



金浪翻滚小麦喜获丰收。



颗粒饱满的麦穗。

从田间到餐桌

看银川小麦的金色旅程

7月的银川平原，微风拂过麦田，掀起金色的波浪，沉甸甸的麦穗在阳光下闪烁着丰收的喜悦。又是一年麦收季，这是田间的喜事，更是银川农业生产与乡村振兴丰硕成果的展现。从田垄上饱满的麦穗，到餐桌上飘着麦香的面食，每一粒小麦都经历了一段不平凡的“金色旅程”。



贺兰县立岗镇星光村，农民正忙着收获小麦。



联合收割机轰鸣作响，穿梭在麦浪之间。



“宁春4号”是我市小麦主栽品种。



广玉面粉的智能化生产线。本报记者 梁小雨 摄

本报记者 梁小雨 实习生 张哲禹 本版图片除署名外均由本报记者 李靖 摄



田间育种 优质品种筑牢品质根基

种子是农业的“芯片”，一粒种子关系到国家的粮食安全和百姓的饭碗。在银川的麦田里，每一粒种子都承载着农业科研人员的智慧和汗水，也见证着当地小麦产业的发展变迁。

日前，宁夏岁稔年丰生态农业科技发展有限公司种植的200多亩小麦套种大豆迎来了丰收，负责人马学龙在田间地头看着成熟的“宁春4号”喜上眉梢。他介绍，“宁春4号”最大的优势就是稳产高质，“我这片地肥力不算优，但套种的小麦亩产也有300公斤，而且每年产量相对稳定，因此我每年基本都是种宁春4号。”马学龙认为，“宁春4号”小麦穗大粒满，抗病性好，磨出的面粉做面食特别筋道。

“宁春4号”在宁夏小麦种植史上有着举足轻重的地位。上世纪七八十年代，正是这一品种的推广，让宁夏春小麦大地产量从225公斤提升到400公斤左右，产

量实现了跨越式增长。不仅如此，它还凭借优良的品性，很快在内蒙古、陕西、甘肃、青海、新疆、广西等省区推广开来，成为我国春小麦主产区的“明星品种”。

与马学龙的理念不同，永宁县惠丰现代农业种植专业合作社的王生保更执着于追求小麦的高产。多年来，他始终在新品种引进与新技术应用的道路上不断探索，竭力拓宽小麦稳产增收的路径。2020年，他试种了宁夏农林科学院培育的“宁春58”新品种，从最初的12亩试验田亩产698.8公斤，到2024年实现了亩产734公斤的跃升，创下了宁夏灌区春小麦历史最高纪录。

银川地处黄河上游，地势平坦，土壤肥沃，灌溉便利，属于中温带干旱气候区，昼夜温差大，光照时间长，独特的自然条件为小麦生长提供了绝佳环境。多年来，当地农业部门与科研机构紧密合作，培育出了一系列适合本地种植的优

质小麦品种。例如宁春4号、宁春50号、宁春55号、宁春58号、宁春60号、宁春62号、宁3015等小麦新品种各有优势，种植户可根据地块条件灵活选择。

随着我国种植结构调整，绿色、优质、稳产成为小麦育种新方向，节水抗旱、抗赤霉病、优质专用品种不断涌现。例如2022年由自治区农作物品种审定委员会审定的宁春68号，就属于高产品种，亩产可达620公斤至650公斤；而宁春54号则以抗倒伏性强、适应性好、丰产稳产的特点，成为宁夏引黄灌区的优选品种。

此外，在小麦品种持续迭代升级的基础上，银川进一步推广了早灌头水、水肥一体化、春小麦精播播种、耕播一体化匀播、麦后高效复种及“一喷三防”等多项关键技术。通过这些技术的集成应用与推广，银川春小麦单产纪录逐年刷新，不断突破历史新高。



精深加工 高附加值拓宽产业链条

在银川市经济技术开发区宁夏广玉面粉有限公司，现代化的机器高速运转，企业收购的小麦经过清理、研磨、筛理等多道工序，加工成白净的面粉。“每年收购小麦约7万吨，可生产面粉4万余吨，主要销往西北地区。”该企业总经理徐婷婷介绍，在收购的原料中，本地小麦占比居首位。

宁夏广玉面粉有限公司成立于1996年，是一家集小麦种植、面粉加工、研发、销售于一体的专业面粉加工企业。在占地60亩的厂区中，设有小麦原料库、成品库房、生产车间、包装车间以及独立的小麦检验室等完善设施，一条专业面粉生产线有序运转，构成完整的生产链条。

精深加工是提升小麦附加值的关键环节。银川拥有多家面粉加工企业和面条、糕点等食品加工企业，这些企业通过

先进的生产技术和工艺，将新麦转化为各类优质面粉产品，拓宽了小麦产业链。

走进广玉面粉的智能化生产车间，精密仪器的运转声此起彼伏。这里通过技术革新将人与物料的接触降至最低——技术操作人员完成参数设置后，整套生产线便进入全自动化运行状态。一旦出现异常，系统会即时自动报警，再由人工介入修正，这一模式大幅提升了生产效率与产品的稳定性。偌大的车间内鲜见人影，在无人干预的环境中保持着恒定洁净度，小麦从入仓到研磨的全过程均与外界污染源严格隔绝，保障了产品卫生安全。

质量管控方面，企业建立了严格的检验流程。小麦进入厂区后，需在独立检验室完成水分、容重、杂质、粉质等多项指标检测，根据检测结果确定其

适用的面粉种类，再进行入库。生产过程涵盖着水、筛选、碾磨、分离等环节，分离出的麦皮则供应给饲料厂，实现资源高效利用。

从销售数据来看，该企业面粉销售区域集中在西北地区，其中本地市场占比达50%。销售渠道以农贸市场为主，同时覆盖宁夏本地的超市、学校、单位食堂等领域。

“相较于外地产品，我们本地小麦加工的面粉具有柔性更佳、不易断裂的特点。”徐婷婷介绍，这一优势赢得了众多消费者的青睐，其中高筋粉销量尤为突出，成为市场上的热门品类。对此，面粉企业也将持续依托智能化生产优势，在提升产品品质的同时，积极拓展更广阔的市场空间，助力宁夏面粉产业实现突破性发展。



品牌建设 特色名片打开产品市场

在银川商超的面粉货架上，各类面粉产品琳琅满目，高筋粉适合烘焙面包，中筋粉适配饺子制作，低筋粉专为糕点而生，多品类精准对接不同消费场景。“我们依据小麦品种特性精细化加工，实现民用与商用领域全覆盖。”徐婷婷介绍，广玉的高筋粉、雪花粉、家庭粉深耕家庭消费市场，拉面粉、馒头粉则精准服务商户需求。

银川小麦具有独特的品质优势，近年来，银川市加大品牌建设力度，通过加强质量监管、开展宣传推广等措施，持续提升本地粮食品牌的市场竞争力，让优质小麦逐步实现“优质优价”。

在银川市一家超市的粮油区，市民李女士正熟练地拿起“塞北雪”挂面放入购物车。“我们家吃塞北雪挂面好多年了，本地企业的品质信得过。”随着我市品牌建设推进，广玉、塞北雪等一批本土企业生产的面粉、挂面等产品知名度与

美誉度持续提升，成为越来越多消费者的首选。

宁夏塞北雪面粉有限公司建成于1994年，是以生产“塞北雪”系列面粉和挂面为主的现代化粮食加工企业，也是国家级农业产业化重点龙头企业，企业生产能力为年加工小麦12万吨，年加工优质挂面1万吨。其生产的“塞北雪”系列产品不仅热销北京、上海、广东、甘肃、青海、四川、陕西等省市，进驻国内大型连锁超市，更成功走出国门，打入国际市场，让银川粮食品牌在国际舞台崭露头角。

2019年，塞北雪推出无盐无添加挂面，挂面生产工艺采用直饮纯净水和面，并且不添加盐和任何添加剂，使挂面更健康、安全。宁夏塞北雪面粉有限公司办公室主任张振伟介绍，多年来企业发挥设备、技术和管理优势，持续深耕新品研发，通过强化品牌建设，

不断推出更多品类、更优质的产品，丰富市场供给。

为助力品牌走向更广阔的舞台，银川市积极搭建展示与交流平台，组织企业参与各类农产品展销会、推介会，集中呈现银川粮食及加工制品的独特魅力与核心优势。同时，我市还借力互联网平台拓展线上宣传与销售渠道，构建“线上+线下”融合的营销网络。“随着这些举措的落地，银川农产品的知名度和认可度不断提升，产品已成功打入全国多个省市市场。”银川市农业农村局相关负责人介绍。

从田间的优质品种，到精深加工的价值提升，再到品牌建设的市场拓宽，银川小麦的“金色旅程”见证了银川农业的发展与进步。这趟旅程不仅让小麦实现了从麦穗到餐桌的华丽转身，更带动了农民增收、农业增效，为乡村振兴注入了强劲动力。