

风口中的预制菜

提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平,培育发展预制菜产业。今年,预制菜首次被写入中央一号文件。

预制菜产业一头连着田间地头,一头连接消费者餐桌,正逐渐成为推动农村一、二、三产业融合发展的有力抓手。翻看资料不难发现,以广东、福建、山东、河南等为代表的省份,在依托自身生态资源优势

和传统农业资源的基础上,预制菜产业发展已具规模化效应。

蚌埠市预制菜产业发展状况如何?其对推动农村一、二、三产业融合发展方面有何成效?消费者对预制菜接受程度怎样?为此,记者进行了走访调查。

——编者

蚌埠融媒体记者 王立春 文/图



淮河路某大型超市内摆放的速食餐品。



正在风干的腊肠。



安徽卫食园工作人员正在进行食品检测。



田静在其养殖基地内。 融媒体记者 尤靖文 摄

什么是预制菜?

在讨论预制菜之前,需要先厘清一个概念,到底什么是预制菜?

根据中国烹饪协会联合多家单位共同参与起草的《预制菜》团体标准,预制菜的定义是以一种或多种农产品为主要原料,运用标准化流水作业,经预加工(如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等)和/或预烹调(如炒、炸、烤、煮、蒸等)制成,并进行预包装的成品或半成品菜肴。

依据该定义,业内将预制菜分为四大类:即食(如八宝粥、即食罐头);即热(如速冻汤圆、自热火锅);即烹(须加热烹饪的半成品菜肴);即配(如免洗免切的净菜)。

“如果按此定义,是不是除了现买菜现炒的,其他都算预制菜?”看到该定义后市民王女士提出了疑惑。按照王女士的理解,预制菜是指已烹饪完成、包装完好,买回家后仅需拆掉包装加热的速食餐品。

王女士的理解和记者在采访过程中大多数人对于预制菜的定义一致。“就是那种包装好的,有保质期的呀。藤椒鸡肉拌面、黑椒牛柳意大利面、武汉热干面、台式卤肉饭……在位于淮河路上的一家大型超市里,记者在货架上看到陈列出来各色即热食品。“一般年轻人爱买一些,自己在家做饭的都不买。”该超市工作人员告诉记者。

而当记者问起这些是不是预制菜时,该工作人员给出了否定回答。“这是速食饭,不是预制菜。”

走访中,记者发现普通消费者和餐饮从业者在对预制菜的定义中存在一定误解,仅认为制作完整、包装完好的即热食品为预制菜,以净菜为代表的即配食品等并不属于预制菜。而预制菜行业从业者则普遍遵守业内的标准定义。因为对预制菜的定义不同,间接造成了预制菜行业在产业端发展良好,而在消费端遇到一定障碍的现象。

带着熟食游园,产业融合势头渐显

一条条腊肉、一根根腊肠在阳光下被照射的鲜红有色泽。“现在正在进行咸货的风干,为接下来的年货节做准备。”安徽卫食园肉类食品有限公司(下称“卫食园”)办公室主任罗柯说。

作为预制菜的生产销售企业,近些年卫食园在此赛道发力,将公司打造成为集食品消费与观光旅游为一体,实现了自身的产业融合。

在商品展示区,记者看到售卖产品多为熟食真空包装。“汤汁腊鸭、烧鸡、腊肠这些都是卖得比较好的。”罗柯说,公司产品主要销往一些餐饮企业和食品加工企业,也在市内多处设置了体验店供大家体验。据罗柯的讲述,熟食类产品在年轻人中比较畅销,“加热即食,在保证健康安全和口味的基础上,年轻人比较喜欢吃烧鸡、老鹅这类的。尤其像一些企业逢节假日会来我们这里团购礼盒包装。”

如何保证这类食品的健康卫生标准呢?在卫食园中,记者看到咸货的生产加工制作过程全部对外展示。“透过玻璃,可以看到我们的每一步作业过程,清洗、包装、打包、灌肠、卤制等。而且我们有专业的食品质量检测设备会对产品进行抽检。”罗柯介绍道。

随机拿起一袋卤肠卷,记者看到保质期为6个月。“咸货的保存日期正常都控制在6个月之内,可以最大程度保证口感不走味。”罗柯解释,为了保证食材的新鲜,该企业与当地养殖户进行签约合作,

从源头保证食品安全。同时建立产品可追溯机制,确保消费者放心购物。

除生产制作销售熟食等产品外,卫食园还是蚌埠市内的一处旅游景点。来到卫食园不仅可以看到徽派古建筑依次排布展开,沿着游廊还有斗拱、石刻等古迹。一侧是美景园林,一侧是美食加工。

因为该处景点免费开放,在采访当天,记者在现场看到有3组游客前来拍照打卡。“这边景色比较好看,正好今天过来拍照打卡。”游客刘女士告诉记者,自己已经买了两袋卫食园自生产的腊味产品,“礼盒包装回去也可以当作伴手礼送人。”

“来我们这儿游玩的基本上没有空着手回去的。”罗柯骄傲地说道。采访中记者了解到,今年卫食园的年夜饭已基本被预订完。正在施工作业中的三期工程将用于家庭民宿、宴会餐厅等用途。

如何做好农产品产业融合?卫食园或许提供了一个好的思路。将肉类产品加工售卖与旅游消费相结合,打造集观赏游玩、餐饮住宿、零售团购等为一体的产业链条,促进企业发展的同时也带动了本地市场消费,吸纳周围劳动人口就业。

“公司+农户”,“新鲜”又双赢

“一只鸡从宰杀到包装的时间是多长?”蚌埠大成食品有限公司(下称“大成食品”)给出的答案是120分钟。

“120分钟是经过我们反复试验得出来的答案。除去清洗、消毒和降温等不可省略的70分钟外,在拆骨、分割、包装等环节我们会尽可能压缩时间,以保证鸡肉食用的最佳口感。”大成食品生产经理殷强胜介绍。

对时间的精确把握离不开机器和人的和谐配合,在大成食品生产车间内,记者看到机器无间断作业的同时,工人仅需在一旁对机器进行巡检,并按计划订单要求完成对应操作即可。

包装好的鸡内会进入箱式速冻机器中,“这台机器共有18层,鲜品进去之后可以直接冷冻,零下2度、4度、8度、10度……,按照客户要求存放到对应温度层内,最大程度的锁鲜。”殷强胜介绍。

从包装环节出发,鸡内会进入冷链车上开始运输至不同客户手中。“从鸡肉生产时间开始算起到最终被食用,鸡肉的有效期是6天。”大成食品保主管王秋艳介绍,为了保证鸡肉的“鲜”,公司会对每一个环节进行严格把握。“像负责运输的冷链车厢内的温度,我们会进行反复测试,确保最终产品交付时质量最佳。”

凭借着对细节的把握和对产品质量的追求,大成食品成为叮咚买菜、美团买菜、盒马、麦德龙、大润发、老乡鸡等会员店、生鲜超市、电商平台及连锁餐饮巨头的稳定供货商,深受长三角人民的喜爱。

大成食品对“鲜”的追求和对食品安全的保证,早在原料环节就已经开始。“2013年和大成开始合作养殖鸡。他们出鸡苗、饲料和技术服务,我有养殖技术,一直合作到现在。”固镇县华地农牧有限公司负责人田静说。

田静现在养殖鸡规模在单批成栏70万只左右,采用立体式笼养模式。“和大成合作比较省心,他们对鸡的品质有统一要求,我们只需要按照步骤标准化养殖就可以,最后还统一卖给他们,根本不用担心销路。”田静介绍,前期的购买鸡苗、鸡饲料等费用会在最终结算时一并扣除,“前期我只负责养殖,最后拿钱就可以,剩下全是他们负责。”

一只鸡的利润点一块多钱,一年可以养殖6—7批次,保守算下来田静一年净利润在500万左右。

田静在与大成食品合作的同时也与江苏一家

企业同时开展合作。两方比较下来,田静直言,和大成食品的合作更加安心且有保障,“自己只要出人工和养殖经验,前期不需要任何投资,一本万利。”

“‘公司+农户’的合作模式可以保证我们从源头起对质量进行把控。因为我们生产的产品对于‘品质’‘新鲜’的要求,反过来倒逼我们在每一个环节做好质量把控。”大成食品负责养殖端相关工作的李冬冬告诉记者。

预制菜对于食品健康安全的高标准在倒逼以大成为代表的企业进行精细化、专业化、标准化管理的同时,也推动着农业生产模式的变革。

相较于父辈散养鸡的模式,田静说,现在的养殖模式更科学,管理也更符合工作操作流程,也逼着我们养殖户在进步。“像父辈那种散养放养的模式不仅时间管理成本高,而且效率比较低。现在像我们农场的员工一个人可以同时管理3.5万至4万只鸡。”田静举例说道。

据《安徽日报》报道,为进一步抢占预制菜新赛道,安徽省农业农村厅编印了《安徽省预制菜产业发展规划(2023—2025年)》,从产业发展、主体培育、园区建设、配套服务、品牌打造等方面谋篇布局。根据规划,到2025年,全省将初步建立质量效益好、规模总量大、产品结构优、符合消费升级趋势的预制菜产业体系,全省预制菜市场主体数量在2000家左右,预制菜产业规模突破1200亿元。

近期,芜湖市出台《芜湖市预制菜产业高质量发展支持政策》。文件中写道,将从支持新增项目投资、降低企业运营成本、加强产业基金支撑、鼓励预制菜企业融资等10条政策出发鼓励支持预制菜产业高速健康发展。

急需健全的行业标准规范

把目光挪回消费端,由于对预制菜的认知存在一定误区,在采访中市民普遍表示对预制菜的接受度不高。预制菜里的添加剂、防腐剂含量是否达标?长期食用是否对人体有害?预制菜口味一般、种类相对单一,后期是否能有所改善?等系列问题,是采访中消费者普遍关注的,也是造成消费者对预制菜认可度和接受度不高的原因之一。

徐晴晴在宝龙广场工作,平时偶尔点外卖。当问起是否会食用预制菜时,徐晴晴说,如果预制菜口味好,符合健康标准,自己可以接受。之前点了几次,口味很一般,平时上班没时间做饭,肯定希望点的外卖可以更好吃些。

人民网研究院在今年7月11日发布的《预制菜行业发展报告》(全文)中提到,目前预制菜行业生产只有企业标准或者团体标准,缺少统一的产品生产、食品安全和质量管理等标准规范。

蚌埠市餐饮行业协会常务副会长兼秘书长李绍好认为,预制菜的发展顺应了当前快节奏生活下消费者的需求,“对于上班族来说,预制菜方便快捷,且标准化的生产流程可以降低成本。”

李绍好同时指出,也应看到预制菜当前难以大规模推广的原因,从市场监管、食品安全、生产加工规范、产品结构等方面重点着手,打消消费者对于食用预制菜的疑虑,让消费者吃得健康、吃得安心,从而促进整个行业的健康发展。

就在前不久,市场监管总局公布对政协第十四届全国委员会第一次会议第03394提案《关于进一步促进预制菜产业发展的提案》的答复。

答复称,为更好满足人民群众消费需求,市场监管总局将会同相关部门持续推进预制菜相关标准化工作,充分发挥标准的规范、引领作用,以标准化助力预制菜产业高质量发展。