



“大千2023 成就企业家梦想”滨州海洋发展科技创新沙龙主题活动。

“头脑风暴”刮来滨州水产预制菜抢滩产业风口“金点子”

市海洋和发展渔业局举办“大千2023 成就企业家梦想”滨州海洋发展科技创新沙龙主题活动,集聚产学研智慧推动滨州水产预制菜产业高质量发展

滨州日报/滨州网记者 范桢 房艳梅 张子强 通讯员 张新峰 阮琛琛

当前,预制菜产业正处于重要风口期,预制菜已成为引领消费升级的新风尚,成为新形势下食品工业的重要经济增长点,对促进创业就业、消费升级和乡村产业振兴具有十分重要的意义。

2月10日,由滨州市海洋发展和渔业局主办的“大千2023 成就企业家梦想”滨州海洋发展科技创新沙龙主题活动正式启动,首期活动即以“水产预制菜的未来发展机遇”为议题,邀请有关专家学者、部门负责人、涉海涉渔企业家就关键技术创新、行业标准建立、优质品牌打造等方面开展深入讨论交流,迈出了政研企合作推动滨州水产预制菜产业高质量发展、抢滩预制菜风口的坚实一步。

全市水产预制菜产业规模不断壮大,努力打造“黄河流域预制菜产业名城”

目前,各级政府和相关部门高度重视预制菜产业发展,相继出台一系列政策文件,对预制菜产业的引导和扶持力度持续增大。

2022年10月,滨州市政府出台《关于加快推动预制菜产业高质量发展的意见》,并召开全市预制菜产业发展大会,成立了滨州市预制菜产业联盟,将预制菜纳入了“滨菜纷呈”公用品牌使用范围,努力将滨州打造成“黄河流域预制菜产业名城”。

在预制菜产业发展的过程中,水产预制菜作为高端食材、宴席大菜,因其解决了保鲜难度大、加工制作复杂等问题,完美契合都市生活的快节奏,备受广大消费者追捧。据统计,2022年中国水产预制菜产业规模达1047亿元,同比增长16.8%,预计未来中国水产预制菜市场将保持较高的增长速度,2026年水产预制菜市场规模将达2576亿元,将成为渔业产业发展的新蓝海。

近两年来,我市按照“抓两头,带中间”的发展思路,不断提升水产预制菜研发能力,产业结构持续优化、规模不断壮大。2022年我市水产品总产量55.15万吨,渔业经济总产值225.62亿元;水产品规模以上加工企业25家,水产预制菜产量15.70万吨,产值19.80亿元,产业潜力巨大。

当前,我市水产预制菜产业发展还存在加工产品档次较低、冷链物流发展滞后、龙头企业带动能力弱等产业发展制约问题,尤其现有加工生产主要以冷冻、烘烤、腌制为主,水产预制菜新品开发刚起步,标准化生产工艺和设备自动化程度有待提升,在加工技术和装备改良、产品质量提升、产品创新等方面尚不能满足市场需求,水产品资源尚未得到充分利用和开发。

按照滨州水产预制菜产业发展规划,下一步,我市将突出抓好项目带动,争创国家级特色产业集群,进一步提升水产预制菜档次和生产能力,不断提高产品标准化、模式化程度,提高产品附加值;抓好科技和机制创新,建设水产品加工研发平台,加快解决水产品深加工自动化、副产物综合利用、口感还原度等方面存在的问题,年内研发20款以上水产预制菜新品;抓好产业引导,支持冷链物流及仓储体系建设,升级速冻保鲜、冷链物流技术,加快实现水产预制菜线上、线下一体化全渠道发展;抓好亮点宣传,培育水产预制菜知名企业,提升我市渔业品牌知名度。

20余家企业有关负责人集中展示主打的爆款产品,实事求是提出亟需解决的问题

在滨州海洋发展科技创新沙龙主题活动中,来自渤海餐饮管理(山东)有限公司、沾化海晟建设综合开发有限公司、沾化珍

味嘉食品有限公司等20余家企业的有关负责人交流了企业预制菜生产经营情况,展示了各自企业主打的爆款产品,提出了在预制菜生产中遇到的主要困难和问题。

现场,各企业展示的渤海盐焗大虾、朱唇鱼面麻辣虾、海鲜佐餐酱、一卤鲜鲈鱼、清江鱼等富有滨州特色的水产预制菜品相诱人、味道鲜美,丰富了人们对滨州水产品预制菜的认知。渤海餐饮管理(山东)有限公司经理王凤国介绍,渤海盐焗大虾在2021年由央视组织的“新卤菜创新大赛”从1099道卤菜中脱颖而出,获得第15名。沾化珍味嘉食品有限公司副总经理张志宏介绍,公司研发的一卤鲜鲈鱼预制菜,使用了卤制去腥关键工序,产品肉质劲道、没有腥味,目前市场供不应求。

各企业普遍表示,面对预制菜这个新兴产业,当前企业自身积累的经验还比较少,为避免少走弯路,市海洋发展和渔业局多次组织企业到先进地区观摩和参加有关展会,帮助企业引进了前沿的理念、先进的设备,通过近一年来的实际生产和探索,企业的发展水平得到明显提升,预制菜的研发能力和产品质量不断提高,企业的发展自信心越来越足。

沾化海晟建设综合开发有限公司总经理张涛介绍,公司在预制菜产品研发上主要遵循“需求做细、产品做深、场景做宽”三个原则。“需求做细”,即明确产品研发的需求是为了满足商务需求还是满足口味需求,满足的需求不同,研发的方向也不同;“产品做深”,即不管是怎样的餐饮品牌,都应该有核心产品、利润产品和能效产品;“场景做宽”,即需要考虑到产品能否兼顾不同场景的功能应用,比如说产品在堂食场景之外,可能还会加上外卖场景、零售场景。

根据生产营销情况,各企业积极结合自身实际,提出了亟需政府和专家帮助解决的问题。王凤国介绍,当前该公司生产的渤海盐焗大虾、朱唇鱼面麻辣虾等产品颇受市场欢迎,但如何更好地提升产品档次,做到营养搭配均衡是亟需突破的桎梏,希望对接相关科研机构寻求帮助。此外,公司也苦于目前的产品包装设计达不到消费者满意的状态,这也是需要解决的问题。滨州市海德信水产科技有限公司总经理徐建波则指出,水产预制菜原材料价格的波动直接影响产品的利润,公司生产的麻辣虾尾、即食香辣虾等产品市场反响非常好,但所需材料白对虾的季节性特别强,当企业想收购的时候,正是白对虾走鲜活市场的时候,致使预制菜成本上升;同时,如何提高冷链物流的配送能力,突破产品的区域限制,也是企业的难点所在。

专家支招立足滨州得天独厚的海洋资源优势,打造具有滨州特色的水产预制菜品牌



滨州水产预制菜生产骨干企业负责人积极交流发言。



“首届滨州水产预制菜风云榜”评选活动启动仪式。

中国海洋大学食品科学与工程学院副院长、教授牟海洋,山东省海洋科学研究院海洋食品与医药研究所所长、研究员王颖,市海洋发展和渔业局党组成员、市海洋发展研究院院长陈胜林等专家学者,应邀就如何推动滨州水产预制菜产业高质量发展提出了指导性意见,并现场解答了企业咨询。

专家们认为,滨州具有得天独厚的海洋资源优势,水产预制菜产业的发展应立足于自身产业基础,打造具有滨州特色的产品品牌。尤其滨州在盐田虾、南美白对虾的规模化养殖上取得了全国瞩目的成就,在特有的环境下造就了特有品质,这是其他地方不可比拟的预制菜原材料。

专家指出,最接近消费者和最接近餐桌的预制菜才是最成功的,通过大数据分析来迎合消费者现代生活的需求,是做好水产预制菜的重要方向。对于一些产业基础比较成熟的龙头企业,在介入预制菜行业的时候,其实并不需要花费太多的精力去转型;对于一些中小型企业,从一开始就要找准自己的产品定位,比如针对的人群是什么、运输半径是多少、货架期有多长等,从而研发生产最适应消费者需求的产品。

针对如何更好地提升水产预制菜产品档次,牟海洋表示,发展预制菜产品需要一个能瞬间打动消费者的东西,那就是理念,

这是个综合的概念,其中包括社会资本的融入,包括一些电商和一些成熟的销售平台,也包括产品本身的技术支撑。同时,预制菜的产品包装提升也很重要,要让消费者在包装中更清楚地明白如何食用,也可以拓展料包的研发,从而为消费者提供更贴心的服务。

王颖指出,预制菜产品的生产无论怎样去迎合消费者,没有标准是不行的,有了标准自然就可以保障品质、保障价格,在标准的制定方面,企业标准是最基本的,建议地方政府部门牵头做一些地方标准和团体标准。在一系列严格的标准限定下,才能把大厨的精湛技艺通过数字化的生产工艺,转化成美味的水产预制菜走进千家万户,也能真正打造出深受市场欢迎的爆款产品。

专家们同时指出,滨州水产预制菜要考虑做一些特色的定制化产品,探讨为产品赋予一个理想的文化和概念,避免市场同质化问题,提升品牌影响力和竞争力;要做好从池塘一直到餐桌的全程可追溯,让消费者实实在在看到滨州自己的盐田虾、自己的鲈鱼等优质放心的原料,从而真正赢得消费者的信任。

我市拿出给力政策全力支持水产预制菜产业发展

市科技创新发展研究院党总支书记、

院长陈爱锋,市海洋经济发展服务中心党组成员、副主任张丙忠,市海洋发展和渔业局党组成员、副局长王新贝等在沙龙现场就有关推动水产预制菜政策进行了解读。

在科技惠企政策方面,2023年我市将充分发动全市高等院校广大科技特派员、市县科技业务骨干共同组建科创滨州服务团,对惠企政策进行精准推送,建立完善企业诉求快速响应机制,为企业创新提供极大的便利条件。同时,主要从增加企业研究开发财政补助、实施综合企业创新能力提升工程、成果转化贷款风险补偿、加大新型研发机构补助力度等方面给予企业科技研发大力支持。

为深入贯彻落实滨州市成就企业家梦想行动实施大会精神,今年,市海洋经济发展服务中心将主动服务企业、用心服务企业、高效服务企业,充分发挥服务平台作用,按照企业性质、行业类型、营业收入、创新能力等对企业进行精准画像,同时对政策进行精准梳理、双向动态匹配,为企业找政策、为政策找企业,充分释放政策红利,并通过开辟梦想征集专属渠道,实施一年365天、每天24小时“不打烊”收集企业家梦想,确保专人专办,快速响应。

根据《关于促进滨州市渔业产业高质量发展的实施意见》,我市在水产预制菜产业发展相关行业政策方面,明确了涉及原料供应、加工企业生产能力提升、冷链物流体系建设、产品销售渠道拓宽、渔业品牌打造等多方面的支持措施。其中,将在提升绿色养殖水平,积极争创国家级健康养殖和生态养殖示范区、渔业绿色循环试点,树立滨州渔业生态优质标杆等方面持续发力,对于首次纳统、存续期满1年且成长性良好的规上、限上批发零售企业,市财政将给予3万元的一次性补贴;市海洋发展研究院将联合省海洋科学研究院共建水产加工研发平台,为有需求研发预制菜新品的企业提供全方位技术支持;将在油补资金安排上对新建规模以上冷链物流基地的企业予以倾斜;市海洋发展和渔业局将联合市商务局、市财政局对水产业电商龙头企业予以支持;积极组织有意愿的企业外出考察、参展,进一步提升滨州渔业的知名度和影响力。