

“慈爱” 养生米仔麸扶贫助农

关芝恋 关芝玲 曾阳洋 李文珍 邓书婕 刘玉雯

玉林师范学院 政法学院 食品科学与工程学院

[摘要]健康是人民所系更是国家所系，国民健康问题关系着我国国家强盛，政府加大对国民健康事业的投入。青年网对当代大学生食用早餐的情况进行调查，报告显示了大部分大学生不吃早餐或者随便吃点的现状，导致大部分学生身体出现亚健康的问题。针对大学生身体亚健康的问题，通过深入访谈法，对本校部分学生进行访谈，以及采用文献分析法和数据分析法，对大学生不吃早餐的原因进行分析，同时根据分析结果，研发出符合当代大学生早餐需求的米仔麸，解决大学生不吃或者随便吃点早餐的问题。

[关键词]四神；养生；米仔麸；乡村振兴；大学生早餐

【DOI】10.12252/j.issn.2096-6261.2020.03.1265

引言：习近平指出：“现在是强起来的阶段，人民要有一个健康的身体。”但根据中国青年网有关数据显示，多数大学生因赶时间而不吃早餐或者随便吃点。当今国民，尤其是大学师生等高等教育人群，对营养均衡、方便实惠的早餐越来越重视。米仔麸是一种冲泡即食的产品，其虽然食用方式简单，但配方能够很好地满足人体所需的营养。其原料源自农家纯天然，非转基因的谷物，融入玉林中药港的中药材，产品质量有保障，让人们吃得放心。同时米仔麸的类型多样，根据配方的不同可以分为糙米、四神米仔麸、养生米仔麸，可以满足学生对早餐的多样化、品质优和方便实惠的消费需求，所以米仔麸对于大学生来说是一个很好的早餐选择。

一、产品背景

（一）时代背景

在乡村振兴的时代背景下，依托“广西淮山之乡”桂平市金田镇、广西上思县茯苓种植基地、广西融安县东起乡良村种植芡实、广西贵港市覃塘区东龙镇种植莲子等助农产品种植基地，以及玉林这个全国前三大中药集散地，产品将基地农产品作为原料，再融入玉林中药港的中药，中药港药品种类丰富，包括糙米、芡实、薏仁、山药、茯苓等，对人体具有滋补、养生的中药，调制独特的配方，制作具有开脾胃、利尿，减肥、疏通肠道功效的产品，产品由中医师、中药师、营养师三师认可，并监督生产，产品安全有保障，满足人们营养健康的饮食需求。

根据中国青年网校园通讯社的相关调查，对全国3069名大学生吃早餐情况进行的一项调查显示，近5成大学生不能坚持每天吃早餐，近半数大学生有暴饮暴食，超过4成大学生有偏食挑食习惯，超过3成的大学生吃早餐的意识薄弱，近4成大学生因为饮食习惯曾患肠胃病、低血糖等疾病。

身体是革命的本钱，这不仅仅是要求国民注重身体健康，更要求注意自身的饮食，要为自己打好健康基础。根据人民日报转载便利蜂发布《白领早餐报告》的数据显示：仅有5成白领每天吃早餐，每10个白领就有1个从来不吃早餐，原因是“时间不够”占82.71%，“没有胃口”占25.68%，还有8.23%的白领因为“减肥”。而选择吃早餐的白领，有94.2%的人早餐费用控制在10元以内。

不吃早餐是引发国民患上低血糖、胃病以及易患慢性疾病等疾病的主要因素，尤其是青年大学生和白领等上班族不吃早餐的占比居高不下，更容易透支健康。同时，当代国民普遍存在的偏食现象容易破坏膳食平衡，导致营养失衡，从而百病丛生。某年中国健康大数据指出，当前，国民健康素养水平总体仍比较低，国民处于亚健康状态，国人健康大数据不容乐观。对于国民来说，利用高品质、无添加的原生态食品，来有效地补充饮食营养及均衡膳食是保持健康和长寿的重要途径。我国药食同源文化源远流长，“药食同源”的理念贯穿于老百姓的生活之中^[1]。药食同源与养生健康产业的融合，有利于继承优秀的中药文化传统与推动乡村振兴的绿色发展，在很大程度上助力于全民健康。这让我们看到了米仔麸市场巨大的发展潜力和全新的市场定位。

玉林被誉为“南方药都”，玉林中药港是全国前三大中药材集散地，依托于国家乡村振兴战略，玉林中医药健康产业园是首批国家农业产业化示范基地和自治区A类产业园区，被认定为中国——东盟传统医药产业园。这为目前是促进玉林中医药事业新发展的最好的历史时期，同时也为玉林中医药发展事业注入了新的动力。

（二）研究背景

曹庆荣认为，药研所要发展，必须走技、工、贸相结合的道路。指出科学研究必须以市场为导向，建立自己的中药加工厂以及技术经营部，建立紧密的科研生产联合体，强化信息咨询体系，改革业务工作体系，并以湖北省科技机构改革见闻为出发点，提出领导体系实行委员值班制等建议，但为考虑小型企业的生产经营体系优缺点。米仔麸立足于市场需求，以大学生以及白领为主要消费群体，在于玉林当地助农产业结合的情况下，研发出符合市场需求的产品，促进工、农、贸生产联合体的产生与发展。

王婷婷、卢燕指出，芡实广泛运用于治疗肾脏疾病、糖尿病、中风后遗症、性功能障碍等疾病，具有健脾化湿的功效，可补任脉之虚、解任脉之湿热。现如今，国民患糖尿病，脾胃疾病等慢性病率频发，国民健康状况不容乐观，有效及时地补充饮食营养与均衡膳食是保持健康长寿的重要途径。养生米仔麸、四神米仔麸原料丰富，其中含有丰富的芡实、茯苓、山药等中药，融入了麦子、莲子、薏仁，红豆多种养生药材，具有“健脾养胃、保肝强心、清肺护肾、养颜祛湿”的功能，药食同源，满足人们营养健康的饮食需求。

韩秀丽，张如意，马晓建认为，谷物等农产品的加工存在浪费问题，如谷物加工副产物碎米和米糠等，谷物的营养成分没有得到充分的利用。米仔麸对谷物的加工方式采用无声的“爆”法，先把谷物爆香，无声的“爆”法可以使谷物保留其原始的香味，同时也可以防止谷物营养成分的流失。爆香之后将谷物全部研磨成粉，这样可以避免出现碎米和米糠，减少浪费。

二、产品宗旨与目标

（一）项目自身发展目标

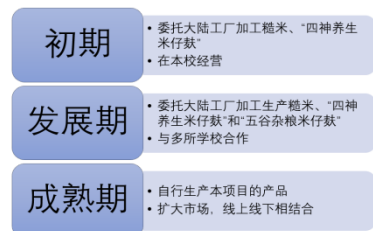


图1. 运营目标图

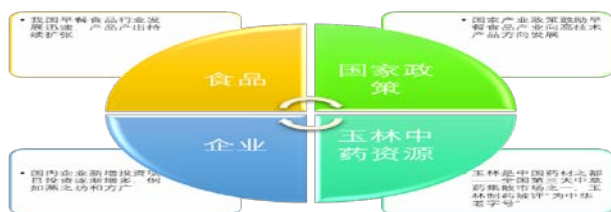
（二）项目社会效益目标

项目除了自身的发展目标之外，还紧跟时局，以解决人民早餐不均衡问题为前提，结合玉林是全国重要中药市场的优势，促进当地产业振兴，积极响应国家的乡村振兴战略。本项

目的社会效益目标主要体现在以下几个方面。首先，树立典范形象，根据玉林市是广西唯一的中药材专业市场这一发展方向，在原产品中添加莲子、茯苓、淮山、芡实（或薏仁）这些“四神”药材，其次，推动行业发展，在内陆或者原料产地建立生产米仔麸的工厂，增加就业岗位，实现四神米仔麸的生产和推广。第三，节约社会资源，糙米是谷物脱壳后让保留皮层和胚的米粒，需要再加工才获得大米。用糙米做原料可以实现对资源的合理配置和高效利用。米仔麸生产工艺简单，投资少，成本低适合中小型企业生产。最后，推动教育发展，由于起步阶段在校园里，本产品既有“食欲”也有“食育”。我们可以了解到食物、食品的相关知识，吃到搭配良好的早餐，形成良好的饮食习惯。

三、现状分析

(一) 环境分析

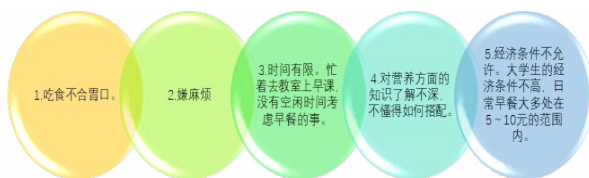


(二) 技术分析

传统的做法通常直接把谷物研磨成粉，我们采用区别于同行传统工艺的技术，在研磨之前，我们先把谷物炒香，之后使用机器把炒香的谷物通过有声的“爆”法，把谷物爆香。“爆”的工序更能保留原料的自然香气和营养成分，生产原汁原味的产品。

(三) 市场对象分析

我们的产品主要是面向在校大学生。据了解，大多数在校大学生没有吃早餐的习惯，或者，只是随便吃点东西敷衍了事。根据调查，得出如下原因：



四、产品策略

(一) 经营策略

1. 重品质

本项目产品坚持使用纯天然、非转基因的农家特产，添加茯苓、淮山、芡实（或薏仁）这些“四神”药材，升级食品配方；技术上，采用不同以往的工序，把谷物爆香后再打磨成粉，更能保留原料的香味和营养价值，保障产品品质，满足人们健康养生、健脾养胃、养颜祛湿等饮食需求

2. 多样化

随着人们生活水平的提高，人们的饮食结构也趋于多样化，项目的品类包括：糙米、四神米仔麸、养生米仔麸。糙米原料较为单纯，糙米中的膳食纤维含量是白米的6倍，膳食纤维对于治疗糖尿病有一定的作用，同时可以减少和防止便秘、肠癌等疾病的发生。四神米仔麸的原料在糙米的基础上、添加莲子、芡实、茯苓、淮山四味药材，养生米仔麸的原料最为丰富，包括糙米、麦片、莲子、芡实、茯苓、山药、薏仁、黑豆、黄豆、绿豆、红豆。莲子有补益脾肾、涩精止带、安神养心之功效，具有镇静、强心、降血糖、提高免疫力等作用[7]。山药有养胃补脾、涩精止泻、益肺生津之效用，能改善消化功能，延缓衰老，调节免疫力。茯苓可

以利水渗湿、健脾和胃、宁心安神，尤其适合心神不安、失眠多梦者，还有显著的抗肿瘤作用[13]。据《本草纲目》记载，芡实止渴益肾，治小便失禁、遗精、白浊带下。每种米仔麸的原料中都含有黑糖，黑糖具有活血调经、美容养颜、利尿排毒的功效，很适合女性食用。根据不同的配方生产多样化的产品，满足人们的多样化需求。此外，由于每个人的胃口不一，所以在量上，产品还分为常量包和加量包。以此，更符合人民多样化、个性化的消费需求，消费者可以根据自己的饮食习惯来选择产品。

(二) 广告宣传

表1. 宣传策略

传单派发	制作“慈爱养生米麸”的宣传单，到每个教学楼、宿舍进行派发，让更多人了解到这个项目。
朋友圈推广	在微信朋友圈、QQ空间、微博等媒体进行转发，分享有礼、通过代理购买有优惠。
海报宣传	制作“慈爱养生米麸”海报，在学校宣传板及三大食堂门口进行张贴，宿舍楼下宣传板张贴，并在海报上留下咨询联系方式和QQ、微信业务群号。
网络宣传	在校园QQ群、万能墙、学校公众号、百度贴吧等学生密集交流的地方进行项目宣传

(三) 营销策略

1. 促销服务

在开业的前一个星期，每天的前20位消费者可以凭自己的微信朋友圈、QQ空间转载集赞换取养生米麸。消费者生日当天凭身份证在店内购买养生有一定的优惠，同时设置不同购买套餐的打折销售。

2. 特色服务

本店可以网上预约产品，保证流动产品离消费者所在地最近，购买后免费送到消费者要求的位置。

3. 体质检验服务

我们也是大学生，所以我们了解大学生这一消费群体的需求和消费心理，可以对他们的体制进行常规的检查，确定消费者是否适合本产品的功效，这一举措可以在倡导身体健康的大学生群体中取得共识，以此满足他们的生理、心理需求及使得本店和消费群体间取得共同理念。

总结：由于产品存在知名度低、同行竞争压力大等问题，虽然成本低，但有一定风险，而降低风险主要着重于尤其是注重配方的采购与加工方面和寻找代销店方面要加强资本投入。配方的采购与加工必须做到精益求精，配方主要是四大中药食材和糙米，选择优良的糙米对于加强口感方面的竞争力有着重要优势，同时优质的中药食材可以更好地发挥药材的健脾养胃、养颜祛湿的效果，唯有产品的效果显著才是我们击败同行者的利剑。虽然产品成本低，但是一定要对于食材选择方面进行严格筛选，高标准甄选食源，谨遵国家对于食品制作方面的规定，毕竟民以食为天，酒香不怕巷子深。其次加大对于代销店的投入，产品最终的效益依赖于一个流动性强的平台，一个好的平台将会给我们带来更大的市场，同时良好的平台将会为顾客带来舒适的购买体验，如此更能增强我们的竞争力。

参考文献：

[1] 李淑怡，顾彩琴，周雪娥，赖春华，麦智安，郑旭东. 茯苓薏仁爽研制[J]. 现代食品科技, 2013, 29 (06): 1328-1332.

项目信息：玉林师范学院广西壮族自治区创新创业训练助力乡村：“慈爱”养生米仔麸扶贫助农项目（S202210606160X）部分研究成果