

# 从花园到“舌尖”，菏泽牡丹食品“香飘万里”

□牡丹晚报全媒体记者 孟欣

牡丹产业是菏泽市最具有特色的产业，也是前景无限、大有可为的朝阳产业。近年来，通过全市各级各有关部门的不懈努力，产业发展取得明显成效。其中，牡丹食品在持续科研转化的同时

不断推陈出新，让菏泽牡丹从花园搬到“舌尖”上，持续提升菏泽知名度。连日来，牡丹晚报全媒体记者连续走访我市两家最具代表性的牡丹食品企业，一探牡丹食品行业的发展现状。

## 为保证新鲜，从牡丹鲜花到制成食品不超过10小时

4月22日上午，记者来到菏泽市蓝天蓝食品有限公司牡丹大酒店经销处，一进门便看到牡丹糕、牡丹鲜花饼、牡丹花瓣茶、牡丹果等琳琅满目的产品摆满了商铺。

值得注意的是，在该店内的展示桌上，三款之前从未见过的牡丹饮品依次摆开，“这是咱们刚研发投产出来的牡丹苏打水、牡丹啤酒和牡丹白啤酒，味道绝对让你流连忘返。”菏泽市蓝天蓝食品有限公司总经理杨公祥笑着告诉记者。

据杨公祥介绍，这三款牡丹饮品均按照配方添加了纯天然牡丹萃取水以及其他牡丹原料，“这是我们联合多所省高校历时一年多研发出来的新品，就拿牡丹苏打水来说，在此次牡丹节会前刚上市就受到市场的热切反馈，销量和知名度仅凭其浓郁的牡丹花香口感就迅速铺开。而牡丹啤酒正陆续向市场铺货，我相信随着气温渐高，销量会迅速攀升。”

牡丹晚报全媒体记者了解到，菏泽市蓝天蓝食品有限公司始建于1998年，是菏泽

烘焙行业的领航者。多年来，该公司致力于牡丹产业的发展与创新，所研发生产的100余种牡丹系列食品畅销国内20多个省市，并走进北京、上海、广州、深圳等多地的著名景区、景点。其中牡丹鲜花蜜饯产品已与国内外100多家大型餐饮企业进行了业务合作，产品先后荣获“全国地方名吃金口碑名优食品”“第九届花博会牡丹加工类金奖产品”等称号。

“做产品就要做到极致。”杨公祥说，自2006年把“牡丹元素”融入食品中，在菏泽创办了第一家牡丹鲜花月饼生产车间后，他借助菏泽牡丹这一独特资源优势，着手生产牡丹糕点、牡丹鲜花饼、牡丹花瓣茶、花瓣茶，以及牡丹为主的复方茶。

“为保证产品新鲜性，从牡丹鲜花采摘到成品，整个过程用时不超过10个小时。”杨公祥扮演的是大自然搬运工角色，将牡丹从花园里搬到了人们的舌尖上。“牡丹鲜花饼以牡丹鲜花为馅，一个饼就需要一朵牡丹花。制作中依照传统膳食秘方，采用牡丹鲜花

## “牡丹坚果”畅销数百个城市

4月22日，记者来到位于菏泽市定陶区张湾镇的山东金沙园食品有限公司，在该公司生产车间内，机器轰鸣、铲车奔波，浓郁的牡丹香味在车间里弥漫。工人们正抓紧时间生产订单产品，“牡丹瓜子”的标识随处可见。打开一袋包装考究的“牡丹瓜子”，发现里面的瓜子颗粒饱满，不仅赠送一袋牡丹花蕊茶，还有许多烘干的牡丹花瓣。

“这是今年刚上的新品——牡丹花生仁，在保持花生原有的营养成分和口感的基础上，在生产炒制的过程中，我们通过特殊的工艺流程，将牡丹籽油、牡丹皮、牡丹花等营养成分融入花生中，使花生产品营养更加丰

富，口感更加香浓，并含有丰富的‘亚麻酸’，再加上每罐产品均免费赠送‘牡丹花蕊茶’，让消费者吃花生的同时，品尝牡丹花蕊茶，使牡丹的元素更加深入，更能有效带动菏泽当地牡丹产业链的发展。”山东金沙园食品有限公司负责人张锦华拿起一罐产品向记者介绍道。

记者注意到，该企业生产的产品中还包括牡丹瓜子、牡丹南瓜仁、牡丹巴达木等高档牡丹坚果专利炒货产品，填补了牡丹坚果的空白。“我们的牡丹坚果自2021年投放市场以来，现在已经销往北京、上海、济南等数百个城市，销售额连年递增。”

“牡丹坚果的诞生，离不



金沙园食品展销会



牡丹瓜子深受欢迎



市民选购牡丹产品

素馅，全素食酥油，每一道工序都有严谨、科学的工艺。在生产加工中对牡丹鲜花原料预处理进行大胆改革，采用低温发酵技术，使牡丹鲜花在发酵过程中形成香气鲜雅、味道醇厚的风格，广受消费者青睐。”

“再比如牡丹茶系列，这其中的每朵牡丹花，都是我们于谷雨时节早期，每天早晨6到8点，把正在开放的牡丹花采摘下来，并在极短时间内运送到公司制茶车间，在2至3小时内加工成牡丹花茶、花蕊茶，以保证产品的新鲜口感。”杨公祥举起一杯冲泡好的牡丹花瓣茶向记者介绍道，“牡

丹花色素含有丰富的抗氧化物质，牡丹花蕊富含总酚酸、黄酮、维生素E等多种生物活性物质，这都是纯天然健康饮食的首选。”

蓝天蓝食品把牡丹产品做得越来越多样化，其企业也越做越大，2019年，杨公祥在蓝天蓝食品有限公司的基础上又注册成立了山东伏羲牡丹生物科技有限公司，正式吹响了“牡丹产业化”号角。“产品随时有可能被替代，但是研发技术不会被替代。”谈及下一步工作，杨公祥表示将朝牡丹产品深加工以及技术含量较高的生物提取等方向发展。

记者了解到，伏羲牡丹已

与北京工商大学、中国科学院、中国农科院、中国林科院等十多所院校开展合作，组建了由中科院院士、工程院院士等相关领域知名专家、教授组成的22人研发团队，确定了牡丹基础研究和牡丹应用技术研究近10余项课题的科研合作项目。

“坚持以市场为导向，提高牡丹产业市场竞争力和综合效益，我们将结合自身实际，继续加强与有关高校和科研机构合作，强化科研创新，瞄准世界一流，做最好的牡丹产品，创最优的品牌，让菏泽蓝天蓝牡丹食品香飘万里。”杨公祥表示。

开省市各相关部门、专家的贡献。”谈到牡丹系列坚果，张锦华说，“我们菏泽的牡丹全国闻名，可牡丹花期短，花期过后花瓣浪费严重。2015年公司成立步入正轨后，我就一直在想能不能把这个资源利用起来，结合我们现有的产品，开发一些具有地域特色的新产品。”

在省市相关部门的支持下，在诸多专家的指导下，金沙园食品利用自身加工坚果的优势，通过向省市专家请教，经研发团队不继研究探索，于2019年研究成功了牡丹瓜子发明专利(专利号：CN201911030574.2)，该专利属全国首创，填补了牡丹坚果的空白，并于2021年率先投放

市场。“牡丹瓜子是我们第一款牡丹坚果系列产品，我们为其注册了‘曹州牡丹’品牌。在我们炒瓜子的时候，加入一些牡丹花瓣，再加入牡丹籽油、牡丹根，把牡丹元素融入瓜子壳里，让瓜子的牡丹味道更浓厚。”

作为新的产品，金沙园食品不仅打开了新的销路，还解决了周边群众每年10吨牡丹花的销售难题。“以前我的牡丹花开过之后都掐掉了，现在它们都被瓜子厂拉走了，我也多了一份收益，而且就在家门口，方便省事。”张湾镇金庄村花农金有金说。

“我们现在的牡丹瓜子有三种口味，金牡丹、白牡丹和黑牡丹，后期我们还要增加牡

丹口味的花生、开心果等，把更多具有牡丹元素的产品推向市场。”张锦华说。

“天香国色冠群芳，雍容华贵玉环装，人夸曹州花最好，始信方是王中王。”牡丹国色天香，而牡丹食品则将牡丹高贵典雅的特质与群众更好地结合起来，将抽象的精神文化变成生活空间中实在的场景，将难能可贵的高品质变成生活的日常，让牡丹融入大众生活用品，走进百姓家庭，让更多消费者使用到优质的牡丹产品，让生活之美无处不在，使得牡丹不再是盛开在田地里，而是绽放在千万消费者的眼里，让消费者感受到菏泽牡丹的芬芳与魅力。