

文章编号: 1003-8701(2006)05-0060-03

长白山区生态食品产业化开发现状与发展

文连奎¹, 韩安军², 姚娜¹, 任晓丽¹

(1 吉林农业大学食品工程学院, 长春 130118; 2. 吉林省德惠市岔路口镇农业站)

摘要: 阐述了长白山生态食品的地位, 对吉林省长白山生态食品的发展现状进行了分析, 指出了其发展中存在的问题, 同时对吉林省长白山生态食品的产业化开发提出了建议。

关键词: 长白山; 生态食品; 产业化开发

中图分类号: TS201.6

文献标识码: A

1 长白山生态食品是具有显著地域特色的食品品牌

生态食品在国际上又称为有机食品, 是指在粮油、油料、果品、蔬菜、畜禽、水产、饮料、乳类及蜂蜜等产品的生产加工过程中, 完全不使用任何人工合成的化肥、农药和添加剂, 并经有关颁证组织检测, 确认为纯天然、无污染、安全营养的食品, 也称为天然食品。

长白山区位于吉林省东南部, 总面积 94 600 km², 辐射延边州、通化市、白山市全境及吉林市、辽源市部分地区, 共 17 个市(县)。由于开发较晚, 目前生态环境良好。生态食品资源种类繁多, 素有天然宝库之称。目前已探明的可食野生动植物资源 500 余种, 矿泉水资源 260 多处, 其生态食品资源主要有野生中草药、野生果品、野菜、野生食用菌、中国林蛙和矿泉水等六大类。

发展长白山生态食品就是要以长白山优质可食资源为依托, 采用现代食品加工新技术, 开发具有天然、营养、方便等现代食品加工特点的天然食品, 充分发挥长白山的域名优势, 将生态资源、域名资源有机整合推出品牌产品, 不仅可推动我省食品工业的发展, 而且必将产生巨大经济效益。

2 长白山生态食品发展的现状

到 2002 年 6 月吉林省绿色食品标志达 193 个, 占全国 7%, 绿色有机、无公害农产品总量达 139.5 万 t, 占全国的 5.5%, 绿色农产品基地环境监测面积 37.5 万 hm², 占全国的 8%, 实现总产值 33.5 亿元, 占全国的 5.5%。在认证品种上实现了由单一粮食作物向林特产品的转变, 在开发层次上, 实现了由初级农产品向精深加工产品、由绿色农产品向有机农产品开发的转变。

生态(有机)食品是在无公害食品、绿色食品的基础上发展起来的, 我国从 20 世纪 90 年代初起步, 1998 年后进入快速增长时期。目前, 吉林省长白山区已认证有机(生态)食品达 19 个(含 AA 级绿色食品)。

在产品种类方面, 多为野生山野菜及野生食用菌及野生果品类, 其次为矿泉水类, 林蛙类产品无认证。

在产品类型方面, 多为速冻加工制品, 其次为果汁及果仁饮品类、果酒类及瓶装水类。

在加工技术方面, 多为常规加工技术, 如速冻技术、传统发酵技术等, 食品工程高新技术应用较少, 仅有饮品中的 UHT 杀菌技术。

在企业规模方面, 目前只有泉阳泉矿泉饮品有限公司、长白山酒业集团及天景食品有限公司规模较大外, 多数企业为中小规模。

收稿日期: 2006-03-13

作者简介: 文连奎(1962-), 男, 吉林桦甸人, 教授, 主要研究方向: 农产品加工、长白山野生资源开发与利用。

在基地建设方面,大部分企业都建设有自己的原料基地,主要为林下模拟生态栽培,规模较小。除长白山酒业集团、天景食品有限公司外,多数企业还要靠野生资源来进行补充。

在品牌建设方面,目前只有泉阳泉矿泉饮品公司和长白山酒业集团在品牌的规划和推广方面进行了尝试,其品牌在省内外具有了一定的知名度。多数企业尚没有在品牌建设上做更多的工作,一是企业规模小,资金短缺,二是品牌规划不完善。

3 长白山生态食品开发中存在的问题

3.1 产品不精

主要表现在产品的外观、内在质量及食用品质等方面。外观方面体现为包装物档次低、商标设计不能体现本产品的内涵、印刷不精致等;内在质量方面产品还有一定缺陷,如饮品及酒类表现为沉淀较多、口感欠醇厚、风味偏淡,缺乏独特风格;在食用品质上主要是速冻产品的终端产品尚未考虑到产品的烹调特性及消费者的饮食习惯及烹调手段。

3.2 品牌营销不够

我们所处的时代已不是产品力时代,而是广告力时代和营销力时代,好酒也怕巷子深。产品要在精心设计的前提下,通过广告让消费者认知,同时再通过营销活动的实施,使消费者产生购买行为。而目前多数厂家产品尚处于推销阶段,营销尚未提上日程,限制了产品的发展。

3.3 基地建设滞后

目前我省的生态食品企业多集中于长白山区,而这些地区的企业多依靠长白山野生资源,但野生资源是有限的,况且在没有保护的情况下采摘使资源遭到破坏。而实现可持续发展必须实行驯化栽培。在基地建设中,一些企业尚不了解某种植物栽培的技术要求与品种特性,造成基地建设相对滞后,不能满足生产的需要。

3.4 技术含量不高

当前食品加工技术发展突飞猛进,高新技术层出不穷。如可用于果汁的 UHT 杀菌无菌灌装技术、山野菜和野菌的真空冷冻干燥技术、超微粉碎技术、瓶装水应用的超滤除菌技术、林蛙类产品的真空油炸技术和超高压技术等。我省在生态食品开发上这些技术应用还不够,这直接影响到产品的质量和档次。

4 长白山生态食品产业化开发的建议

长白山生态食品开发是一个系统工程,既有产品标准、生产规范等原则性问题,又有产品加工技术、工艺卫生等内在质量问题,还有产品包装设计及配套的原辅料供应及营销等问题。笔者认为,应从以下方面入手:

4.1 标准问题

作为绿色食品中 AA 级产品的生态食品,其质量指标首先应符合农业部 A 级绿色食品产品行业标准,此外在生产中不得使用各种化学合成农药及合成食品添加剂;其他生态食品的加工首先必须符合国家食品质量标准,不含化学合成添加剂,所有原辅材料必须来自颁证的有机生产系统。

4.2 技术问题

生态食品加工中要在传统加工工艺、技术基础上应用现代生物工程技术 and 食品工程高新技术提高生态食品的档次,做到传统与现代结合,使其优质优价。要以市场为导向,以绿色食品为基础,以现代食品加工高新技术为核心,开发长白山资源的精深加工产品,如野生植物功能因子的提取与保健食品生产、真空冷冻干燥山野菜及野菌、CO₂ 超临界萃取坚果果仁油等,提高其产品的附加值。

4.3 精心选择开发的品种和种类

长白山区可供开发生态食品的种类较多,应选择较有开发价值并优质的种类进行加工,以实现资源的可持续利用。

在野果方面,可以沙棘、软枣猕猴桃、越橘树莓等为主要开发对象。目前吉林农业大学浆果研究所

已选育出红宝王树莓品种及美登、圣云、斯卫克和北空等越橘优良品种。越橘工厂化育苗技术也已成熟,目前在我省栽培面积已达到 133.3 hm²;软枣猕猴桃品种丰绿、魁绿已由中国农科院特产所选育并通过审定,目前已开始栽培;吉林农大已审定了向阳、金阳两个适于在吉林省东中西部栽培的天刺大果沙棘品种,此外山梨、兰靛忍冬等也开始了林下抚育栽培,有较大储量可供应用。

在野菜方面,可以蕨菜、大叶芹、轮叶党参为主,前两种山野菜的林下模拟生态栽培已获得成功,在临江地区有大面积栽培;蕨菜的田间栽植也在长春市双阳区获得成功,其原料来源有保证;轮叶党参在安图有大量栽培。在野菌方面,榆黄蘑、猴头蘑、灵芝等均已人工栽培成功,应加大对其产品的开发力度。

4.4 加强生态食品原料基地建设及加工基地建设

要在生态资源尚未遭到破坏的山区,划定生态食品资源保护区,作为生态食品的生产基地。根据 1986 年吉林省农业区划办组织普查的长白山区经济植物成片资源情况,建立林下模拟生态栽培园。野生果品基地应以抚松、蛟河、靖宇、通化、长白等市(县)为重点;山野菜基地以临江、敦化、汪清、安图等市(县)为重点;野生菌类以蛟河、通化县、安图、敦化等市(县)为重点;林蛙以靖宇、舒兰、抚松等市(县)为重点。

在做好栽培基地的同时,规划好加工基地。加工基地的主体不是农户,而是大型企业集团和投资者等。适宜在交通较发达的通化市、白山市、梅河口市、敦化市、延吉市、吉林市及靖宇县、抚松县等地建设较大型生态食品加工基地。

4.5 加强对生态食品开发的组织管理

吉林省已制定了“长白山生态食品标准”、“吉林省长白山生态食品管理办法”等有关法规,由于我国生态食品的组织管理体系和标准体系尚不健全,国内生态(有机)食品认证必须与国外有机食品认证组织合作完成。因此,在有机食品开发中应不断健全有机食品生产、加工及销售的基层组织,严格遵守生态食品生产、加工、运输、贮藏、销售等各项标准。坚持打好基础,稳步发展,克服短期行为,将其作为一项长久事业来发展,实现生态食品的可持续发展。

参考文献:

- [1] 陈光熹. 运用高新技术,推动长白山资源开发[J]. 吉林农业大学学报, 2001, 23(6): 5-6.
- [2] 阎晓斌,魏 来. 长白山生态经济的品牌效应[J]. 吉林农业大学学报, 2001, 23(6): 14-15.
- [3] 李正明,吕 宁,俞 超. 无公害安全食品生产技术[M]. 北京:中国轻工业出版社, 1999, 3: 81-92.
- [4] 谢春阳,王治同. 沙棘复合果汁加工工艺研究[J]. 吉林农业科学, 2004, 29(2): 55-57.
- [5] 王 勇,高 阳,代永刚,等. 长白山林蛙的加工利用及吉林省开发现状[J]. 吉林农业科学, 2003, 28(4): 55-57.
- [6] 刘艳明. 吉林省山葡萄生产存在的问题及发展对策[J]. 吉林农业科学, 2006, 31(3): 62-63.

Current Status and Progress of Industrial Development of Ecological Food in Changbai Mountain Area

WEN Lian-kui, HAN An-jun, YAO Na, et al.

(Food Engineering College of Jilin Agricultural University, Changchun, 130118, China)

Abstract: The position of ecological food in Changbai Mountain area was discussed in the paper. Current status of ecological food was analyzed and problems in its production were pointed out. Some suggestions were given for its industrial development.

Key words: Changbai Mountain; Ecological food; Industrial development