

桂林“粉超”特别报道

2026年4月13日 星期一
编辑胡晓诗/版式设计杨斯诗/校对莫明丽

◀ 上接02版

强化科技赋能
让桂林味道漂洋过海

在桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司的生产车间，一卷卷刚下线的保鲜湿米粉正被快速分装。“你看这包米粉，沸水冲泡一分钟就能吃，口感和店里现煮的没两样。”公司副总经理胡景锋拿起产品介绍道，“这是去年生产的，常温放了大半年，照样新鲜。”

这款产品的背后，是企业多年的持续攻关。通过突破淀粉抗老化与高温杀菌等关键技术，鲜湿米粉保质期被延长至12个月，打破了长期制约行业发展的技术瓶颈，为桂林米粉实现规模化流通创造了条件。2018年，该产品通过美国食品药品监督管理局审核，远销北美、澳洲，让桂林味道漂洋过海。

类似的技术探索在更多企业中展开。为了让速食米粉接近堂食品质，桂林秦皇禧玥食品科技有限公司负责人蒋金洪带领团队泡在实验室180多天，用掉20多吨试验米，围绕速食米粉反复试验，通过不断调整配比与工艺，提升产品口感与稳定性。最终，通过双复水杀菌技术让保质期达12个月、抗冻性提升30%，米粉煮后不糊汤、有嚼劲。在2025年东博会上，这款速食粉成为“明星单品”，拿下50多家国内外客户订单。

而花桥荣记独创的“生物米末基料+分布式智能鲜榨”模式，则通过中央工厂统一生产活性生物米末基料，冷链配送到全球门店，用智能设备现场鲜榨米粉，实现“米在桂林磨好，粉在当地鲜榨”，既守住正宗口味，又解决品质不稳定问题，为规模化、全球化扫清障碍。

如今，依托技术攻关和模式创新，桂林米粉正跳出传统餐饮形态局限，加快向现代食品产业体系转型，发展空间持续拓宽。

延伸产业链条
加快走向全球市场

从田间到餐桌，从本地到海外，桂林米粉产业正加快向上下游延伸，逐步形成“从田间到餐桌”的完整体系，米粉产业链条越拉越长、越织越密。

上游，花桥荣记与华中农业大学合作选育“超级粉稻”，在灵川县试种并规划万亩基地，实现核心原料自主可控；中游，全自动柔性生产线落地，干米粉、保鲜湿米粉、速食米粉多品类切换生产，关键参数全程数字化监控；下游，连锁门店、电商直播、预制菜品多元发力，市场覆盖面不断扩大。

龙头引领作用凸显。花桥荣记2024年开出首店，至今已在桂林、南宁、玉林等城市布局19家连锁门店，企业已在海外注册“CHINAMIFEN”商标，未来计划在全球布局5000家门店；秦皇禧玥连锁门店超120家，产品供应桂林200多家门店、全国300多个餐饮终端。产业链延伸带动冷链物流、包装设计、文旅体验等协同发展，形成“一业兴、百业旺”的良好效应。

在产业链不断完善的同时，品牌影响力也持续提升。桂林米粉入选中国地理标志农产品区域公用品牌声誉百强，成为广西传统优势食品产业和地方特色食品产业，并获得广西消费名品认定，“桂林经典”品牌体系不断完善，品牌价值持续提升。

桂林米粉的发展轨迹，生动展现了传统产业转型升级的现实路径，它既承载着千年烟火，也融入了现代产业的创新动能。可以预见，随着技术持续突破、产业链不断完善、品牌影响力不断提升，桂林米粉将走得更远，在更广阔的舞台上飘香四方。

记者唐健扬
(2、3版均为资料图片)

◀ 桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司的桂林米粉生产车间。



↑ 花桥荣记桂林米粉。

◀ 花桥荣记桂林米粉门店开业现场。

◀ 花桥荣记桂林米粉产业园。

