

从“菜篮子”到“菜盘子” 宁夏预制菜如何越炒越香

本报记者 赵磊 张唯 见习记者 哈玲 马雨馨 文/图

编者按

2023年,“培育发展预制菜产业”首次被写入中央一号文件,预制菜迎来发展“风口”。业内预计,中国预制菜产值超过5000亿元,2026年则有望突破万亿元。

今年春节假期,国内预制菜成交额同比增长超6倍。风口之下,如何推动预制菜产业高质量发展,成为多地竞相比拼的发力点。

预制菜产业的发展是厨房变革,更是农业变革。从更宽广的视野出发,预制菜产业发展的特点与需求,不仅是我区乡村产业全链条升级的发力点之一,也是推动农村一二三产业融合发展、助力乡村振兴的机遇所在。在行业规范前提下,宁夏的预制菜产业该如何抢占市场,踏上高质量发展的节拍?

A 「宁味」预制菜蓄力新赛道

《中国烹饪协会五年(2021—2025)工作规划》提出,目前国内预制菜渗透率仅为10%—15%,预计2030年将增至15%—20%,市场规模有望达到1.2万亿元。抢占万亿级新风口,无论是餐饮行业还是蔬菜深加工企业,纷纷对进军预制菜“摩拳擦掌”。对此,我区出台《加快推进预制菜产业高质量发展实施方案》,着力打造预制菜产业高地和产业集群,力争到2027年,全区预制菜产值突破百亿元。

近日,在位于固原市原州区的融侨丰霖(宁夏)肉牛生态产业园的养殖园区,数千头体格健壮的安格斯牛“养得好”“卖得好”。数据显示,该园区年屠宰加工肉牛10万头,生产优质肉产品200多种。“去年建成无疫工厂以来,公司年加工牛肉系列熟食制品10吨。”宁夏开荒牛食品科技有限公司负责人罗伟介绍,随着市场需求增加,今年企业计划扩大产能,有望推出牛肉干、牛肉酱及预制菜等系列新品。

尽管在预制菜产业发展上,宁夏仍是一颗“新星”,但产地优势让宁夏发展预制菜产业拿到一手好牌,这也是我区“炒”好这盘“硬菜”的起点。目前,区内已有近200家企业“掘金”预制菜全产业链。盐池滩羊是全国地理标志农产品,记者在盐池县采访发现,不少企业立足盐池滩羊产业基础,放大特色优势投身预制菜赛道,不断推进盐池滩羊产业深加工。

在宁夏盐池滩羊产业发展集团有限公司生产车间,工作人员忙着对整羊进行精细化分割。羊肉排段、羊腿肉、羊肉串经过加工后速冻、封装,一系列工序有条不紊地进行着。车间负责人告诉记者,盐池县滩羊产业发展为企业羊肉深加工提供了充足的原料来源。

精细分割后的宁夏滩羊肉,经历生产车间的烹饪、冷冻、包装后,沿着生鲜冷冻车不断延伸的路线,在最短的时间内就能抵达消费者的厨房案头。而消费者只需将制作好的羊肉放入微波炉加热几分钟,一道色香味俱全的红烧羊肉便新鲜出炉了,其口感与现场烹饪的基本无异。

但宁夏要“炒香”预制菜,仅仅依靠农产品优势还不够。如何以工业化、市场化的手段,提升一条鱼、一只鸡、一把菜的附加值,实现农业增效、产业增益、农民增收?

业内人士指出,面对未来3年全国预制菜市场约6000亿元的增量空间,谁先入局,谁就有可能率先将这块“蛋糕”最大程度地收入囊中。利用产地优势建立预制菜产业链条,再用科技助力企业做出高品质、高还原度、营养健康的预制菜抢占市场,无疑是宁夏接下来发展预制菜产业要努力的方向。

从端出一桌菜,到建成预制菜的“点菜单”,宁夏如何抓住机遇和挑战?业内人士建议,预制菜市场竞争激烈,打造具有宁夏本土特色的预制菜品牌,提升产品竞争力是首要任务。预制菜在品质、口感和营养等方面需要达到消费者的期望,这对生产技术和研发能力提出了更高要求。另外,确保食品安全也是预制菜产业发展中企业面对和实现的重中之重。



①宁夏欣海情食品科技有限公司生产加工车间。
②宁夏预制菜的头部菜枸杞羊羔肉。

③宁夏滩羊预制菜在市场上独领风骚。
④销售市场上琳琅满目的预制菜品。

B 炒出“妈妈的味道”

红焖羊排、黄河大鲤鱼、碗蒸羊羔肉、松鼠鱼……现今,种类繁多的预制菜品频频现身各大商超。预制菜属于传统餐饮加工业与现代食品加工业的交叉产业。一份“走上餐桌”的预制菜,其制作过程与食品加工技术息息相关。生产、研发、保鲜、运输、储存、配送……预制菜的各个环节都离不开制造企业和科技的赋能。如今,我区不少预制菜技术研发已形成“企业+名厨”“企业+科研单位”等多种模式,许多预制菜企业也在积极寻求关键技术上的突破和创新。

4月15日,在宁夏欣海情食品科技有限公司加工车间,作为企业主打产品的碗蒸羊羔肉,从原辅料接收、配料调味、煮、焖到冷却降温、包装、金属异物检测,再到最后的速冻和储存,至少要经过十多道工序。“拿煮、焖环节来说,一个半小时的中火慢制,能保证羊肉更入味,也不会把羊肉炖散。”车间主任陈先林介绍,羊肉还有一个处理上的讲究——排酸。宰杀后的盐池羊肉会在0至4摄氏度的条件下放置12到24个小时,进行排酸工序。排酸后的羊肉肌肉鲜红、脂肪乳白,肉质更加鲜嫩可口。

“整个生产环节都在10万级净化车间内进行,工作人员全程戴手套,操作之前需要进行酒精消杀,以保证产品的安

全卫生。”陈先林说,企业引进国内最先进的生产线,把国际获奖的厨师菜品进行深加工后,还原度可以达到90%以上。近期,该企业还针对“沙湖大鱼头”“平罗小公牛”“石嘴山香菇”3个优质菜品,研发出9道预制菜系列产品,并对“枸杞芽菜”“黄渠桥羊羔肉”等菜系做进一步开发与升级。

预制菜的口味还原度,一直是生产加工中需要攻克的难题。放眼预制菜生产企业,大多有各自的产品研发团队,将市场中较受欢迎的名菜开发成可以进行工业化流水线生产的预制菜。而对于如何把控预制菜口味,生产企业也都有自己的“秘诀”。

宁夏伊佳仁食品有限公司联合中国肉类食品综合研究中心等国内多所科研机构及高等院校成立联合研究中心,开发出50余种具有宁夏地方特色的羊羊肉深加工预制菜。在其生产车间,投入使用的高温瞬时杀菌、冷冻干燥等技术,实现了预制菜“无防腐剂”保存。“与传统冷冻技术相比,急速冷冻锁鲜能够有效减少冰晶对食材细胞的损伤,保证食材的质量和口感。”宁夏伊佳仁食品有限公司负责人说,利用零下30摄氏度以下的速冻技术,通常在40分钟内就能将菜品温度降至零下1摄氏度,既保证了菜品的新

鲜度,也减少了营养成分的流失。

在采访中,创新、技术引入一直是预制菜企业的最大呼声。从原材料采购的品质控制,到原材料的储存及冷冻原理解冻和食材加工中各种原辅料的配比,再到成品包装及运输和消费端的复热方式,在预制菜全链条中含有的速冻锁鲜、高温杀菌、臭氧杀菌等数十种技术的加持,才能保证预制菜产品的美味和安全。

要烹饪出有着“妈妈味道”的预制菜,绝不是厨房的放大,也不是简单的清洗、调理,而是食品与烹饪等多项学科交叉和延伸。

宁夏预制菜协会会长吴志红认为,我区还需要提高预制菜产业的工业化水平。进一步提升预制菜专用设备的研发,从而适配中式烹饪、精细控温、投料混合工艺,最终提高生产效率和重现性。他建议,可以尝试对预制菜生产线进行数字化智能化升级,在引入机器人、AI实时图像识别、温度水分监测等新技术的基础上,投入高端检验技术进行质量控制,实现食品成分、痕量有害物质快速检测。同时整合供应链,提升物流运输仓储尤其是冷链运输的效率,建设供应链数字化信息管理系统,从而让预制菜“走出去”的路更加顺畅快捷。

C 买或不买 消费市场声音两极分化

预制菜在C端市场的热火肉眼可见,无论是企业的销量还是工厂的接单量都在一路狂飙,庞大的市场潜力也引起不少企业纷纷“摩拳擦掌”。记者在采访中发现,即使预制菜热度不减,但消费端的声音却逐渐出现了两极化,有人成为预制菜的“死忠粉”,有人谈及却视如敝屣。

羊蝎子、孜然羊肉片、剁椒鱼头、小炒黄牛肉、菠萝咕咾肉……在银川市兴庆区鲜日子生鲜食品配送中心,琳琅满目的预制菜让人挑花了眼。“预制菜只需简单处理即可食用,因其菜式丰富、口味良好、制作便捷等特点而走红。”在鲜日子展位负责人马小波看来,预制菜消费群体的确正在逐渐多元化,尤其是对于一些即烹、即配类产品,通过预制菜帮助消费者省去择菜、洗菜、切菜、配菜的时间,在短时间内就可做出一道新鲜且可口的菜肴,年轻消费群体的需求也因此表现得十分旺盛。

另一方面,一人食市场的兴起也给预制菜带来了新的机会。对此,该配送中心从2022年开始主打预制菜,目前共有1300多个品种,包含即食水产品、热加工熟食制品等,涵盖了湘菜、川菜、粤菜、鲁菜等八大菜系。

虽然预制菜给消费端带来了方便快捷和全新体验,但在采访中却发现,食品安全、产品同质化以及口味还原度不够等成为消费者不认可的主要原因。

4月17日,银川国际商贸城麦德龙购

物超市冷冻区摆放着各式各样的预制菜品,葱油拌面、虾仁牛肉蔬菜饼、芝士热狗棒……预制菜的种类不少,选择购买预制菜的市民却不多。记者看到,多数顾客只是在预制菜品区驻足观察,拿起菜品考虑片刻又放下。“我没有购买过预制菜。”带着女儿逛超市的市民张玮瑾坦言,她对近日市场监管总局联合教育部、工业和信息化部、农业农村部、商务部、国家卫生健康委印发的《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》有一定了解,但目前对于预制菜仍持观望态度,暂时没有购买意愿。

“因为家里有老人和小孩,担心食品安全,所以基本上还是买新鲜食材自己加工制作。”无独有偶,银川市张女士在预制菜选购上也非常谨慎:“如果未来预制菜的生产加工有法可依,我们能吃得放心,就算价格相对偏高我也会选择购买。”

消费端的两极分化在批发市场的表现尤为明显。在银川新世纪冷链物流中心,不少商家将牌子上的“预制菜”改为了“半成品菜”。银川阿东预制菜旗舰店负责人告诉记者,今年春节后就不再对外说预制菜了,全部改为半成品菜了,进店的消费者相对增加了不少。但他相信,随着C端预制

菜发展,这一领域未来将在场景、品质等方面逐渐分级分层发展,随着标准化和规格化程度不断提高,消费端需求被逐步满足后,消费者的接受度和认可度也会逐渐提升。

↓消费者只需在微波炉加热几分钟,即可享用美食。



3月21日,国家市场监督管理总局等六部门联合发布《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》,首次从国家层面对预制菜的定义和范围进行了明确,并从标准体系建设、食品安全监管和推进产业高质量发展等方面作出相关要求,预制菜产业规范化发展的进程也随之加速。

吴志红说,以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,整个市场混沌不清。预制菜新规出台,保护的不仅是新品类的良性发展,也明确了预制菜的定义,避免出现一刀切的情况,并通过加强预制菜食品安全监管,尽可能保障预制菜的品质。在此基础上,相关部门大力推广的餐饮环节使用预制菜明示,也倒逼餐饮企业在使用预制菜上更加严谨。

从某种程度上来说,预制菜行业标准越高,执行越严格,反而会防止部分企业偷工减料,遏制低价恶性竞争的情况出现。“越规范,对宁夏龙头企业来说越有利。”吴志红认为,预制菜产业发展既是厨房变革,也是农业变革,以更宽广的视野来看,预制菜产业发展的特点与需求,不仅是我区乡村产业全链条升级的发力点之一,也是推动农村一二三产业融合发展、助力乡村振兴的机遇所在。与此同时,宁夏也面临着预制菜产业起步晚和产业薄弱、发展不够专业、没有爆款单品、尚未形成预制菜产业集群等问题。

对此,吴志红表示,宁夏要提升预制菜产品的市场竞争力,应该充分利用其丰富的农产品资源和特色食材,开发出具有地方特色的预制菜产品。通过以销定产、带着订单找原料等形式,打造独属于宁夏特色的菜品。“比如盐池滩羊、六盘山牛肉、小公牛、枸杞芽菜、宁夏特色水产品等,做出地域特色,不仅可以满足消费者的口味需求,还能提升产品的独特性和辨识度,从市场中脱颖而出。”吴志红说。

吴志红建议,加大科技投入,通过引进先进的生产设备和研发技术,提升预制菜产品的生产技术和研发能力,进一步提高产品的生产效率和品质,加上不断研发新的产品品种和口味,努力满足市场多样化需求。此外,宁夏还应注重品牌建设,通过宣传和推广,提升预制菜产品的知名度和美誉度,向消费者展示产品的特点和优势,增强消费者对产品的信任度和购买意愿。

此外,宁夏预制菜企业也需要严格控制食品安全和质量,确保产品的营养价值和安全性。吴志红建议,宁夏可以借鉴其他地区的成功经验,与预制菜产业的领军企业开展合作,引进先进的技术和管理经验,培育发展本地行业龙头企业,进行“前段+后端”精准引导,提升本地预制菜产业的整体水平。在监管和规范上,则需要相关部门进一步对预制菜产业进行规范,整顿不符合标准的小作坊,让整个行业呈现更为良性的发展趋势,从而带动预制菜产业在宁夏健康发展。

短评

产业发展绝不能“因噎废食”

姜美

提到预制菜,有人欢喜有人忧。喜欢预制菜的人,每顿饭只需要花费很少的时间就能享受到各种美味,省时省力。但也有一些人,谈到“预制菜”就想到“科技与狠活”,避之如蛇蝎。但无论哪类消费者,对食品安全的要求都不能含糊。3月21日,国家市场监督管理总局等六部门联合发布《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》,首次从国家层面对预制菜的定义和范围进行了明确,并从标准体系建设、食品安全监管和推进产业高质量发展等方面作出要求,预制菜产业规范化发展的进程也随之加速。

其实说到预制菜,大家并不陌生,从肯德基的炸鸡到湾仔码头的饺子馄饨,无论是洋快餐还是中式快餐,越来越多的品牌和产品被消费者接受喜爱。特别是食品保鲜技术提升、工业规模生产以及即时物流配送也为预制菜发展提供了保障,同时,随着城市现代生活节奏的加快,学生、单身群体、老龄化等群体的增加,更加速了市场的需求,中餐预制菜潮流已至,势不可挡。当然在产业发展过程中,因为标准的缺失、商家的不自律等问题,也出现了这样或那样的食品安全问题。说到底,老百姓反感抵触的其实是“垃圾食品”,而受此影响,预制菜产业的发展也一波三折,深陷舆论和行业发展的困境中。

就我区而言,虽然我们有良好的原材料供给资源,但是受大环境影响,预制菜产业的发展仍然存在各种问题和挑战,对此决不能犹豫不决,更不能“因噎废食”,要看到国内巨大的市场需求,产业发展的前景一片光明。因此,相关行业部门及企业要积极推进这个赛道,拿出有力的政策、资金支持,帮助企业打造具有宁夏本土特色的预制菜品牌,提升产品竞争力,在新发展赛道上争得一席之地。各生产企业既要确保食品安全,更要在生产技术和研发能力上有创新有突破,让原材料优势、技术优势、价格优势等形成叠加效应,让更多安心、放心、便利、科学、营养的宁夏预制菜打响品牌,以实力赢得市场,为产业发展赢得先机。

预制菜协会:在规范中实现良性发展