

(上接 03 版)



预制菜企业展示牛羊产品。



宁夏绿色世纪农业科技发展有限公司生产的枸杞芽菜。
贺兰县融媒体中心供图

多家企业入局，把『宁夏味道』带往全国

傍晚，家住贺兰县海亮国际社区的陈女士从冰箱里拿出一袋真空炖牛骨，锅中加点水放入牛骨，加热后，再根据喜好放点豆腐皮、小油菜，十几分钟就搞定一顿晚饭。

工作繁忙的陈女士说，预制菜不仅满足了口腹之欲，还省时方便，而为她提供这种便利的是贺兰县的预制菜龙头企业——安创禧康(宁夏)农业科技有限公司。8月18日，在该公司展厅，只见一排冰柜里摆放着宁夏特色风味预制菜——原汤羊蝎子、手抓滩羊肉、红油纯肉羊杂、手撕土鸡等，种类丰富。

“我们从去年10月份开始研发预制菜产品，经过半年调试，现在菜品口感很好，既方便食用，又保留了食材本身的鲜香味，已与部分景区达成合作，设专柜方便外地游客把‘宁夏味道’带回家。”安创禧康(宁夏)农业科技有限公司负责人水莉介绍，该公司拥有占地3500平方米的净化生产车间，配有国内先进的预制菜生产设备，所有产品采用速冻锁鲜工艺生产，顾客只需放置明火上加热15分钟即可食用，口味还原度达98%。

在贺兰县的宁夏绿色世纪农业科技发展有限公司的加工车间里，经过分拣、清洗、漂烫、过凉、称重等流程，一道道新鲜、美味的枸杞芽菜就做好了。该公司自2020年开始发展枸杞芽菜种植、加工，又投资3000多万元建成标准化的枸杞芽菜加工厂和冷库，目前开发出枸杞芽菜、冰枣、速冻枸杞果、沙葱、小土豆球等特色预制菜，产品远销北京、上海、南京。

地处内陆的宁夏，也将有专门做鱼系列预制菜的企业。今年年初，宁夏振宁渔业有限公司负责人魏振宁考察后决定进入预制菜“赛道”。目前，该公司在宁夏海吉星国际农产品物流园抓紧建设预制菜加工车间，建成后，将推出鱼丸、鱼饼、清蒸鲈鱼、烤鱼、辣爆龙虾尾等预制菜产品，计划销往西安、兰州、拉萨等地。

发展预制菜产业，贺兰县要做“示范”

贺兰县现有预制菜生产企业27家，年加工量13万吨，销售额14.1亿元，年利润7500万元。目前，这27家企业以宁夏地域性农产品为主，开发出即热型的薯条薯片和鲜食玉米、羊肉臊子、手抓羊肉、羊肉方便面、糕点、粽子、枸杞芽菜、冰鲜菜心等30余种菜品，颇受消费者青睐。

“贺兰县发展预制菜非常有优势。”贺兰县农业农村局相关负责人表示，贺兰县淡水鱼和蔬菜产地优势明显，预制菜原材料丰富。为了让预制菜行业迈向标准化、产业化，贺兰县狠下功夫，以海吉星农产品物流园为依托，建成各类农产品分拣物流中心15个、田头冷链市场主体54家、集采集配中心4家，冷藏保鲜规模达8.86万吨，冷链物流技术和设施设备日趋完善。此外，出众的电商企业货运能力也是贺兰县发展预制菜的“底气”，全县电商快递物流企业众多，市场占有率大、货运能力领先。

此外，贺兰县先后9次组织相关人员前往上海、江苏、福建、广东等27个省市进行考察学习，参加预制菜产业博览会，学习预制菜产业发展的前沿形势、市场方向 and 标准体系。贺兰县还先后搭建首届中国国际(佛山)预制菜产业大会、农垦集团农旅嘉年华农产品展示展销活动、宁夏稻渔空间乡村生态观光园农耕文化节农产品展示展销活动等平台，推广贺兰县的特色农产品。

“按照贺兰县围绕打造‘宁夏预制菜产业高质量发展示范县’整体思路，预计2023年底预制菜生产企业达到35家，年销售额达到17亿元。”贺兰县农业农村局相关负责人表示，今后，贺兰县将立足县域实际和发展优势，以打造冷链蔬菜预制菜产业集聚区为主线，带动淡水鱼、枸杞、牛羊肉等特色农产品原料向净菜、初加工、半成品、成品延伸。



宁夏绿色世纪农业科技发展有限公司工作人员采摘枸杞芽菜。
贺兰县融媒体中心供图



安创禧康工作人员介绍产品。



宁夏振宁渔业有限公司的预制菜生产车间正在装修中，建成后主要生产各种鱼的预制菜。

2027年产值突破千亿元 “宁字号”预制菜有个“大目标”

本报记者 张艳丽

根据自治区政府出台的《加快推进预制菜产业高质量发展实施方案》规划，为“宁字号”预制菜定了个“大目标”：2027年产值突破千亿元，意味着彼时将在全国预制菜市场占据约1/10的份额。

为了实现这个“大目标”，自治区围绕优化预制菜产业布局、建设原料基地、建立安全生产标准体系、培育龙头企业、推出“宁字号”预制菜品、推进创新研发、培养产业人才、建设冷链物流体系、推动产业融合发展、拓展消费市场等，全面推动预制菜产业发展，推进“六特”产业提质增效，助力乡村全面振兴。

接下来，如何将“预制菜大省”这条路走好、走通，放眼全国尚无可供宁夏复制的模式，需要自己“摸着石头过河”。

“有政府背书，走小而精路线，这是一条更适合宁夏预制菜产业发展的路子。”宁夏预制菜产业协会秘书长刘超认为，宁夏“六特”产品特色鲜明，但“六特”产业中除了奶的产量大，枸杞、牛羊肉总体产量不大，与国内预制菜大省广东、福建、山东比较，宁夏的原料优势不明显，且产业发展起步晚，所以定位高端市场，走定制化路线可能更符合宁夏实际。比如，占到全国预制菜消费市场32%的“长三角”市场，可以作为拓展宁

夏预制菜销售的靶向市场，宁夏生产的预制菜口感就要适应“长三角”地区消费者的口味；如果定位走“珠三角”市场，对应喜好研发预制菜，从包装到出品，精准对接市场。

有业内人士提出，目前全国预制菜产值5000亿元，广东占到1000亿元，仅广东“佛跳墙”一个单品就拉动整个产业的产值和销售，宁夏也可以重点打造“宁字号”预制菜爆款单品。

目前，自治区出台的《加快推进预制菜产业高质量发展实施方案》也释放出一些讯号，给预制菜企业发展明晰了方向：围绕畜禽肉类和水产品，重点开发即热、即烹、即配的方便速食类产品、减肥降脂餐、高档休闲食品等即食类预制菜；围绕优质粮食和牛羊肉，重点开发速冻食品、自热米饭、筵席菜肴、学生营养餐、即食热链团餐等即热类预制菜；围绕优质特色农产品，重点开发粮油类、畜禽肉类、水产类、果蔬类等预制菜，打造“大单品”“系列菜”等爆款菜品。

立足资源优势，宁夏找准了产业发展的路子，假以时日，“宁字号”预制菜必将成为“小宁夏”的“大产业”。

本版图片除署名外均为本报记者 张艳丽 王若英 闵良摄