



码上看报



码上订报

24小时服务热线: 0536-5253221
2023年3月3日 星期五 责编/王凯旋 美编/籍红

新闻资讯 | 3

预制菜,会是下一个产业风口吗?

只要简单煮几分钟,便做好了一桌“大菜”。近年来,媒体上刮起了预制菜之风,资本也纷纷布局预制菜赛道,预制菜概念股全线飘红,成为市民餐桌上一种现象级“新晋流量”。预制菜,也是免年春节餐桌上的香饽饽。前段时间的北京冬奥,彻底将预制菜热“炒”出圈,各路“预制菜们”在人工智能机器手里变成了饕餮盛宴,并引得各国运动员、媒体人员、志愿者前来尝鲜、打卡。从资本市场和消费者市场来看,预制菜似乎已经有了风口的“排面”。预制菜这股热到底能火多久?



风口之上:预制菜也疯狂

据新华网报道,2022年1月10日,舌尖科技(北京)有限公司(以下简称舌尖科技)宣布推出到家业务“舌尖工坊”(即将升级为“舌尖英雄”),进军预制菜行业。首家舌尖工坊“超市3.0”门店同日在北京开业。舌尖工坊倡导“人人轻松当大厨”。即烹类产品将中餐烹饪标准化,提供A包主食材,B包辅料配菜,C包烹饪酱汁,消费者通过简单的步骤即可进行烹饪,三分钟做出一道菜。针对懒人族群,也研发了即热类产品,让不会做饭和不想做饭的人更简单地吃上热腾腾的食物。此外,除传统厨具的烹饪手法外,舌尖工坊还提供了更多创新烹饪方案,适配如空气炸锅、一体蒸煮机、料理机等多种新型厨房设备,可以让消费者轻松实现“20分钟一桌菜”。

舌尖科技总部位于北京,定位是品牌产品公司,策略是赋能渠道经销商,目前经销商已经达到5000家。舌尖科技战略委员会主席陆正耀表示,“面对新的消费市场、消费者新的饮食习惯和消费观念,舌尖科技用技术赋能预制菜生态,通过革新产品形态,调整主料、辅料、配料、厨具等ABCD四个层级,满足消费者多元化、个性化、场景化的产品需求,加上简化烹饪工艺、‘到店+到家’场景切换,从田间到饭桌搭建高效的渠道流通链条。”

这还不算,超市、生鲜电商、社区团购等业态,都开始对这块蛋糕蠢蠢欲动,年夜饭和最近的这波疫情,将预制菜推上了舆论的风口浪尖。

预制菜引领消费时尚和新消费方向,减少了加工垃圾,城市也需要更方便的食品服务于年轻消费群体,是否是下一个投资风口?

隋望吉告诉记者,预制菜是门好生意,从生鲜电商这些年的发展来看,预制菜产业也必将吸引大批投资的进入。“风口之上,你就是王。预制菜也疯狂,有望掀起新一轮‘厨房革命’!”隋望吉认为,受政策支持、技术护航、集约发展等利好消息刺激,预制菜产业发展的新高潮再次掀起,“冲锋号”已经在全行业吹响。他的预制菜生产线已投产,正积极寻求各方的合作,共同开拓市场。

本报记者 王凯旋
农业科技报记者 闫瑜涛

时代之问:什么是预制菜?

关于预制菜的定义,有一点比较明确,就是指将蔬菜、肉类等基本的食材配以各类辅料,经过切块、切片、油炸、速冻等预加工步骤后,再采用保鲜技术保存的成品或半成品,消费者经过简单烹饪即可食用。目前市场上预制菜是比较常见的一种形式是鲜切蔬菜,即将蔬菜简单加工为丝、块、条状,以供厨房使用。其本质上仍然等同于蔬菜原料,只不过通过工业生产减少了处理蔬菜的步骤。这种类型的预制菜生产简单,可以很快建设出一条完整的流水线并投产,在很多地方都有类似的产业。

而狭义的预制菜,应当如定义所说,将原材料与辅料共同包装出售,消费者购买回家,只需要打开包装,将原材料、辅料放入厨具中简单地加热、翻炒即可食用,既节省烹饪时间也不影响饭菜口感。

西北农林科技大学园艺学院教授、国家大宗蔬菜产业技术体系岗位科学家、陕西省蔬菜产业技术体系首席专家李建明认为,预制菜是一种新概念,但是它早已有之。过去还没有设施农业的时候,没有菜吃的农户,往往会选择在农产品最便宜的季节生产“预制菜”。例如在陕西洋县等地的农民,经常会拿豇豆等农产品生产“预制菜”,吃的时

候拿出来切条,拿水一泡就能吃。还有陕北农户,把辣椒煮熟、晒干后备用。这种传统方式生产出来的食物,就是“1.0版”的预制菜。

“另外一种预制菜,就是对洋槐花、苜蓿、芥菜、灰灰菜、秋葵、枸杞芽、芽菜、芦笋等野生蔬菜和自产菜进行加工,然后冷藏抽真空。这种即食产品,八成熟也能吃,人们的需求量很大。”据李建明介绍,还有一种预制菜,是土豆丝等配菜,比如把葱、辣椒等洗净之后上市,服务于快节奏的城市生活。此外,干制脱水菜,也属于预制菜的范畴。

行业透视:三环节最“抢眼”

在普通消费者眼中,预制菜是即食即热即煮的食物,轻松帮助年轻人10分钟打造一桌“满汉全席”。从记者近年来对于生鲜电商行业的采访来看,预制菜行业与该行业具有很大的相似性。可以判断,将来预制菜行业中最“抢眼”的环节,就是生产端、冷链物流和社区团购。

首先是生产端方面。预制菜的生产,首先要有充足的生产资料供应。在蔬菜生产发达、生产量巨大的地区,发展预制菜有很大的优势。预制菜既可以进行单一品类生产,也可以进行多品种生产,取决于消费市场的需求及对市场风险的规避。在生鲜电商行业中,供应链有着极为重要的地位。可预测,在预制菜行业发展过程中,供应链的稳定、充足也是重中之重。预制菜产业的崛起必定伴随着对蔬菜原料的大规模需求,在蔬菜生产量不断增加,终端市场消费需求有限的情况下,预制菜产业是蔬菜产业转型升级的一个重要方向。山东是农业生产大省,其蔬菜产量名列前茅,发展预制菜产业的资本雄厚。再加上随着蔬菜生产的现代化,蔬菜产品的分级化趋势更显著,优质蔬菜抢占更大的市场,而一般蔬菜仍旧固守原来的“阵地”。当蔬菜生产出现供大于求时,就会出现“蔬菜烂在地里无人收”“蔬菜采收后倾倒在沟里”等现象。解决这一现象的途径除了畅通市场信息渠道、统一化大生产之外,还可以大力发展预制菜等蔬菜加工业,蔬菜加工业可以在供大于求的市场行情下大量消耗蔬菜产

品,从而达到平衡市场的目的。

其次是冷链物流方面。预制菜的发展,对冷链物流要求很高。肉类、海鲜类姑且不论。随着蔬菜类预制菜发展起来,消费量增多,更需要一个好的冷链物流体系来保证产品的新鲜。预制菜经过加工后,保鲜期延长,所以储存也是需要重视的一个方面。近年来国家对冷链物流、仓储行业的规范化,有利于建立更加完善畅通的物流渠道和合法规范的储存场所,让消费者可以随时随地购买、品尝到喜爱的各地美食。

最后是社区团购方面。目前来看,预制菜的市场主要集中在连锁超市、连锁饭店等。尤其是像海底捞之类的连锁饭店,为保证其食品的安全、统一、标准,最好的途径就是使用预制菜(多是

鲜切蔬菜),这样有利于减少采购成本,提高服务效率。寿光圣农业的隋望吉今年新建了预制菜生产线。他介绍了近期的一项预制菜生产计划。由他负责生产番茄酱,另一家企业生产牛腩,双方产品包装在一起便是“番茄牛腩”。“分工协作在预制菜领域非常明显。很多时候,我们只需要为客户提供所需要的蔬菜加工产品就可以。客户会进行进一步包装再出售。”他说。预制菜在社区团购中能否“火一把”,关键看大中城市消费者。在一个通勤率高、生活节奏快的城市,年轻一代消费者对预制菜有着更高的接受度。在工作一天后,他们更倾向于省时省力的吃饭。这一庞大的消费群体是预制菜行业务必要攻下的“关键一城”。



完美无线 根结线虫终结者



推荐产品!
防治根结线虫

稳定 杀线效果始终如一

速效 用后72小时快速杀线

彻底 虫卵双杀、持久杀灭

旭丰生物——专注解决生产疑难问题

1. 抑毒者: 专治病毒病
2. 改良土壤: 土壤抗逆生长调理剂
3. 黄叶、棵弱等生理性问题: 海藻鱼蛋白、养好根

衡水旭丰生物科技有限公司 电话: 15153623132 400-631-5088

广告