

抢占新赛道 壮大预制菜

■本报记者 史力何珂

臭鳜鱼、东坡肉、佛跳墙……这些餐馆里才能吃到的菜肴，因为预制菜产业的发展，如今只要几分钟就能端上家庭餐桌。

预制菜产业带来的不仅是消费升级。一头连着田间地头，一头连着餐桌，预制菜产业也是推动农村一二三产业融合发展的有力抓手，对建设农业强省具有重大意义。

近年来，预制菜消费需求旺盛，年产值保持20%增长率。面对蓬勃发展的预制菜产业，我省持续加强产业引导，强化政策扶持，推进产业高质量发展。

发展迅速，全省约500家企业、产业规模达800亿元

车间里，一块块牛肉经过切块、焯煮等一系列工艺，被制作成特色菜肴“陈皮牛肉”，经速冻、灭菌之后打包成一盒盒预制菜产品。车间外，工人们正忙着打包运送，将一箱箱包装完成的产品通过冷链送往百姓餐桌。

这是位于亳州市谯城区十八里工业园区的谯郡府食品有限公司的一幕。

“亳州是中华药都，发展药膳预制菜产业优势明显，前景广阔。”该公司负责人表示，陈皮牛皮、黄精红烧肉、玉竹肥肠等药膳预制菜颇受市场欢迎。

预制菜是以农、畜、禽、水产品等为原料，配以各类辅料，用现代化标准集中生产，经过分切、搅拌、腌制、成形、调味等环节加工而成，再采用急速冷冻技术或其他保鲜技术保存的成品或半成品。根据食用方式划分，预制菜可以分为即食类、即热类、即烹类、即配类。

相关数据显示，目前，我国有预制菜企业7.2万家，产业规模约为3500亿元。预制菜行业尚处于成长阶段，产业市场集中度、企业品牌知名度较低。

省农业农村厅相关负责人表示，发展预制菜产业是打造绿色食品产业集群的重要抓手，是推动我省建设长三角高附加值绿色农产品生产加工供应基地的重要途径，对促进创业就业、消费升级、乡村产业振兴和建设农业强省具有重大意义。

臭鳜鱼是徽菜的扛鼎之作。随着预制菜产业的发展升级，如今，全国各地的食客都可以足不出户，品尝到这道美味。

在黄山皖新徽三食品供应链有限公司内，浓烈的臭鳜鱼香味四溢，经过清理、恒温发酵、腌制等几十个环节后，一份臭鳜鱼预制菜制作完成。去年，有300万斤臭鳜鱼从这里“游”上全国的餐桌。

据悉，目前黄山全市生产企业近50家，生产加工人员8000人，经销商5000多人，烹饪人员1万多人，带动从业人员5万多人，2021年产值约40亿元。

放眼全省，省内知名预制菜企业有同庆楼、老乡鸡、蒸小皖、兰徽坊、蜀王、强英、五得利等。全省共有符离集烧鸡、淮南牛肉汤等预制菜企业约500家，产业规模800亿元，力争今年突破1000亿元。

抢抓机遇，各地纷纷布局大力发展徽派预制菜

日前，休宁县签约黄山徽菜预制菜绿色产业园项目。

该项目总投资额1亿元，拟租用县经开区绿色食品产业园土地12亩。一期将建设全数字化管理的研发、生产、销售厂房2栋及附属检验检测室等设施。

项目全面达产后，预计年可产腊肉制品等1300吨、豆腐乳200万瓶、预制菜酱料包500万袋，实现产值1亿元。

2023年，中央一号文件首次提出培育发展预制菜产业，为预制菜产业蓬勃发展注入了强劲动力。

抢占预制菜市场，徽菜当仁不让。专家表示，徽菜是中国八大菜系之一，起源于秦汉，具有丰厚的文化底蕴，以烧、炖、蒸擅长，而爆、炒较少，重油、重色、重火攻，继承了我国医食同源的传统，讲究食补。依托丰富的农业资源和传统徽菜优势，我省各地纷纷抢抓机遇，大力发展战略性新兴产业。

在宿州，市委、市政府成立推进预制菜产业高质量发展工作领导小组，设立工作专班，在国家级现代农业示范区内建设占地212.39亩、总建筑面积20余万平方米的宿州市绿色农产品精深加工产业园项目，主要承接预制食品、休闲食品及预制菜加工企业，预计可入驻企业30余家，

形成产业集聚，打造预制菜全产业链，提高市场竞争力。政策推动下，宿州市预制菜企业已达65家，居全省第1位。

亳州市利辛县、蒙城县、六安市叶集区、裕安区政府与当地龙头企业、省内高校院所积极交流合作，探索预制菜发展模式，开启预制菜发展全方位科技、产业合作。

火焰牛舌、咖喱牛腩、牛蹄块、牛肉片菌包……走进位于利辛县的安徽万礼食品有限责任公司，一款款低温牛肉产品令人眼花缭乱。谈及产品从酱牛肉向低温牛肉转型的原因，该公司负责人表示，酱牛肉经高温蒸煮，可塑性差，只能切作凉菜；低温牛肉，可炖可炒，加工灵活，更能保持牛肉口感，“在发展预制菜的过程中，我们加强与高校合作，不断提升产品品质。”

在绩溪县，已涌现一批具有一定规模和相当实力、影响力的加工企业。徽菜预制菜胡氏一品锅、红烧肉、臭鳜鱼，食材绩溪火腿、山芋粉丝、水笋、笋干、梅干菜等，已实现标准化、工业化生产，产品进入北京、天津、南京、合肥等大中城市600多家餐馆。中国徽菜原产地（绩溪）预制菜冷链产业园力争明年1月投产，预计可带动就业岗位近千个。

做强做优，2025年全省将初步建立预制菜产业体系

我省农业资源丰富，正抢抓国家战略机遇，致力于做强龙头、做优品牌、做大市场，打造长三角乃至全国重要的“粮袋子”“菜篮子”“大厨房”，做大预制菜产业大有可为。

为进一步抢占预制菜新赛道，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。

业内人士指出，抢抓预制菜产业“风



口”，要构建预制菜全产业链创新发展新型合作机制，从预制菜原辅料种植、养殖到加工销售，再到餐饮厨房形成完整的产业链；生产端和销售端有效对接；联盟生产企业与餐饮企业、大型商超及商业网点形成稳定的供销关系，定向生产，定向销售，保质保量；生产企业与广大消费者形成相互信赖关系。

预制菜是否安全、好吃、营养、健康，既是消费者关注的重点，也是产业成败的关键。我省明确要依托合肥工业大学、安徽农业大学等高校院所和省部级重点实验室（工程研究中心）等创新平台，重点开展安全、美味、营养、健康预制菜产品研发，形成新产品定期发布机制。到2025年，新增以预制菜研发为核心内容的省级以上创新平台5家以上。鼓励预制菜相关企业与院校、科研院所等合作建立联合研发平台，加强技术成果转化转移转化，攻关口感与风味保持、高效保鲜、卫生健康、营养均衡等行业难题，提升预制菜企业核心竞争力。

如今，作为中国首批中华老字号的同庆楼，利用“三千大厨”的研发优势，通过现代化技术手段，为消费者提供高还原度的美食；安徽谯郡府食品有限公司等亳州企业继承医食同源的徽菜传统，主打健康养生，推出药膳预制菜，实现了产品创新，做出了地方特色……

一道道预制菜的背后，离不开多方支持。安徽正在预制菜主体培育、产业平台搭建、优质原料保障、仓储冷链设施建设、预制菜产品研发、相关标准制定等方面加大工作力度，为预制菜产业加快发展提供有力支撑。



全国预制菜争霸赛安徽分赛区比赛在寿县春申广场举行。



成品预制菜展示。

抢占新兴大市场

■本报记者 吴江海

入秋以来，黄山皖新徽三食品供应链有限公司臭鳜鱼工厂的现代化生产线一片繁忙，经过清洗、腌制、发酵等31道工序，一份份臭鳜鱼预制菜包装出厂，发往全国各地。

“我们公司是国家级高新技术企业、省级农业产业化龙头企业，也是专业从事以臭鳜鱼为主的水产品研发、生产和销售为一体的国有控股公司，参与起草了臭鳜鱼地方标准、徽菜预制菜团体标准。”皖新徽三公司董事长长沙文胜告诉记者，公司与合肥工业大学、浙江大学等院校建立产学研合作，创新“活鱼腌制”“恒温发酵”“控盐降臭”等臭鳜鱼加工制作方法，获得发明及实用新型专利14项，陆续推出即烹型、即热型、即食型等臭鳜鱼预制菜，让更多消费者方便地品尝到“徽州味道”。今年1月至8月，该公司臭鳜鱼预制菜销售额近1.2亿元。

“预制菜是‘农头工尾’的典型代表，有效延伸了农业产业链，被业界称为万亿级新赛道、新风口。”黄山市农业农村局乡村产业发展科负责人陈刚告诉记者，徽菜是中国八大菜系之一，作为中国徽菜之乡和臭鳜



▲ 师傅在加工预制菜。

■本报记者 柏松

“牛骨的精华充分熬煮在汤汁中，所以我们淮南牛肉汤非常鲜香浓郁……”

9月12日，记者走进淮南市田家庵区安成经开区，在安徽淮记食品有限公司直播间里，主播正介绍着手中的淮南牛肉汤预制菜。在企业的装配厂房里，一份份淮南牛肉汤预制菜正在打包装箱，发往全国各地。

近年来，冲泡型速食淮南牛肉汤、速冻型淮南牛肉汤等顺应市场需求的产品系，力争到2027年预制菜产业规模突破200亿元。



品，已进入了规模化产业发展“快车道”。

“陈家岗、毕家岗，淮南一路十八岗，穿大街、走小巷，岗岗飘香牛肉汤！”这首脍炙人口的民谣，形象地描述了淮南牛肉汤如何成为当地群众之爱。作为安徽菜（沿淮片）的代表之一，淮南牛肉汤具有鲜醇、清爽、浓香的特色，经过改进的牛肉汤预制菜，更是获得广大食客的点赞。

“淮南市扎实做好‘粮头肉尾’‘农头工尾’‘畜头肉尾’增值大文章。”淮南市农业农村局副局长时敏告诉记者，该市成立了高规格的工作推进专班，编制了牛肉汤产业发展规划，出台了专项支持政策，组建10亿元产业发展基金，大力发展战略性新兴产业。

今年以来，位于淮南市大通区的淮南牛肉汤数字运营基地揭牌，以“数字赋能 品牌强农”为内涵，推进预制食品产业发展。随着淮南市淮南牛肉汤产业发展协会成立，淮南牛肉汤产业创新发展、转型升级将会不断推进。

如今，淮南市正在八公山区建设集牛肉汤原料交易、预制菜品、配套食品、食品包装、冷链物流于一体的全要素产业园区，总规划面积近1200亩，总建筑面积近90万平方米，可供100家以上企业入驻，助力“淮南牛肉汤”挺进预制菜产业新赛道。

◀ 淮南牛肉汤方便装预制品“整装待发”。

预制佳肴出深山

■本报记者 张敬波

近日，记者走进绩溪县长安镇大谷村徽菜预制菜加工生产基地，工人们在生产线上忙碌着，一份份红烧黑猪肉正在烹制中，即将发往全国各地。

“我们在工厂和农场全方位布置摄像头与传感设备，即时成像，全数据保存，使产品的种植、加工及运输全程可视化、可溯源。”乡村笔记教育科技（绩溪）有限公司相关负责人王雨青说，通过流转土地种植应季时蔬以及鲜肉采购，再加上科学化的生产加工，从试生产以来短短两个月，已累计销售7000余份产品，收入超50万元。

大谷村徽菜预制菜加工生产基地的产品主要为红烧黑猪肉、山鸡汤、臭鳜鱼、徽州狮子头、红烧黄牛肉等名徽菜预制菜，线上通过直播间销售，线下则是由各家徽菜馆下单。该基地设计最大产能为每日5000份，预计年产值3000万元，每年可为村集体增收90万元。

为确保预制菜原材料健康安全，保障当地农业种植良性发展，长安镇10个村集体合资成立股份公司，流转约300亩田地，建成大谷农场，按照规划种植黑玉米、蔬菜、水果及草药等。

“以山地原产材料量决定产业发展规模，不搞‘两头在外’。农场出产的原材料，直接进入预制菜工厂加工，或作为原材料送至沪苏浙居民的餐桌上。”王雨青说。

据绩溪县委副书记何峻介绍，该县将徽菜产业纳入“十四五”规划，结合“新徽菜·名徽厨”暖民心行动，全力打造“绩品”“绩溪徽菜馆”等区域公共品牌，实现胡氏一品锅、红烧肉、臭鳜鱼等徽菜预制菜及绩溪火腿、山芋粉丝、水笋、笋干、梅干菜等徽菜食材标准化、工业化生产，产品进入北京、天津、南京等大中城市600多家餐馆。