



预制佳肴 “技” 高一筹

一场跨领域、多行业的科技美食品鉴盛宴正在全国上演

科技改变未来，伴随经济社会发展高质量发展跑出加速度，与美食烹制相关的新技术、新工艺日益成熟，预制菜应运而生。

春食苗夏食叶，秋食花实冬食根。如何更好更快地将美食佳肴端上餐桌？预制菜作为省时省力的餐桌解决方案，依托冷链技术和研发能力的提升，在神州大地奉上一场跨领域、多行业的科技美食品鉴盛宴。

湖北：小龙虾携荆楚味“走出去”

生产预制菜的中央厨房，一头连着田间地头，一头连着市场餐桌。

4月8日，湖北小龙虾产业控股集团旗下子公司湖北莱克食品科技有限公司的加工车间一派繁忙，生产线上一只只小龙虾被筛选、称重、摆盘。随着灌装、包装、包冰等全自动机器的加持，生产效率大大提高，也让预制菜产业实现标准化。

“以前要人工加料、封装，现在全部实现智能化、自动化。”湖北小龙虾产业控股集团相关负责人介绍，机器的标准程度比人工要高，更有利于保证预制菜的口味统一，“每只虾都是荆楚风味。”

目前，该公司主导产品包含即食调味虾球、美式卡津辣粉虾、欧式茴香汤料虾、中式口味小龙虾等10余个系列30多个品种，产品销往全国各大主要城市，同时出口欧美、日韩、中东等20多个国家和地区，小龙虾加工量和出口创汇连续10多年保持全国同行业第一。

此外，该公司与诸多科研院校对接进行产学研合作，开展小龙虾工厂化繁育研究，取得明显成效；还成立了全国首个小龙虾院士专家

工作站及全国唯一的小龙虾产业技术研究院，力争“十四五”期间培育出生长速度快、抗病能力强、出肉率更高的小龙虾新品系。

山东：龙头带动全产业链“乘东风”

做好预制菜，首先要解决产品研发的核心技术问题，这已成为行业共识。

2022年，诸城健康食品及预制菜产业集群入选2022年度山东省特色产业集群名单，成为山东唯一的预制菜食品产业集群。

“预制菜赛道上，研发速度要快，更要偏向年轻化。”位于诸城的山东得利斯食品股份有限公司研发经理王博介绍，近期，该公司研发了一款独特椰子风味的牛杂汤，市场反应很好。

围绕预制菜加工，诸城整合优势资源，引导龙头企业全产业链发展。该市与110家科研机构、协会平台及企业建立联系，在产品研发、质量控制、智能化加工和冷链配送等环节开展合作，实现校企协作发展。

淄博高新区打造的“齐鲁预制菜科创产业园”，旨在加速集聚关联企业，设计“中央厨房”“冷链食材配送”“无人智能化宅配”“一酱成菜”等新模式，打造新餐饮模式样板区，催化预制菜行业加速出圈。

滨州中裕食品副总经理尚雪莲介绍，作为农业产业化国家重点龙头企业，该公司拥有各类冷链物流专用车辆126台，冷链仓储能力5万吨，与天猫、苏宁等电商平台合作打造线上新渠道，已有两个预制菜品牌在全国打响。

业内专家认为，未来，要在预制菜产业赛道上胜出，品质、口

味、产品研发、冷链运输等环节缺一不可。

河南：规范化引导抢占制高点

4月8日，记者走进位于漯河经开区的河南羊食品有限公司，产品展示柜上煲仔饭、夜宵锅、灶台面等几十个品种的预制菜品让人眼花缭乱。

“光灶台面就有番茄炒鸡蛋、农家干锅鸡、红烧牛肉等10多个品种。”公司相关负责人郭建恩说。

在食品级铝盒内依序放入食材，再将发热包放入吸塑锅，加入适当凉水……一小会儿，夜宵锅便香味扑鼻。只见热气腾腾的锅中，粉条、牛肉、豆筋、洋葱、胡萝卜、菠菜等食材一应俱全。

郭建恩介绍，在生产过程中运用冻干、高温或液氮冷冻等先进保鲜技术，有效提升了产品在保质期内的安全性及品质与口感。

据介绍，河南羊食品所属的自嗨锅品牌，致力打造中华餐饮标准化第一品牌，已实现从“自嗨锅”到“自嗨锅出品”的跨越式进阶，进入中国预制菜行业30强，并在全国农业较发达的省份建成15个生产基地。

此前，该品牌联合中国质量万里行促进会发布《自嗨方便食品》团体标准等。近年来，该公司在漯河经开区新建150亩厂房，进一步完善在预制菜“闭环产业链”的战略布局。

2022年，漯河市发布《预制菜——土豆牛肉》《预制菜——红烧肉》团体标准，成为河南首个发布预制菜产品团体标准的城市，以标准化、规范化促进预制菜产业发展。（据《科技日报》）



参观者在中原农谷预制菜国际博览会上品尝加工好的预制食品。

■ 相关新闻

200余家预制菜企业晒“厨艺”

香喷喷的土豆炖牛肉、有模有样的荷叶饼夹孜然肉、色泽诱人的麻油鸡……4月10日，200余家预制菜企业集聚河南省新乡市，纷纷晒出自己的“拿手菜”，积极抢占预制菜新赛道。

近年来，预制菜热度持续升温，保持两位数的复合增长率。今年的中央一号文件提出“培育发展预制菜产业”，进一步提振了行业信心。

在10日开幕的2023中原农谷预制菜国际博览会暨产业发展论坛上，来自中国、美国、泰国等国内外专家和相关业内人士，围绕预制菜的消费趋势、产业发展、品牌打造、产业链数字化等展开交流。一些国际合作项目、投资类项目、采购类项目也先后签约。

中国农科院农产品加工所预制菜首席研究员、国家农业创新工程中式食品加工与装备首席科学家张春晖认为，从政策的加持到市场的牵引，目前中国的预制菜市场需求非常大。在解决了速冻技术、物流技术并获得资金青睐后，中国预制菜现在要解决的是工业转换。

中国人民大学品牌农业课题组副组长郝北海称，据有关部门统计，2025年中国预制菜产业规模将达到八千亿元，2026年将达到一万亿元。他说，预制菜的根与魂，就是战略与品牌。中国很多企业单个产品就能做到销售额一百亿元以上，不在于多，而在于精。预制菜也要做“专精特新”，要做某一个品类的单打冠军。

（据新华社）

赶上黄河旅游大潮，进入“周末请上车”线路

利津蓼家嘴有花有果迎客来

农村大众报记者 唐峰 通讯员 任万帅

“东营市文旅局组织的‘周末请上车’活动，我们蓼家嘴生态采摘园就在线路上。周末，每天来采摘的游客都在200多人以上。另外，我们还在东津渡教育康养度假区的农旅融合园区的范围里，很多来东津渡的游客，也必来我们这里采摘参观。赶上了黄河旅游这波大潮，我们的生意比以前好太多了。”4月7日，蓼家嘴生态采摘园负责人高新营开心地说。

利津县利津街道蓼家嘴夹河村村西紧临黄河的利黄堤下，就是蓼家嘴生态采摘园。这里种植了草莓、葡萄、西红柿、甜瓜、桃、苹果等十多个适合采摘的瓜果品种，还有2000多个品种的多肉大棚和花卉大棚。

蓼家嘴靠近利津县城，有多年种植瓜果蔬菜的历史。这里的地下水富含锶、钡、溴、碘、偏硼酸等40余种对人体有益的养分。环境优美，民风淳朴，资源独特，发展采摘旅游具有得天独厚的条件。

高新营承包的23个大棚，每年的1月到3月，可以采摘草莓、圣女果等。4月到6月，这里的礼品西瓜、甜瓜、小南瓜、哈密瓜等纷纷成熟。夏秋季节的7月到10



采摘园区的花卉大棚。



高新营在葡萄大棚里忙碌。

月，这里的露天葡萄、蜜桃、香梨、苹果等接连上市。“我们已经实现了四季有果，全年采摘。万一游客来得多，瓜果采空了，咱们的多肉和花卉还可以顶上去，说啥咱也不能让游客空手而归。我们种植的葡萄和圣女果，还获得过中国农民丰收节‘金奖农产品’的称号呢！”高新营说。

今年43岁的高新营，原先从事兽药和饲料的销售。2018年，高

新营和丈夫看到村里有发展采摘园的优势，于是返乡创业。她成立了蓼家嘴巾帼蔬菜种植专业合作社，带动周边100多位妇女参与到产业中来，让更多的农村妇女在“家门口”实现增收致富。合作社通过举办采摘节、搭建网络销售平台等形式，成功打造出蓼家嘴葡萄、黄河滩芝麻香西瓜等特色采摘品牌，开启了采摘旅游新业态，让更多的村民吃上了“旅游饭”。

东营市文旅局组织的“周末请上车”活动，线路包括了老街小巷、蓼家嘴果园线路等多个利津景点。为带动农民增收致富，利津县还将构建现代农业产业体系与重点旅游项目深度融合的新发展路径，全力打造了金滩田园综合体、凤凰城滨河休闲旅游区、东津渡教育康养度假区等特色景区，形成了沿黄乡村振兴和旅游业同步高质量发展的新格局。

山东10家机构 获评全国五星 基层农技推广机构

2023年全省农业技术推广工作会议4月7日在滕州市召开。会上，沂水县农业技术推广中心、汶上县农业技术推广中心等10家机构获“全国五星基层农技推广机构”授牌。

据了解，为贯彻落实“藏粮于地、藏粮于技”战略，引领带动全国基层农技推广机构提升支撑服务能力，全方位夯实粮食安全根基，全国农技中心2022年开展了全国五星基层农技推广机构认定工作，按照“服务口碑好、职责履行好、集创新好、机构队伍好、管理运行好”标准，综合机构建设、队伍建设、运行管理、职能履行、服务效果五方面情况进行认定，共有60个单位获评全国五星基层农技推广机构。

其中，山东共有10家机构入选，获评数量位居全国第一，分别是沂水县农业技术推广中心、汶上县农业技术推广中心、鱼台县农业技术推广中心、青州市农业技术推广中心、济南市长清区农业农村发展服务中心、邹平市农业技术推广中心、阳谷县农业技术推广服务中心、禹城市农业技术推广中心、临清市农业技术推广服务中心、胶州市农业农村服务中心。

（毛鑫鑫）