

内江市预制菜产业发展现状及其建议

王有未, 李晓铭, 张紫萱, 王洪成, 王彤*

潍坊科技学院经济管理学院, 山东 潍坊

收稿日期: 2024年5月14日; 录用日期: 2024年6月17日; 发布日期: 2024年7月18日

摘要

随着经济的快速发展, 城镇化的推进, “懒人经济”的兴起, 预制菜产业市场发展空间越来越可观。本文介绍了内江市产业的发展现状和发展优势, 梳理出内江市预制菜产业发展过程中监管漏洞、行业标准不统一、人才和技术缺乏等问题, 从技术、政策、品牌等方面为今后内江市预制菜产业发展提供建议和参考。

关键词

内江市, 预制菜, 发展现状, 发展建议

Present Situation and Suggestion of Pre-Prepared Food Industry Development in Neijiang City

Youwei Wang, Xiaoming Li, Zixuan Zhang, Hongcheng Wang, Tong Wang*

Economics Management College, Weifang University of Science and Technology, Weifang Shandong

Received: May 14th, 2024; accepted: Jun. 17th, 2024; published: Jul. 18th, 2024

Abstract

With the rapid development of the economy, the advancement of urbanization, and the rise of the “lazy economy”, the market development space for the pre-prepared food industry is becoming more and more considerable. This article introduces the development status and development advantages of the industry in Neijiang City, sorts out the problems of regulatory loopholes, inconsistent industry standards, and lack of talent and technology in the development of the pre-prepared

*通讯作者: 王彤(1980-), 女, 硕士, 副教授, 主要从事农业资源综合利用与乡村振兴等研究工作。

文章引用: 王有未, 李晓铭, 张紫萱, 王洪成, 王彤. 内江市预制菜产业发展现状及其建议[J]. 可持续发展, 2024, 14(7): 1717-1721. DOI: 10.12677/sd.2024.147197

food industry in Neijiang City, and provides suggestions and references for the development of the pre-prepared food industry in Neijiang City in the future from the aspects of technology, policy, and brand.

Keywords

Neijiang City, Pre-Prepared Food, Development Status, Development Suggestions

Copyright © 2024 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 引言

预制菜是指以一种或多种农产品为原料,经过标准化、规模化预加工和/或预烹饪制成,并进行预包装的半成品或成品菜肴,是全球正在迅速发展的一类食品[1]。按照深加工程度和食用方便性,可将预制菜分为即食食品、即热食品、即烹食品和预制净菜四大类[2];按照原材料种类的不同,可将预制菜分为粮谷类、畜禽类、水产类和果蔬类四种[3]。

目前对预制菜的发展态势普遍较为乐观[4]。近三年来中国预制菜市场规模稳定增长,根据《2022年中国预制菜产业发展白皮书》的数据显示,2022年中国预制菜市场规模达4196亿元,同比增长21.3%。预计未来3~5年,中国预制菜市场规模有机会达到20%左右的高增长率并且逐年上升,在2026年达10,720亿,我国预制菜产业有望发展成下一个万亿级市场[5]。根据《中国烹饪协会五年(2021~2025)工作规划》的数据显示,目前国内预制菜发展率是10%~15%左右,预估计在2030年将增加到15%~20%。而美国、日本预制菜发展率已经高达60%以上,相比较之下中国预制菜市场还有很大的发展空间[6]。

2. 内江市预制菜发展现状

1) 内江市预制菜产业规模不断壮大。随着预制菜行业的热潮来袭,内江市预制菜产业越来越受关注。2023年内江市共有5家预制菜企业实施工业技改项目,其中天府烤卤投资2.18亿元建成的全国规模最大、现代化程度最高的烤卤制品生产基地已于8月正式投产。恒通内江黑猪精深加工、“川香念”内江牛肉面生产基地、王记牛肉生产基地等项目也在尽快实施。

内江市委八届六次全会提出打造“甜味+”五百亿产业集群,鼓励发展休闲食品、预制菜等细分产业,相关部门和县区迅速行动,将预制菜等方便食品产业作为“甜味+”六大重点之一,现已开发出羊肉汤、牛肉面、冷吃系列、速冻食品、风味快餐、特色水产等预制菜产品,2022年,全市有规模以上预制菜加工企业17户,产值11.88亿元。

2) 内江市预制菜销售渠道不断拓展。近年来,内江市已有近10位名厨荣获全国、全省烹饪比赛大奖,成功在成都宽窄巷子打造了大千美食文化体验中心大千小馆。内江特色预制菜菜品参加川派餐饮启动仪式、大千菜品品鉴会、天府名菜评选及重点美食活动10余场次,预制菜企业参加重点展会活动20余场次。通过抖音、拼多多、淘宝等平台探索开展“直播+”基地、“直播+”产地、内江网上年货节、川货电商节等电子商务销售,预制菜企业每年实现线上销售额超百万元。

3. 内江市为预制菜产业发展做出的努力

内江市大力打造“中国甜食之都”,在农业特色优势产业的基础上,多个方面推进食品工业链的高

质量发展，探索出了一套具有内江特色的预制菜行业健康发展的方法。

1) 打造供应基地。内江市规划建设食品园区 6 个，园区已汇聚相关企业 31 户其中工业企业 18 户；已签约市中区预制菜产业园项目、东兴区预制菜中央厨房基地项目和资中冬尖、内江黑猪精深加工等预制菜产业等项目 12 个；创立了 4 个精品蔬菜园区、15 个示范区和 98 个标准园区，推广“基地 + 中央厨房 + 冷链物流 + 餐饮门店”模式，从源头上保障产品质量以及产品供应稳定性。

2) 增强预制菜产品的供应能力。内江市打造了生产加工基地，加快内江甜味食品产业园建设，甜味孵化园等重点项目 23 个，园区分别与中央储备粮内江直属库有限公司、四川竹鑫兵食品有限公司、四川新茂源农业发展有限责任公司签约。扩大生产线，提高产品供应能力。

3) 融合特色产品发展特色品牌建设。以内江市的特色农产品为基础，重点发展独具内江特色和味道的预制菜产品，培育“川香念”内江牛肉面、“花生嫂”威远羊肉汤等预制菜品牌，传播“甜城味”。以电商直播、农超对接等以线上、线下相结合的方式拓宽特色预制菜产品的销售渠道，打开销售市场。

4) 政府带动发展。2023 年四川省出台《支持预制菜产业高质量发展的若干措施》，发布首套预制川菜标准体系。内江市主动出击，推出内江牛肉面、羊肉汤、冷吃系列、速冻食品、风味快餐、罐头等一系列预制菜产品，以发展预制菜产业助力“甜味+”产业高质量发展。

4. 内江市预制菜发展的优势

1) 原料资源丰富。内江市是国家商品粮生产基地，也是全省粮食和经济作物的主产区和水产产业化试点市[7]。根据《内江市 2023 年统计年鉴》的数据显示，内江市 2022 年农作物总播种面积为 755.7 万亩，粮食产量共收获 169.42 万吨。内江市是国家瘦肉猪商品生产基地，建有全国最大的内江黑猪种群基地和全国最大国家级稻鱼综合种养示范区，拥有“中国黑猪(内江猪)之乡”“中国鲢鱼之乡”“中国白乌鱼”“中国西部鱼米之乡”等金字招牌。现已建成农业园区 111 个，纳入国家级现代农业产业园创建 2 个。内江优质特色的农副产品，是预制菜产业发展的有力支撑。

2) 交通便利。内江位于成渝发展主轴中心，是国家区域性综合交通枢纽、西部陆海新通道门户枢纽、成渝地区重要交通枢纽。国家综合立体交通网布局“6 轴 7 廊 8 通道”中的长三角——成渝、粤港澳——成渝主轴，西部陆海、成渝昆走廊和厦蓉通道等“2 轴 2 廊 1 通道”在内江交汇[8]。内江已形成“9 + 2”铁路网格局，建成铁路 9 条，居川南地区第一。其中，建成普铁 6 条，成渝铁路、内昆铁路、隆黄铁路、资威铁路、归连铁路、连乐铁路；建成高铁 3 条，成渝高铁、绵泸高铁内自泸段、成宜高铁。规划建设绵遂内铁路、渝自雅铁路约 70 公里，拥有四川南向唯一货运编组站，衔接成都、重庆、昆明，呈“T”字型格局，承担内江地区与省内外客货交流任务，同时承担川东南、云南部分地区与沪汉蓉沿线间客货交流。

3) 拥有品牌基础。内江市又称为“甜城”，有深厚的食品文化底蕴。非物质文化遗产以及历史文化、节庆文化、民俗文化等元素融入到了内江特色食品品牌，挖掘“甜城”文化，展现内江特色食品独特“味道”。在预制菜产业的基础上融入当地特色，打造独特品牌。

4) 市场优势。结合成都大学川味预制菜研究院数据和艾媒数据，全国有近 7 成用户喜爱川菜口味，而预制菜品种占整个市场 50% 以上。由此可见，川菜市场优势明显，川味预制菜市场需求大，内江市预制菜产业市场前景广阔。

5. 内江市预制菜发展面临困境

内江市预制菜产业发展时间较短，还面临着一些问题阻碍内江市预制菜产业发展进程，比如食品安全的监控、人才技术的短缺等。

1) 食品安全监控不到位。质量安全可追溯体系的构建,将是预制菜生产亟待解决的问题。部分线上和线下售卖的商品存在标签和信息模糊或不全的情况,若预制菜品出现问题,影响消费者对追责和维权。原料污染是影响预制菜卫生质量的重要因素之一,2022年内江市农业化肥施用量为9.16万吨、农药使用量为171.34万吨,存在农药残留、重金属超标等危害。在加工过程方面,中小型企业相对较差,受微生物污染较高。预制菜加工和储存要求保留其产品的鲜味、风味、营养和安全,但内江市在品质把控方面仍有不足[9]。

四川省教育厅印发《关于进一步做好学校食品安全管理工作的通知》中提到预制菜不宜推广进校园。不得采购、制售高风险食品。鉴于当前预制菜没有统一的标准体系、认证体系、追溯体系等有效监管机制,对“预制菜进校园”应持十分审慎态度[5]。预制菜还未统一标准,市面上预制菜卫生问题依然存在,让消费者无法放心销售,尚失了部分市场。

2) 人才短缺,研发技术难以提升。随着预制菜产业的发展,技术成为预制菜发展面临的主要问题。例如原材料的质量保证、预制菜的速冻及解冻、产品的安全包装材料等,都对预制菜技术提出了许多挑战。预制菜行业的发展,除了需要厨师人才,还需要懂得食品工业化相关理论知识与实践技能的专业技术人才[10]。现如今,高等院校和职业学校普遍还没有专门培养预制菜复合型人才[11]。内江市食品加工基础薄弱,内江市共4所大学,食品专业人才较少,人才流失,技术人员匮乏,在预制菜技术上的提升是个难点。

3) 缺乏行业标准。预制菜产业进入门槛低,行业鱼龙混杂。70%的预制菜加工企业规模小,存在个体商户以作坊式的生产加工模式,难以达到规范化生产要求。地方和团体标准互不统一,产品良莠不齐,容易导致消费者不信任。

6. 内江市预制菜产业的发展建议

1) 抓食品安全加强监督管理。一方面政府尽快制定和实施预制菜行业生产的标准。另一方面完善行业监管机制,预制菜生产加工部门全程监管,对预制菜源头的农产品进行追查,生产、加工、冷链、物流等环节加强监管,全供应链可追溯,确保预制菜产品的食品安全[12]。

2) 抓品牌建设扩宽市场。不断升级“甜味”区域公共品牌,大力发展“甜味”+产业,打造“中国甜食之都”,使内江预制菜产品特色更加凸显。提高产品质量,尽早打开当地的学校市场。不能仅仅局限于当地市场,也要把握机会推广当地的预制菜产品,通过互联网订单生产、开设线下零售门店等形式,拓宽销售半径,扩大预制菜品牌辐射范围[13]。完善售后服务,提升品牌声誉,增加回购率。推动预制菜厨房进社区、提高预制菜知名度、认知度和接受度。

3) 龙头企业带领行业发展。内江市预制菜企业小而散,政府牵头组织产业建立产业集群或者是产业集群,积极培育优质的龙头企业,带领中小企业快速发展。企业之间加强技术交流和资源共享,促进合作,形成产业集群,降低生产成本,实现共赢。

4) 技术创新提高产品质量。实施人才扶持计划,出台人才引进政策,吸引当地或外来技术人员,推进预制菜产业发展。企业大力招揽人才、增加技术研发投入,研发新型加工设备,加快技术攻关,生产符合标准健康的产品,原材料和烹制方法透明化;提升菜品制作工艺,增加营养价值,丰富口感,提升品质;企业还需逐步完善冷链物流基础设施和液氮速冻等食品工业技术,全链条温控物流运作,增强冷链物流服务能力,实现全程不断链、不脱冷,构建温控物流网络,保证菜品新鲜度和安全性,最大限度地还原产品味道[14];针对预制菜相关的冷链物流设施进行优化布局,提升本地的仓储能力和运输能力,搭建以物流枢纽和物流园区为支撑的冷链物流基础设施集群,加快建设冷库、冷藏车、温度监测设备、包装材料和信息技术系统等基础设施,畅通内江预制菜企业的运输渠道,降低运输成本,扩大销售半径。

5) 政府支持。政府部门需加快对行业的标准体系建设和法律法规的完善,保障预制菜产业的良好市场运行,淘汰低下产能,杜绝恶性竞争。政府增加融资投入,出台政策支持和政策优惠助力预制菜中小企业的生存以及大型预制菜企业的整合,加强对预制菜产业园的支持。加大招商引资。制定好预制菜产业发展规划、发展重点,有针对性地做好招商引资工作,着力引进单体规模大、成长速度快的预制菜头部企业项目和龙头企业,促进内江预制菜产业有序发展。

6) 强化服务保障。建立预制菜产业发展工作协作机制和预制菜产业协会,研究出台相关扶持政策,协调解决产业、企业发展难题。建立产业信息服务平台、产销平台,为企业提供技术和创新支持,组织参加中国(川渝)预制菜产业大会、中国(西部)健康食品博览会、中国(成渝)美食工业博览会等展会和“中国品牌日”“非遗购物节”等活动,帮助企业做好预制菜产品的产销工作。

7) 拓展便民消费渠道。鼓励商场、超市、便利店、火车站、机场设立预制菜、预制食品专区、专柜,拓宽预制菜品牌营销渠道;支持各地城市便民生活圈建设,推动预制菜知名品牌产品进社区、景区、服务区扩大产品销售,便利居民和游客消费。挖掘一批优质的预制菜企业、预制食品纳入商旅伴手礼产品库,通过线上、线下渠道推动产品销售。

7. 总结

内江市的预制菜产业已经形成了初步的规模,市场需求也在逐年增长,随着消费者对健康和方便食品的需求不断提高,预制菜产业有望继续保持较快发展[15]。但也应该认识到,内江市预制菜产业在监管、品质等方面还存在诸多问题有待改进。未来,内江市应紧紧把握预制菜产业发展的机遇和风口,推动预制菜产业健康、有序、可持续发展。

基金项目

潍坊科技学院科研启动资金项目(SKRC 2023007)。

参考文献

- [1] 安俊文,方梓莹,高希西,等.我国预制菜产业的发展现状、影响因素及发展趋势[J].食品与发酵工业,2024,50(5):388-394.
- [2] 李冬梅,张雪迪,毕景然,等.中式预制菜肴产业的传承与创新[J].中国食品学报,2022,22(10):1-8.
- [3] 曾璐瑶,王海滨,廖鄂,等.畜禽类预制菜加工技术研究进展[J].食品工业科技,2023,44(7):490-499.
- [4] 赵靛琳.预制菜行业现状及问题研究[J].现代营销(经营版),2021(9):146-147.
- [5] 钟键,孙良娟,李红权,等.我国预制菜标准体系研究进展、问题和对策[J].保鲜与加工,2024,24(3):91-96.
- [6] 林勇.饱受争议的万亿预制菜市场路向何方[N].中国食品报,2024-01-29(002).
- [7] 贾晓芬,赵鑫洋.对四川省21地市(州)经济转型能力的测评及排名[J].国家治理,2016(42):3-32.
- [8] 黄平.紧盯目标任务高质量建成全国性交通枢纽中心[N].宜宾日报,2022-02-08(001).
- [9] 黄雄伟,陈然兵,李政,等.湖南预制菜产业发展存在的问题及对策[J].食品安全导刊,2023(32):4-6.
- [10] 王娟,高群玉,娄文勇.我国预制菜行业的发展现状及趋势[J].现代食品科技,2023,39(2):99-103.
- [11] 麦婉华.人才培养纳入“粤菜师傅”工程[J].小康,2022(14):32-33.
- [12] 张婷,徐平.黑龙江省预制菜产业特色探索[J].合作经济与科技,2024(13):41-43.
- [13] 蔡悦.浅谈我国餐饮产业链中央厨房中预制菜的发展趋势[J].食品安全导刊,2021(23):187-188.
- [14] 赵鑫.消费者对预制菜购买意愿及其影响因素研究[J].中国集体经济,2023(5):73-76.
- [15] 陈曠.天津市预制菜产业的发展现状、存在问题与对策建议[J].轻工科技,2024,40(2):165-167.