

与城同行 产业之城

精耕田土 开出繁花

YMG全媒体记者 王修齐 通讯员 孙铭 摄影报道

独创5S物理压榨工艺 引领食用油工艺发展

曾经，中国的食用油市场由益海嘉里和中粮两大巨头把持。它们身世显赫，一个外资，一个央企，挟金龙鱼和福临门两大招牌号令天下。直到上世纪90年代末，鲁花的出现才打破了这一格局。

这个从乡村里走出的民营企业，短短数年便崛起为食用油市场的第三极，雄踞花生油第一品牌，令对手侧目。

1983年的烟台农村，改革春风初至，却难掩物资匮乏的窘迫。莱阳姜疃镇物资站里，四间平房、7名员工守着一堆滞销的农资，半年换一任站长的记录成了没人敢接的烫手山芋。此时，曾在东北扛过木头、骨子里透着倔强的孙孟全走了进来，成为这个烂摊子的新掌舵人。

“背靠黄土地，应该扎根农村，服务农民，而服务农民最好的办法就是做好农产品。”于是，孙孟全砍掉水泥、建材等不接地气的项目，一门心思扎进农产品购销。上任第一年，孙孟全就扭亏为盈。

彼时的烟台，作为山东花生生产区的核心，却面临“好花生卖不出好价钱”的困境。胶东半岛的沙质土壤盛产优质花生，但缺乏深加工的能力，农民只能低价出售原料。1986年，孙孟全在物资站的基础上创办了鲁花植物油厂。

传统土法榨油黄曲霉毒素超标，化学浸出法又丢了营养和香味，且含有化学残留，如何让家乡的花生油既安全又香醇？

带着这股子劲儿，孙孟全带着技术员在厂房的地下挖了间“实验室”，披星戴月地研究起来。他广发“英雄帖”，诚邀全国各地专家，只要有技术，能降低黄曲霉毒素，就请他们来指导，并安排公司的技术人员跟着学习、研究。在经过长达6年的攻坚克难，无数次的挫败后，付出终于有了回报。

1992年，当第一桶“未检出”黄曲霉毒素的花生油从生产线流出时，整个工厂沸腾了。创造这一奇迹的，是如今载入史册、被鲁花人称为“5S物理压榨工艺”的独门绝技。该工艺由焙炒生香技术、物理压榨技术、无水脱磷技术、去除黄曲霉毒素技术、恒温储存技术五大环节组成，全程无化学添加，也不存在溶剂残留，既去除了黄曲霉毒素，又留住了花生固有的浓香。

“5S物理压榨工艺”横空出世后，国家有关部门多次组织专家组进行科技成果论证。结论是，该工艺科技含量高，是世界领先的食用油制造工艺，填补了国内外空白，引领了我国食用油工艺发展的方向。

当鲁花向外界宣布这一科研成果时，世界专家都震惊了。他们没想到，这个困扰行业多年的难题，竟被中国一家民营企业攻克了。烟台从此有了叫板国际品牌的底气。

2013年，鲁花凭借这一核心工艺，荣获国家科学技术进步奖，拿下了食用油行业的最高荣耀。



鲁花集团用技术创新和民族品牌引领中国花生油产业高质量发展

YMG全媒体记者 王修齐 通讯员 孙铭 摄影报道

在胶东
半岛的山海之间，烟台这片沃土孕育了无数传奇。其中，鲁花集团的崛起，恰如一部浓缩的地方产业成长史。从莱阳姜疃镇一间濒临倒闭的物资站，到如今横跨食用油、调味品、农业科技的现代化企业集团，鲁花与烟台相互成就，在四十年岁月中书写了一段“产业兴则城市兴”的动人篇章。

独创5S物理压榨工艺、引领高油酸品类消费升级、布局多元化健康产品线……鲁花深耕于花生产业链的全过程，用技术创新和民族品牌推动并引领着中国花生油产业高质量发展。到今天，鲁花集团已经带动山东、河北、河南、江苏等地发展花生种植基地1000多万亩，高油酸花生种植基地10余万亩。这些基地每年为农民创造收入50多亿元，带动1000多万农民增收致富，并吸纳7000多名农民到企业务工，带动当地及周边地区运输业、餐饮业等第三产业吸纳从业人员1万多人。

“中国味·鲁花香”见证了鲁花走出烟台走向全国，从无到有日益壮大的光辉岁月，也刻画了烟台产业发展的生动脉搏。

曾经，中国的食用油市场由益海嘉里和中粮两大巨头把持。它们身世显赫，一个外资，一个央企，挟金龙鱼和福临门两大招牌号令天下。直到上世纪90年代末，鲁花的出现才打破了这一格局。

这个从乡村里走出的民营企业，短短数年便崛起为食用油市场的第三极，雄踞花生油第一品牌，令对手侧目。

1983年的烟台农村，改革春风初至，却难掩物资匮乏的窘迫。莱阳姜疃镇物资站里，四间平房、7名员工守着一堆滞销的农资，半年换一任站长的记录成了没人敢接的烫手山芋。此时，曾在东北扛过木头、骨子里透着倔强的孙孟全走了进来，成为这个烂摊子的新掌舵人。

“背靠黄土地，应该扎根农村，服务农民，而服务农民最好的办法就是做好农产品。”于是，孙孟全砍掉水泥、建材等不接地气的项目，一门心思扎进农产品购销。上任第一年，孙孟全就扭亏为盈。

彼时的烟台，作为山东花生生产区的核心，却面临“好花生卖不出好价钱”的困境。胶东半岛的沙质土壤盛产优质花生，但缺乏深加工的能力，农民只能低价出售原料。1986年，孙孟全在物资站的基础上创办了鲁花植物油厂。

传统土法榨油黄曲霉毒素超标，化学浸出法又丢了营养和香味，且含有化学残留，如何让家乡的花生油既安全又香醇？

带着这股子劲儿，孙孟全带着技术员在厂房的地下挖了间“实验室”，披星戴月地研究起来。他广发“英雄帖”，诚邀全国各地专家，只要有技术，能降低黄曲霉毒素，就请他们来指导，并安排公司的技术人员跟着学习、研究。在经过长达6年的攻坚克难，无数次的挫败后，付出终于有了回报。

1992年，当第一桶“未检出”黄曲霉毒素的花生油从生产线流出时，整个工厂沸腾了。创造这一奇迹的，是如今载入史册、被鲁花人称为“5S物理压榨工艺”的独门绝技。该工艺由焙炒生香技术、物理压榨技术、无水脱磷技术、去除黄曲霉毒素技术、恒温储存技术五大环节组成，全程无化学添加，也不存在溶剂残留，既去除了黄曲霉毒素，又留住了花生固有的浓香。

“5S物理压榨工艺”横空出世后，国家有关部门多次组织专家组进行科技成果论证。结论是，该工艺科技含量高，是世界领先的食用油制造工艺，填补了国内外空白，引领了我国食用油工艺发展的方向。

当鲁花向外界宣布这一科研成果时，世界专家都震惊了。他们没想到，这个困扰行业多年的难题，竟被中国一家民营企业攻克了。烟台从此有了叫板国际品牌的底气。

2013年，鲁花凭借这一核心工艺，荣获国家科学技术进步奖，拿下了食用油行业的最高荣耀。



姜疃镇物资站
换油点

培育优质种子“芯片” 端稳中国人的油瓶子

产品凭质量，好品凭厚道。为了管控品质，鲁花从源头抓起，在各地设置原料信息员，深入田间地头，跟踪花生的长势。他们还斥巨资，引进全球最先进的花生综合检测仪。进入鲁花的原料，加工时都有详细的跟踪记录，以确保每一个批次都可以溯源。

在生产过程中，鲁花只榨取第一道花生原汁。生产出来的油还要经过严格检测，每批必检。自1992年问世以来，从未在相关部门的抽检中出现质量问题，被评为“国家级放心油”。

一瓶小小的食用油，承载着亿万消费者舌尖上的健康与安全，想要不断满足消费者的需求，必须依赖于不断创新。

油酸是一种不饱和脂肪酸，具有天然的抗氧化作用，可有效降低胆固醇，预防心脑血管疾病等，对人体健康非常有益。

为了让中国老百姓吃上更加健康而且美味的好油，鲁花集团决定给花生油再来一次创新与变革，让它的油酸含量提上来。这次创新与变革要从花生种子开始。

为打好种子保卫战，鲁花集团于2009年成立了农业科技推广公司，积极扩展在育种、科研方面的布局，推动国际先进的高油酸花生品种的研发，掌握花生产业链的核心技术，为中国花生产业争夺未来的话语权。

2012年，鲁花开始培育油酸含量更高的花生新品种。从试种情况来看，鲁花高油酸花生的油酸含量已达80%，而且产量也提高了30%以上。2013年以来，鲁花又研发了一系列具有“高油酸、高产量、高含油量”花生新品种10多个。这些适合国内不同地区种植的高油酸花生良种繁育基地已发展10多万亩，种植基地1000多万亩。优质花生基地的建设，彻底从源头保障了花生油的食用安全。

2017年以来，鲁花连续投资14亿元，引进先进设备的同时，完成了近千套加工设备的升级改造，新增产能15万吨，提高出油率5%以上，成功推出了以高油酸花生油为主的系列高端食用油新产品。产品因其香味浓郁，营养价值更高，深受消费者青睐。

这对花生产业来说，是一个革命性的巨变。对中国乃至世界食用油产业而言，这也是一种革命性的变化。

产业报国初心不变 多元化布局健康产品线

一手牵着消费者，以科技创新持续提升产品品质；一手托着上游的花生产业，助力乡村振兴和农民致富……鲁花集团不断满足消费者对于高品质食用油的需要，进一步向多品种、多领域迈进，形成多产业共同发展的格局。

近年来，调味品板块是鲁花增长迅速的一个板块。鲁花集团通过与国际专业研发机构合作，历经10年的辛勤努力，精心培育出酿造酱油的重要元素——鲁花酱香菌。鲁花自然鲜酱香酱油一经问世，便在国际品质评鉴大会上击败日本知名品牌夺得金奖。

2018年，鲁花集团在素有中国第一麦的河南延津县建立了生产基地。基地采用国际最先进的设备，甄选全球优质高活性小麦为原料，通过低温轻研细磨工艺，生产出独具天然麦香味的0添加活性小麦粉

系列产品。2022年，该“微发酵活性面条加工关键技术”经专家鉴定，整体技术处于国际领先水平，开启了由挂面转为面条的面制新时代，迅速成为了中国亿万家庭的热宠。

农业科技的突破，更让鲁花与烟台的联系愈发紧密。针对化肥滥用导致的土壤退化问题，鲁花集团经过若干次的科研技术攻关，从花生油加工完后的副产品饼干、饼粕中提取花生蛋白肽，用蛋白肽生产水溶肥，施用后可修复由于长期使用化肥而板结的土壤，提高土地肥力。2024年，山东鲁花生物科技有限公司在烟台成立，这款被命名为“乐地生”的肥料，通过多年施用试验，经专家测产显示，该水溶肥可使农作物增产10%到20%。由此，鲁花集团实现了花生全产业链绿色循环模式。

产业的壮大反哺着城市发展。作为农业产业化国家重点龙头企业，多年来，鲁花集团与农民心手相牵，不但培育了优良的高油酸花生种子，在全国建立良种基地，还为广大花生种植户提供了花生种植、技术指导、保险服务、保价收购、现结现付等全程精准式服务。

2025年的鲁花，已从单一的花生油企业发展为涵盖食用油、调味品、农业科技的综合性集团，拥有47个生产基地，食用油年生产能力150万吨，调味品年生产能力30万吨，米、面年加工能力50万吨。年销售收入连续30多年持续增长，目前已达数百亿元。

从姜疃镇物资站到国际化企业，鲁花的每一步都踩着烟台发展的鼓点。站在新起点上，鲁花与烟台的故事仍在续写：就像胶东半岛的山海相依，企业与城市相互滋养，在时代浪潮中共同书写着产业兴邦、实业报国的新篇章。



鲁花5S
物理压榨工
艺食用油新
产品鉴定会