

80

1945-2025

80年初心如磐

《烟台日报》创刊80周年特别报道

2025年9月8日 星期一
责任编辑/李艳丽/美术编辑/曲通春

烟台日报

T8

与城同行
产业之城

双塔食品通过科技创新、延伸产业链条，
成功实现了从传统产业到高科技、智能化企业的转型

一颗豆子 育出“双塔”

YMG 全媒体记者 殷新 摄影报道



8月8日，烟台市政
府新闻办举行了“链兴烟台·品牌增动能”主
题系列记者见面会食品产业链专场。食品产业领域“链主”企
业相关负责人在会上畅谈烟台“舌尖优品”的“链动”之路，展现出烟台食品产
业的强劲实力和发展活力，双塔食品应邀出席。

2023年，烟台市政府下发了《烟台市食品产业链“链长制”实施方案》，在实施方案中，粉丝成为培育产业链“6+1”里的一
类。粉丝是地理标志产品，有着上千年的历史，在烟台食品产业中有着举足轻重的地位。双塔食品生产的“龙口粉丝”便是其中的佼佼者。

作为粉丝行业的领航企业，双塔食品从传统的粉丝生产加工起步，通过科技创新，延伸产业链条，逐步建起了粉丝、淀粉、蛋白、纤维、食用菌等多元化发
展格局。在蛋白领域，公司加快高端化转型步伐，从当初单一的粉丝生产，发展成为今天的蛋白粉、蛋白肽、变性淀粉、膳食纤维等高端健康食品供应商，已经成功实现了从传
统产业到高科技、智能化企业的转型。

招远粉丝生产兴盛于
明末清初，因其集散于龙口港，
包装物上标以“龙口粉丝”字样，久而久之便沿袭下来。
烟台双塔食品股份有限公司从小乡镇的粉丝小作坊起步，1996年以前，
因经营不善，连续多年亏损，粉丝年产量依然停留在建厂初期的几百吨。同年6月，34岁的杨君敏临危受命，
调任总经理，开始书写双塔食品在奋斗中不断蜕变的壮美诗篇。

企业发展，人才是关键。上任伊始，杨君敏把目光瞄准了退役军人，要求他们必须是班长、副班长，必须是党员。就这样，他招来了五六十名退役军人，将这支队伍融入生产车间、班组，通过技术培训、管理升级，让他们发挥军人的优良作风，提升基层团队的战斗力。他还对企业实行军事化管理，除了上下班以军号为令外，每个月都安排员工学习雷锋、董存瑞等英雄的事迹。22条军规必须严格遵守，任何人不能以任何理由违背军规。

在整顿纪律的同时，杨君敏还独创了一套“倒逼质量管理体系”。按常理，粉丝质量应该先从源头“泡豆”抓起，最后才是“包装”，而他却反其道而行之，推出了“包装—收粉—晒粉—漏粉—推粉”的倒逼质量管理体系。管理有了成效后，厂区逐渐走上正轨，很快便扭亏为盈。

杨君敏的眼光十分长远，“没有竞争就没有发展，通过竞争来淘汰落后产能。”这是他的经营心得。2000年后，粉丝行业进入整合阶段，企业加快先进生产线的建设，规模经济开始显现。同时，杨君敏十分重视品牌建设，2006年“双塔”牌龙口粉丝获得了“中国名牌”“中国驰名商标”称号，在全国打响了品牌声誉；2010年，双塔食品成功在深交所挂牌上市，成为粉丝行业唯一的上市公司。

今年3月25日，在2025(春季)中国食品行业趋势发布会上，为致敬70年来为我国食品工业高质量发展作出突出贡献的品牌与个人，首批10位“大国食匠”和“致敬食品工业发展70年70品牌”正式发布。杨君敏凭借在食品领域的卓越建树，以及对传统粉丝产业高质量发展的突出贡献，荣膺“食品工业发展70年大国食匠”称号，并跻身十大“大国食匠”之列。

“创新是科技企业的立身之本，
越是传统产业，越要走在技术创新前沿，
越要在创新中不断发展新质生产力。”在荣获国家文化和旅游部
“2023—2025年国家级非物质文化遗产生产性保护示范基地”后，杨君
敏董事长说。

在很多人眼里，一粒小豌豆经过
浸泡、研磨、发酵等工艺变成粉丝，
是一种传统的手工工艺，谈不上有什么
技术含量，更谈不上新质生产力。然而，
作为国家级非物质文化遗产，正是因为在传承中创新发展，
才能够成为我市唯一一家“国家级非物质文化遗产生产性保护示范基地”。杨君敏说：“能够从传统粉丝产业发展成为集粉丝、蛋白、纤维等产业并驾齐驱的上市公司，
科技创新带来的蓬勃发
展动力，始终是双塔食品成就行业领
航者的底气。”

过去，龙口粉丝传统手工生产技
艺通过师徒之间的口传心授、言传身教，
世代相传。为了不让这一技艺失传，
双塔食品在龙口粉丝博物馆景区建设了
非遗传习所“增兴福粉坊”，将传统的
粉丝制作工艺予以还原和展示，培养了一
大批技艺精湛的粉丝。同时，也吸纳了一
批高学历的年轻人加入到非遗传承的
队伍中。目前，双塔食品共培养了龙口
粉丝传统制作技艺的国家级非遗代表性
传承人1名，烟台市级非遗代表性传承人
1名，招远市级传承人3名。

在继承传统工艺的同时，双塔食品
将传承与创新完美融合，使龙口粉
丝传统技艺通过现代化的工艺得以展
现。不仅传承和保留了传统粉丝制作
工艺的精髓，还在技术上进行了改革和创新，全面掌
握并运用传统工艺核心技艺和关键技术。

“龙口粉丝”生产技艺的核心理念，一直应用在
双塔粉丝的制作过程中。如温控技术、菌群培养技术
及包装储运技术等，使粉丝生产流程规范，粉丝产
量稳定、产品质量优秀。通过非遗品牌化、产业化、
自动化、数据化，双塔食品真正赋予非遗产业活力，
打造新的非遗文化名片。公司还组织传承人郭兰堂，
将多年积累的手工技艺进行挖掘和保护，并形成文
字，共出版了三册关于龙口粉丝的书籍。

近日，双塔食品还成功获批山东省“一企一技术”
研发中心。这一认定是对公司在技术创新、研发体系建设
和产学研协同等方面综合实力的高度认可。

山东省“一企一技术”研发中心认定，对企业专
有技术、专利数量、研发能力、市场占有率及应用效果
等方面有着严格的认定标准，充分体现了双塔在人才
团队、硬件设施和创新能力方面的优势。双塔不仅拥
有一支结构合理、经验丰富的研发团队，还配备多类
先进的研发设备和试验平台，具备从技术开发到成果
转化的全链条能力。近年来，公司积极推进产学研深
度融合，与多所高校及科研机构建立长期合作关系，
共同承担多项省级以上技术创新项目，持续产出具有
自主知识产权的核心技术成果。

“链长制”赋能产业高质量发展

作为一家传统粉丝企业，一粒“小豆子”变身“金豆子”
最后成就“大产业”，离不开科技赋能非遗产业高质量发展。

在传统粉丝的生产中，存在效益低、链条短的问题，这
在一定程度上削弱了企业的发展力和成长力。围绕如何解
决这种瓶颈，双塔食品将目光放在了产业链的深度拓
展上，努力将一颗豆子吃干榨净，全面发力豌豆蛋白及其衍
生品，成功实现了从饲料豌豆蛋白到食用豌豆蛋白、功能
性豌豆蛋白、再到蛋白肽的提档升级。

双塔食品着眼于废水、废渣的循环利用，在行业内首创
“豌豆—淀粉提取—粉丝加工—食用蛋白—膳食纤维—植物
肉—植物奶—蛋白肽—废水沼气发电—生物质天然气—
粉渣培植食用菌—菌渣生产有机肥”的“1+N”循环经济产
业链条，真正实现了一颗豆子的吃干榨净。

公司确立了“全豆生态战略”规划，绘就链式发展“施工
图”。通过将一粒豆子全程生态培育、全成分高效利用、全
程可追溯管理、全产业链系统开发，充分挖掘豌豆所蕴含的
所有价值，实现了生态研发、生态培育、生态循环、生态追
溯，打造绿色、健康、生态的食品王国，奋力向着“蛋白食养
生活方式创导者”的方向迈进。

为充分发挥龙头企业的带动作用，双塔食品通过“链长
制”机制整合上下游资源，构建“产学研用”一体化生态圈，
打造绿色低碳高质量发展的示范企业。通过联合高校、科研
机构攻克关键技术，推动产业链向高附加值领域延伸。蛋白
肽、变性淀粉等新兴产业的蓬勃兴起，成为双塔食品探索未

来、培育发展新质生产力的重要见证。同时，企业通过数字
赋能，加速推进传统粉丝产业数字化、智能化，这一深刻变
革，为食品产业优化升级、塑造产业发展新优势注入了澎湃
动能。

作为传统粉丝产业的领导者，双塔食品致力于探索创
新突破的着力点，公司守正创新，聚焦关键节点，着眼未来
发展，锻造可持续发展的强度和韧性。目前，公司独创的
“1+N”循环经济产业链条，已经成为传统产业探索新质生
产力的典型案例。一粒豆子真正实现“吃干榨净”，不仅展
现了双塔在科技赋能方面的重大成效，还让进入双塔的每
一粒豆子，都能够释放最大价值。在达成“天更蓝、地更
绿、水更清”的目标基础上，构建了生态、绿色、高效利用、可
持续的双塔方案。

未来，双塔食品将以“全豆生态战略”为引领，持续加大
科研创新投入，建立“粉丝、蛋白、健康营养食品大世界”，扩
宽蛋白产品的种类，比如绿豆、鹰嘴豆、蚕豆等小品类蛋白，
同时，向着低GI、有机食品等健康产业方向突破升级，勇于
承担食品产业链链主企业的责任，全力打造产业链新标杆，
为“品重烟台”“好品山东”贡献双塔力量。

千年的粉丝梦想，必将成为连接世界的桥梁，为世界奉
上一桌来自东方的传统粉丝盛宴。作为食品产业链的链主
企业，双塔食品将继续走在行业发展前列，扎实扛起链
主企业的责任，擦亮“粉丝之都”金字招牌，点亮“国家非遗”
产业链式发展的未来。

为游客展示国家非遗龙口
粉丝传统制作技艺。



国家非遗传承人郭兰堂正
在展示传统过大箩技艺。