



客户端:青岛观



客户端:观海新闻

青岛日报 聚焦

主编 马晓月 美编 李飞 审读 李斌 排版 张春梅

第二届中国国际预制菜产业发展大会在青开幕,十个重点投资项目现场签约,农业农村部特种食品加工重点实验室正式揭牌,海洋预制菜成为“焦点”——

“新风口”青岛“论道”,预制菜“火候”正好

□青岛日报/观海新闻记者 张晋 王萌

预制菜是一个自带“光环”的产业。今年中央一号文件首次将预制菜写入其中,提出培育发展预制菜产业。一段时间以来,全国多地纷纷布局新赛道、抢占新风口,竞速万亿预制菜产业“蓝海”。

4月25日上午,由中国饭店协会、青岛市政府联合主办,青岛市农业农村局、青岛市工信局、城阳区政府、中国饭店协会预制菜专业委员会承办的第二届中国国际预制菜产业发展大会在城阳区开幕。

大会设立主论坛及品质海洋预制菜产业高峰论坛、全国预制菜会长论坛等多个分论坛,吸引了300余家企业到会交流;同期设置食材供应链标准展青岛站,来自全国的50余家展商展出预制菜、速食食品及相关设备和包装等产品。此外,大会还汇集了行业专家学者、企业家代表,共同探讨预制菜产业发展机遇与面临的挑战,破解产业发展难题,加速产业标准化与高质量发展。

会上,城阳区与中国饭店协会签署战略框架协议,十个重点投资项目现场签约;农业农村部特种食品加工重点实验室(部省共建)正式揭牌;2023年中国饭店协会预制菜高质量发展行动计划、首批预制菜产学研基地名单和品质预制菜全国行行动发布。



■第二届中国国际预制菜产业发展大会在青岛开幕。

去年全国预制菜市场规模4196亿元,高质量发展是行业关注点

东坡肉、锅巴土豆、卤肉饭……这些看上去美味却考验烹饪水平的菜品,因其“制作门槛”让人“望而却步”;而佛跳墙、黑松露鲍鱼这些“大师级”菜品,更是将“制作门槛”提升到了制作“头部”水平。

然而,随着“预制菜”的入局,“制作门槛”正在消弭。在第二届中国国际预制菜产业发展大会现场,青岛万福集团展出的东坡肉、锅巴土豆等预制菜品,只需加工5分钟即可食用;来自福建的鲍之源集团有限公司供B端高端餐饮企业的佛跳墙、黑松露鲍鱼等菜品,只需蒸25分钟即可上桌……这些预制菜正在改变着人们的生活方式。

民以食为天,预制菜产业是推进一二三产业融合发展、满足消费升级、关系居民饮食健康的重要产业,一头连着千家万户的餐桌,一头连着不计其数的田间地头。看好这一万亿级赛道,企业、资本纷纷入局,预制菜产业正在蓬勃发展。本次大会数据显示,2022年,预制菜市场规模为4196亿元。而业内人士预计,2026年预制菜市场规模将达10720亿元。

但是,预制菜产业快速发展的同时,还存有产品品质良莠不齐、产业标准化发展滞后、品牌建设不足等短板弱项。会上,行业专家、学者和企业负责人围绕品牌化品质提升,共议预制菜高质量发展。这些观点,也为青岛预制菜发展提供了思路。

中国工程院院士单杨认为,在预制菜产业链各链点企业中,应当遴选培育一批具有发展潜力的预制菜企业,遴选出的企业必须聚焦“品质”这个关键点,从而形成推动预制菜行业高质量发展的重要力量。

中国农产品市场协会会长张玉石建议,预制菜企业在发展中要讲好中国故事,坚持用文化加创新打造中国特色的预制菜品牌,推动供给侧产业持续健康发展。

“我们认为,预制菜行业是一个能够持续增长40年的行业,我们相信,中国有条件‘长出’本土化的世界级食品公司,向外输出中国美食文化,共创全球美味。”利和味道(青岛)食品股份有限公司董事长王斌认为,在这个赛道实现收获,首先需要企业持续投入研发,创造出具有创新力和精准定位的高品质产品;还要做好产能扩张、渠道占据、树立品牌等关键环节。

多位嘉宾共同关注标准化发展,认为标准化是预制菜产业能否走得长的关键。与会嘉宾指出,应建立政府主导的行业组织,协调预制菜行业的规范发展,注意细分市场国内市场和国外市场,针对市场特点进行规范。同时,应加快预制菜相关领域高层次人才梯队建设,培育高层次人才,为预制菜高质量发展提供人才支撑。

重点实验室、重磅项目“入列”,做优“舌尖上的青岛”

在此次大会上,青岛预制菜元素成为大会的关注点。

可以说,青岛较早预判了预制菜这一风口。去年11月,青岛出台了《青岛市预制菜产业高质量发展三年行动方案(2022-2024年)》,提出到2024年,全市规模以上预制菜产业市场主体达到100家,全产业链规



■农业农村部特种食品加工重点实验室(部省共建)正式揭牌。



■来自全国的50余家展商展出预制菜、速食食品及相关设备和包装等产品。



■预制菜领域技术专家、企业家代表接受媒体专访。

模突破1000亿元,把青岛建成在全省乃至全国有重要影响力的预制菜产业高地。据统计,全市规模以上预制菜生产企业达61家,在建预制菜重点项目15个。

青岛得天独厚的区位优势、均衡丰富的农业产出、发达先进的制造业,为推进预制菜产业高端化、品质化、品牌化、标准化发展持续注入强劲动力。在众多优势的加持下,青岛预制菜产业呈现出规模大、品种全、优势强的特点,吸引着众多企业成为“青岛味道”预制菜合伙人。

当天,中国青岛健康食品产业园入园项目、明日·城阳国际智慧供应链产业园项目、平度市教育系统食材供应链项目、胶东国际冷链交易中心、胶州市香辛料和预制菜产业园区项目、万和春(山东)食品冷链物流产业园项目等十个重点投资项目现场签约。

其中,中国青岛健康食品产业园项目将采取“研究院+产业园区+创新中心”模式,规划集特种食品研发、加工生产、检验检测、运营销售、企业孵化为一体的国内外一流特种食品产业链;

明日·城阳国际智慧供应链产业园是城阳区、明日资本集团等合作的重点项目,计划总投资约50亿元,打造集预制菜全供应链于一体的创新型智能化综合体;

平度市教育系统食材供应链项目采用“平台管理+政府监管+公司运营”模式,开发供应链服务平台App,展开食材的集中配送,该项目投入运营后,年度交易额约1亿元,创造利税150余万元;

……

值得一提的是,开幕式上,农业农村部特种食品加工重点实验室(部省共建)正式揭牌。该重点实验室依托青岛农业大学和青岛特种食品研究院建设,将围绕地方产业需求,聚焦特种食品全产业链条开展产业核心技术、关键共性技术和战略前瞻性技术的协同创新,实现学科与产业“同频共振”,形成产业链和创新链的重要交汇,推动科研成果转移转化并最终实现产业化,进而促进青岛尤其是城阳区预制菜等食品产业向高端化、集群化迈进。

重点实验室、重点项目的落地入列,将为青岛发展预制菜在产业链多个环节助力,最终推动预制菜全产业链的蓬勃发展。

海洋预制菜,青岛预制菜的新机遇

在本次大会上,“海洋预制菜”成为热词。海洋蕴藏着丰富的生物资源,被誉为“蓝色粮仓”,水产品作为优质蛋白质的重要来源,在

我国居民膳食结构中的比重不断增加。海洋预制菜作为预制菜产业的重要组成部分,已经成为推动行业发展的新引擎。

作为海洋之都,青岛海洋产品加工行业历史悠久,技术、口碑积累和经验优势明显。我市现有国家级海洋牧场18处,位居全国第二。全球首艘10万吨级大型养殖工船“国信1号”正式运营,累计收获1000余吨高品质大黄鱼;国家“深蓝1号”网箱首次实现低纬度规模化养殖大西洋鲑;在鲁海丰、浩源等海洋渔业龙头企业的带动下,青岛有300多家企业从事海洋产品生产,产品远销100多个国家和地区,形成了养殖、捕捞、仓储、生产加工、销售出口全产业链。

“你们这些冷冻后的大黄鱼口味怎么样?能保持好鱼本身的鲜味吗?”在预制菜大会产品展示区域,青岛国信集团海洋食品板块展示的深海野游大黄鱼产品受到不少客商关注。青岛国信蓝色硅谷发展有限公司贸易营销中心市场部负责人王祥宇介绍,基于国信集团在海洋养殖领域的实力,今年1月份,企业正式进军预制菜市场。“预制菜产品的利润率要比生鲜销售高约20%,为进一步延长海洋食品产业链,我们成立了预制菜产品研发实验室,现已推出深海大黄鱼、鱼饼、鱼丸、鱼水饺等产品,即将推出烤鱼类产品。”王祥宇介绍,10万吨级大型养殖工船“国信1号”让深海野游大黄鱼实现了稳定供应,通过微晶海水冰浆锁鲜技术、船冻锁鲜技术,企业最大程度地保留了鱼肉的鲜美。

针对定位高端的大黄鱼预制菜产品,国信集团没有做太多“加法”,而是尽可能地让消费者能品尝到鱼肉本身的味道。“我们去除了大黄鱼的鱼鳞、内脏,单独配以调料包,消费者买到鱼之后,可以直接下锅烹饪。”王祥宇告诉记者,在销售渠道方面,国信水产实施全渠道推广策略。面向普通消费者,国信水产相继入驻了大型商超及京东、天猫、抖音等电商平台;面向餐饮企业,他们利用国信下属餐饮板块及合作餐饮企业不断扩大B端市场份额。“未来,国信养殖的斑石鱼、大西洋鲑鱼等鱼种也将陆续推出预制菜产品。”王祥宇表示。

中国海洋大学食品工程学院院长薛长湖对海洋预制菜产品开展了深入研究。他指出,2022年,中国水产预制菜行业规模达1047亿元,同比增长16.8%;预计2026年该细分市场将达到2576亿元。这对在食品领域和海洋领域都具备优势的青岛来说,是一个很好的发展机遇。

虽然水产预制菜产品有着广阔前景,但目前市场上的水产预制菜品类仍以酸菜鱼、烤鱼为主,品类远不及禽肉和牛羊内肉丰富,原因还是在于水产预制菜的研发制作工艺有诸多难点需要攻克。

薛长湖介绍,水产品原料的时令性强,水分含量高、易腐,并且随着季节的变化,水产品的脂肪、水分甚至是蛋白质等成分会发生明显变化。这些特性对水产预制菜的保鲜、锁鲜、包装、调味提出了更高要求。“例如,很多企业向我们反映,现在市面上没有常温即食海参,这是因为海参中的胶原蛋白在常温条件下仍然会发生水解,目前还没有技术能解决这个问题。”薛长湖表示,要攻克海洋预制菜领域的难点,需要市场化企业与专业科研机构深度合作沟通,协同创新合力攻坚。