



河北省阜平县预制菜生产企业的车间。(王王国 摄 新华社发)

合力『炒香』预制菜

上海出台方案明确预制菜准入条件,颁出首张食品生产许可证;广东将预制菜发展写入省政府工作报告,培育壮大预制菜等新业态;河南实施冷链食品、休闲食品、特色功能食品等升级行动,打造预制菜生产基地……近年来,预制菜消费需求旺盛,年产值保持20%高增长率,经济效益较好,产业加速发展,各地区各部门加强产业引导,强化政策支持,推进预制菜产业高质量发展。

今年中央一号文件在培育乡村新产业新业态章节,专门提出“培育发展预制菜产业”。所谓预制菜,是指以农产品为主要原料,运用标准化流水作业,经预加工、烹调制成,并进行预包装的成品或半成品菜肴。预制菜产业一头连着田间地头,一头连着消费者餐桌,是推动农村一二三产业融合发展的有力抓手,对于推进“菜篮子”工程提质增效,带动农民“接二连三”增收致富,助力乡村产业振兴具有重要作用。

预制菜的火热顺应了需求侧的变化,满足了消费者对美食的多元需求。生产预制菜的“中央厨房”,通过工业化、标准化、量化生产,精算出营养素含量,支持多样菜谱搭配,适应了个性化营养需求。同时,培育发展预制菜产业,做大做强农产品加工流通业,提升净菜、“中央厨房”等产业标准化和规范化水平,有助于促进农产品就地加工转化增值,推动农村由卖初级品向卖制成品转变。

民以食为天,食以安为先。近年来我国预制菜发展迅速,产品分类多样、品种繁多,且产业发展涉及农业生产、加工流通、餐饮服务、市场消费等多环节、多部门。但目前预制菜行业管理主要参照食品相关标准,存在着标准不统一、质量难保证等安全风险。今年全国两会上,围绕推动预制菜产业健康发展,代表委员纷纷“支招”:“明确预制菜的概念,科学界定预制菜的涵盖范围”“围绕预制菜全产业链建设配套完善的标准体系”“加快制定和出台预制菜产业高质量发展的规划”。由此来看,加快预制菜行业质量标准建设,逐步形成覆盖预制菜原料、加工工艺、包装标识、微生物指标等领域的标准体系已成社会共识。

从“菜园子”到“菜盘子”,预制菜的高质量发展离不开农业全产业链的有力支撑。预制菜向前端延伸可带动农户建设原料基地,向后端延伸可建设物流营销和服务网络。必须加快打造集标准化原料基地、精细化综合加工、体系化物流网络、品牌化市场营销等于一体的农业全产业链,引导预制菜产业进一步向产地下沉,根据粮食生产功能区、重要农产品生产保护区、特色农产品优势区的布局,建设预制菜原料基地。有条件的地方,要集聚要素、集合功能、集中企业,促进农产品就地加工转化、增值增效,发展多种预制菜产品。

让预制菜一直火下去,不仅要让食客们吃得更香,还要让农民们尝到甜头。预制菜原辅材料的订单采购量平稳,对于调动农民生产积极性和增加农民收入具有重要推动作用。龙头企业、加工产业园与农户建立契约型、分红型、股权型等合作方式,促进农民持续增收,让农民更多更好地分享产业发展红利,预制菜产业一定能够行稳致远,实现更大的发展。

(常 钦,载《人民日报》)



8月12日,宁夏预制菜产业发展推进会暨首届宁夏重点预制菜推介展销会举行。(冯开华 摄 新华社发)

预制菜产业一头连着田间地头,一头连着大众餐桌,是推动产业兴旺的重要载体

预制菜火爆背后的危与机

万州烤鱼、涪陵榨菜、梁平张鸭子、城口老腊肉、丰都麻辣鸡块……美食遍及巴山渝水,滋味各有千秋。如今,它们也有了另一个共同的名字——预制菜。

7月以来,预制菜行业迎来多重利好,继首次被写入中央一号文件后,国家发改委要求加快推进预制菜基地建设,工信部等多部门将其纳入培育壮大的新经济增长点。

新消费带来新市场,从“Z世代”的懒宅经济到单身经济、银发经济乃至健康经济……都在不断拓宽预制菜的消费边界。天眼查数据显示,2020年预制菜企业新增注册量超1.44万家,达到顶峰。2021年—2022年增速逐年放缓,现存6.2万家,今年上半年新增注册企业1640家。

千亿预制菜赛道成新风口

8月6日,记者在素有“巴蜀粮仓”美誉的重庆梁平奇爽食品公司车间看到,包装线上的一盒盒酸辣粉正在进行塑封包装,之后将会通过各种商超进入百姓家中。

“我们以前主要以生产休闲食品为主,正尝试以预制菜为突破口,推动企业转型升级。”奇爽负责人戴煌昭说,企业陆续推出了40余种预制菜产品,上半年产值近2000万元。

目前,市场对于预制菜的外延边界存在分歧,根据测算认为,狭义预制菜约2200亿元规模,其中即烹型调理肉制品规模最大。

许多数据都印证着预制菜“真香”。比如,京东发布的《2023春节假期消费趋势》显示:春节期间,以酸菜鱼等为代表的预制菜,成交额同比增长超6倍。

梁平高新区管委会主任黄君称,梁平致力于构建“三区五中心九平台”预制菜产业生态,仅用8个月相继建成投用了预制菜展览馆、体验馆、博览馆、运营中心、电商平台、会展平台、装备供应平台、陆海优品展厅等。通过各类与预制菜相关的大型活动的助力,产业的集群效应已开始显现。

梁平县委书记钱建超表示:力争到2025年,全县预制菜全产业链实现年产值500亿元以上;到2030年,预制菜全产业链实现年产值1000亿元以上。



工作人员日前在中国(福州)国际渔业博览会现场制作预制菜(福州)鱼丸。(林善传 摄 新华社发)

筑牢产业发展“压舱石”

走进梁平区云龙镇人民村,成片新建的蔬菜大棚映入眼帘,这是农发行重庆市分行投入信贷资金支持建设的梁平区龙溪河蔬菜公园项目,除此项目外,该行还向梁平高标准农田、田园综合体以及鱼菜共生AI工厂等项目投入信贷资金5.97亿元。金融活水,让都梁食风飘到世界各地。

农行重庆市分行相关负责人表示,将紧紧围绕梁平区产业规划,充分发挥农业政策性金融政策优势,加大信贷支

持力度,积极助力梁平预制菜产业发展,以实际行动助力梁平打造具有国际竞争力的预制菜产业基地。

重庆辉建农业科技发展有限公司是梁平引入的第一批企业。公司董事长高智桥是地道梁平人,看到家乡预制菜产业的迅猛发展和政府的“硬核”保障,一番权衡之后,决定将企业研发与生产部门搬到梁平。

高智桥8月7日告诉记者,在政府的激励下,公司通过传感器技术、物联网、人工智能等技术,形成“智能烹饪装备、智能视频加工装备、智能无人售卖装备、无人配送机器人”四大核心产品,拥有百余项专利技术,成为预制菜行业的佼佼者。



参观者近日在中原农谷预制菜国际博览会上品尝加工好的预制食品。(张浩然 摄 新华社发)

当前,贴牌生产是许多新玩家切入预制菜赛道的主要渠道,贴牌生产虽然成本低、风险低,但是随着涌入预制菜行业的企业骤增,使得同质化跟风严重,预制菜行业面临“想不到、开发难”的重要挑战。

根据辰智专项调研数据,预制菜赛道46.1%的企业缺乏专业性人才,17.5%的企业产线产能不够。人才和研发经验的缺乏以及生产技术的更新升级需要时间等难题,当前预制菜行业面临“做不出,生产难”的挑战。

“如果说宏观的政策、庞大的产值,构成了预制菜产业蓬勃发展的底色,那么不断更新的技术手段和产品种类,则为预制菜写下最鲜活的注脚。”重庆味海集团总经理唐崇桐说,预制菜全过程、可视化的追溯制度,让食品安全得以保障;冷冻技术的进步和冷链物流体系的完善,为预制菜行稳致远提供了更多可能性。

“目前中式预制菜面临的最大问题是工业转换。”在中国农业科学院农产品加工研究所预制菜首席研究员张春晖看来,这要求工业化对风味形成过程进行解析并还原,做得较好的预制菜,品质复原度需要达到80%至90%。

有数据指出,目前国内预制菜的渗透率只有10%至15%,而美国、日本预制菜的渗透率已达60%以上。钱建超坦言,梁平已发布了全国首个预制菜产业园区建设指南地方标准,还将在做好预制菜溯源体系建设、全链路守护食品安全、提升营养水平的前提下,积极向社区食堂、校园食堂等扩展,带动一二三产业深度融合。

“风口之下,仍需头脑冷静。”重庆工商大学教授莫远明告诉记者,当前预制菜产业还存在着总体规模不大、产业集聚度不显著、产业链融合度不高等问题,预制菜要得到消费者的认可,还有较长的路要走。最终决定预制菜命运的,还是消费者的“舌尖”。

(李国,载《工人日报》)

还有较长的路要走