粉原料，改善面粉的食品加工特性，对面粉加工品质进行修饰改良，带动面粉添加剂行业发展；一些大型企业甚至通过自己的食品化学家配制符合自身产品需要的复合面粉添加剂，确保面粉质量持续稳定和产品多样化，满足多样化的面食品加工品对面粉品质的需要，一些企业向食品制造延伸，特别是挂面生产成为大部分面粉企业的产品延伸链条。另外，大型企业也同畜牧养殖企业结成战略合作伙伴，延伸产业经营链条到畜牧业。面粉加工前向和后向延伸发展使得面粉加工行业质量管理不仅是面粉企业的事情，更是整个产业的事情，整个国家和社会的事情。从整体产业链出发实现全面质量监管，更是实现从农田到餐桌，从一粒小麦种子，到一块馒头、一条面包片、一碗面条、一根油条等各项食品，实现整体产业体系的全面质量管理，确保我们每个公民的食品安全；实现农业生产、粮食流通、农副食品加工、食品制造、餐饮和商业零售业全面繁荣。面粉产业全面质量管理不仅事关产业经济效益的最大化，更是影响经济和社会的全面进步。

本文沿着产业链条的方向，按照全面质量管理的要求和生产作业过程关键点控制基本要求，从小麦育种、小麦生产、工厂设计与产业原规划、工厂生产作业管理、产品研发、物流管理等方面全面论述面粉产业面粉质量管理，为当前和今后一段时间的行业的产品的质量的管理发展提供方向指引，推动我国面粉加工行业的持续健康发展。

结 论

当前全球经济一体化的发展，互联网应用对整体经济冲击猛烈，我国经济处在新的历史转型阶段，大型企业的间的竞争更加剧烈，集团化层面的的全面质量的管理的和具体生产作业中的关键点的控制的有效结合是实现企业的竞争力的提升，适应不断加剧的经济关键所在；大型集团化面粉加工集团必须将企业的生产面粉加工厂的范围的全面质量管理延伸的带面粉加工产业的范围全面质量管理实现的从种子到餐桌范围的质量的管理。

从空间范围来看，要从过去工厂范围全质量管理到全国相关市场质量管理，直到全球市场的范围的全面质量管理，实现全球范围的资源的最优配置，从而实现企业全球竞争力的提升。中国企业在全球范围有效的面粉产业的全面质量的管理和控制，我们粮食安全的才能实现，我们的经济和社会的全球竞争力才能真正实现，我们的中国梦的实现将不断的接近我们。这是当前我们的面粉行业工作者应当具有的视野和目标。

参考文献

- [1] 《制粉工艺与设备》 朱天钦主编 四川科学技术出版社
- [2] 《现代制粉工业讲义》 张元培主编 商业部北京制粉烘焙培训中心
- [3] 《小麦粉品质改良与专用粉生产》 赵仁勇 齐兵建等 中国商业出版社
- [4] 《食品添加剂原理及其应用技术》 刘钟栋编 中国轻工业出版社
- [5] 《粮食加工厂设计》 高等学校试用教材
- [6] 《战略管理（竞争与全球化）》 迈克尔.A. 希特等 著 吕魏等译 机械工业出版社
- [7] 《生产与运作管理》 刘丽文 著 清华大学出版社
- [8] 《农作物种子法律读本》 龚先友 廖益 著 中国农业科技出版社
- [9] 《中国小麦质量报告（2004-2014）》 中华人民共和国农业部种植业管理司