

# 预制菜产业发展现状及对策分析 ——以吉林省为例

李海燕, 胡水清清, 李盛钰\*, 刘卓\*  
(吉林省农业科学院, 长春 130033)

**摘要:** 吉林省作为我国重要的商品粮生产、加工基地, 具有预制菜产业发展得天独厚的资源和产业基础。我省居民的餐饮方式及消费理念也逐渐由消费型转向享受型, 食品的安全、营养、健康成为人们对菜肴的主要需求, 因此大力发展预制菜产业具有重要意义, 但我省的预制菜产业仍处于发展初期, 如何高质量发展预制菜产业仍是一个新课题。本研究主要阐述了吉林省预制菜产业发展现状及存在的问题, 并根据吉林省产业发展实际提出相应的对策及建议, 以期能为打造“吉菜”特色预制菜品及吉林省预制菜产业发展提供借鉴。

**关键词:** 预制菜; 吉林省; 产业发展; “吉菜”

中图分类号: F719.3

文献标识码: A

文章编号: 2096-5877(2024)04-0057-05

## Research on the Development Status and Countermeasures of the Pre-made Food Industry

——Take Jilin Province as an Example

LI Haiyan, HU Shuiqingqing, LI Shengyu\*, LIU Zhuo\*  
(Jilin Academy of Agricultural Sciences, Changchun 130033)

**Abstract:** With the continuous improvement of people's living standards and the innovation of food processing technology, pre-made food, as the objective demand of social development and the progress of times, have become an important part of people's daily catering consumption, and gradually developed into an emerging industry, with great potential for development. Jilin Province as an important commodity grain production and processing province in China, has a unique industrial foundation for the development of the pre-made food industry. Residents in our province catering and consumption concept also gradually from consumption to enjoy, food safety, nutrition, health become the main demand for dishes, so developing prefabricated industry is of great significance, but the industry in our province is still in the stage of development, how to rapid development of pre-made industry is still a new topic. This paper mainly reviews the development status and existing problems of the pre-made food industry in Jilin Province, and puts forward corresponding countermeasures and suggestions according to the actual industrial development of Jilin Province, in order to provide reference for the creation of "Jilin" characteristic pre-made food and the development of the industry in Jilin Province.

**Key words:** Pre-made food; Jilin Province; Industrial development; Ji cuisine

随着人民生活水平的不断提高及食品加工技术的推陈出新, 预制菜作为社会发展与时代进步的客观需求, 已经成为人们日常餐饮消费的一个重要组成部分, 并逐渐发展为一个新兴的产业, 具有巨大的发展潜力<sup>[1]</sup>。吉林省作为中国东北地

区的重要省份, 拥有得天独厚的自然资源和农业基础, 近年来, 在保证粮食总产量的基础上, 依托畜禽良种及特色资源优势, 加快推进预制菜产业发展, 有效促进一二三产有机融合, 提高农产品附加值、促进农民增收致富<sup>[2]</sup>。目前, 吉林省预制菜产业仍处于发展阶段, 预制菜品种单一、质量良莠不齐、不具地域特色、品牌竞争力不足是制约我省预制菜产业发展的主要问题。2023年2月13日发布的中央一号文件明确指出, 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

收稿日期: 2024-02-10

基金项目: 吉林省农业创新工程重大专项(CXGC2023ZX001)

作者简介: 李海燕(1981-), 女, 副研究员, 从事农产品加工研究。

通信作者: 李盛钰, 男, 博士, 研究员, E-mail: lisy720@126.com

刘卓, 男, 硕士, 研究员, E-mail: liuzhuo0726@163.com

业。这是预制菜首次被写入中央一号文件,也预示着预制菜产业将迎来新的发展机遇,预制菜产业将向更加规范化、标准化的高质量发展模式升级<sup>[3]</sup>。因此,吉林省人民政府办公厅出台了《关于推进全省预制菜产业加快发展的意见》,在系列菜品研发、优质原料保障、仓储设施建设、产业平台搭建、人才团队培育、品牌营销提升等方面加大工作举措,提出壮大预制菜产业集群、打造一批预制菜产业园、形成预制菜产业集聚效应的要求。

## 1 预制菜定义

预制菜是以一种或多种食用农产品及其制品为原料,经工业化预加工(如搅拌、腌制、滚揉、成

型、炒、炸、烤、煮、蒸等)制成,加热或熟制后方可食用的预包装菜肴,不包括主食类食品,如速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等<sup>[4]</sup>。

## 2 预制菜产业发展现状

餐宝典根据宏观经济发展水平、消费者实际购买水平、预制菜企业总量、网民关注度及政策扶持力度四个维度对我国预制菜的发展水平进行全面的参考和评价,产业指数满分为100分<sup>[5]</sup>。

从2021年、2022年公布的预制菜产业指数可以看出(图1),广东省作为预制菜行业发展的头部省份一直在预制菜产业领跑全国各省,两年均位

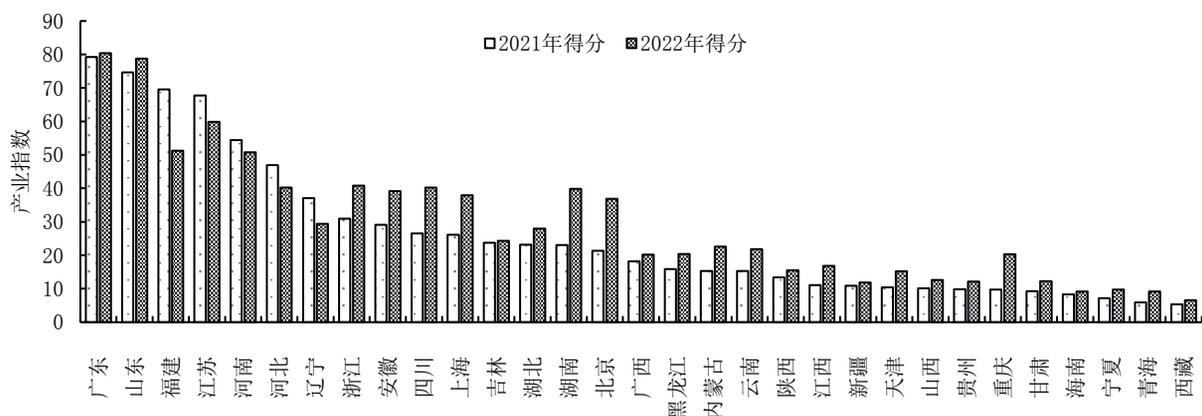


图1 预制菜产业指数排行榜(2021年、2022年)

列中国预制菜行业指数榜首。广东省在区域全面经济伙伴关系(Regional Comprehensive Economic Partnership, RCEP)背景下,以拥抱国际市场、推动乡村产业振兴为抓手,以特色农业和粤菜品牌优势为依托,逐步扩大预制菜产业集群规模,打造一批预制菜产业园并形成集聚效应,引领广东省预制菜产业高速优质发展<sup>[6]</sup>。于2021年成立预制菜产业联盟,广东省预制菜产业正式进军海外市场,广东省站在了预制菜产业发展的风口,打响了开局战,赢得了“开门红”。

我国五大券商公布的A股板块统计数据显示(图2),预制菜板块共计有股票68只,总市值达1.16万亿元(截至2023年7月31日)。其中广东省、山东省、江苏省所拥有的数量高达28家,占据整个板块总量的41%,这也和上述三个省预制菜产业发展基础、技术创新优势都有着直接的关系。另外从各股所属行业细分可以看出,农副产品加工业与食品制造业是预制菜板块的支柱产业,占整个板块总量的55%(图3)。山东省作为预制菜产业发展的强省在两年的评比中均位列第

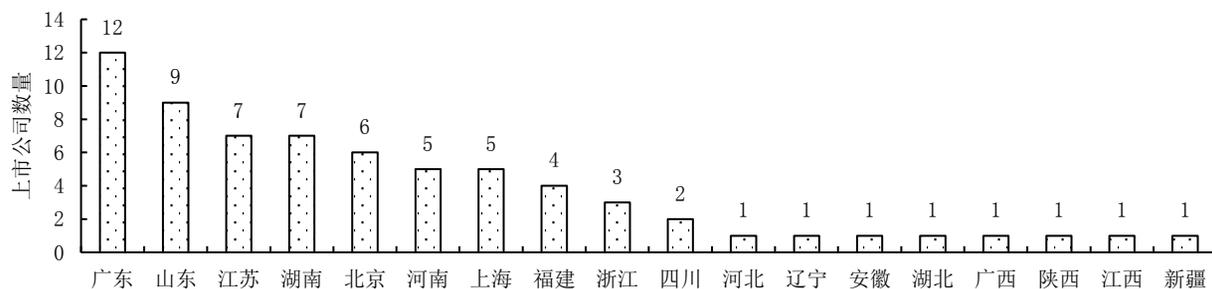


图2 上市公司数量统计

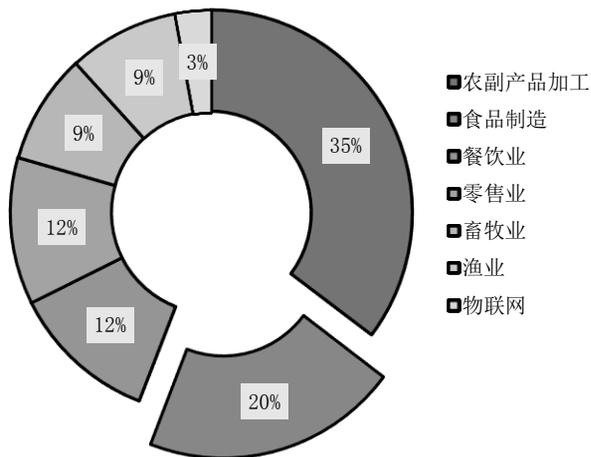


图3 不同产业占比统计

二名,山东省有着庞大的企业基础,在A股预制菜板块,山东省共有9家上市企业,分别是主营业务为渔业加工的好当家(600467)、ST东洋(002086),主营业务为食品制造的双塔食品(002481)、日辰股份(603755),主营业务为农副产品加工的龙大美食(002726)、春雪食品(605567)、惠发食品(603536)、得利斯(002330)、仙坛股份(002746)。

河南省作为我国食品加工业大省,也是农业大省,发展预制菜产业优势明显。现河南省共有预制菜板块上市企业5家,分别是主营业务为食品制造的三全食品(0002216)、千味央厨(0001215)、仲景食品(300908),主营业务为农副加工的双汇发展(000895),主营业务为畜牧加工的华英农业(0002321)。作为老牌食品加工企业的三全食品及双汇发展市值均在100亿元以上,双汇发展的总市值高达855亿元。为加快预制菜产业快速发展,2022年10月27日河南省出台了《河南省加快预制菜产业发展行动方案(2022-2025年)》,明确了到2025年河南省预制菜企业主营业务收入将突破1000亿元,省级以上规模的预制菜企业要突破200家,力争再培育预制菜上市企业5家以上<sup>[7]</sup>。

### 3 吉林省预制菜产业发展现状及存在问题

#### 3.1 吉林省预制菜产业发展现状

吉林省是我国重要的“商品粮生产基地”,预制菜产业在原料供应、产业基础和市场容量上具有独特优势,拥有黄松甸黑木耳、万昌大米、双阳梅花鹿、东辽黑猪、长白山人参等多种具有国家地理标志保护的农产品,为预制菜的生产提供了充足且优质的原料供应。目前吉林省拥有预

制菜企业100余家,多集中在长春、吉林、通化等提地区。全省预制菜企业年产值达55亿元,年产值超千万元的企业有25家,超亿元的有7家。吉林省内的预制菜生产企业普遍注重技术创新和产品研发。通过引进先进的食品加工技术和设备,不断提高生产效率和产品品质。一些企业还与科研机构合作,开发适合不同消费群体的预制菜品,满足市场的多元化需求。为满足行业发展需求,规范行业发展行为,提升产业融合动力,加速推动全产业链条形成,深入开展校企合作,组建长白山技能名师、中国烹饪大师、省拔尖创新人才等研发团队,加快推进预制菜产品研发及标准化体系建设,先后开发以主要粮食作物为原料的预制菜及具有东北特色的预制菜肴,研制的具有东北地域特色的“吉”菜产品“酸菜扣肉”荣获2023年第十一届中国食材电商节(武汉)金奖。

#### 3.2 吉林省预制菜产业发展存在的问题

##### 3.2.1 与发达省市存在差距,产业小、散、乱现象问题凸显

通过餐宝典对2021年及2022年预制菜产业指数排行可以看出,在31个省市自治区排行榜里,吉林省平均排位14,不论是排位还是产业指数均与广东、山东、河南这些预制菜产业发展大省存在一定的差距<sup>[8]</sup>。通过对A股上市的68家预制菜板块股票进行分析,共有13个省市自治区没有预制菜板块的上市企业,其中就包括吉林省,这说明吉林省预制菜产业规模较小并且没有龙头企业引领,在预制菜产业发展上严重缺乏内生动力。预制菜产业虽然市场空间巨大,但产业进入门槛较低,从传统农产品加工企业转型的预制菜生产企业占比较大,造成产业发展存在小、散、乱问题比较严重<sup>[9]</sup>。

吉林省预制菜产业总体上仍以中小型企业为主,市场集中度较低、地域特色不明显,大规模的经营企业数量相对较少。预制菜生产主要以原材料为依托,由于原料的价格优势及较低的运输成本,加工企业往往将厂区建设在对应的原料产地,虽然在原料成本及短途运输上具有优势,但考虑到预制菜产品往往需要通过冷链销往到一、二线城市及大规模商超,交通的不便及长距离的运输势必造成产品竞争力的下降。由于加工企业的分散使得吉林省预制菜产业无法形成大规模的产业集群<sup>[10]</sup>。

##### 3.2.2 各产业链融合度较低,分散、分离、分裂问题突出

预制菜产业将种植业、养殖业的产业链做到

高效延伸,通过对原材料的定向加工有效地提高基础农产品的附加值,进而带动全产业链发展。由于预制菜产业链条比较长,具有产业链薄、脆的特点,尤其缺乏龙头企业的带动,就容易出现产业链分散、产供销分离、产业价值分裂的现实困境<sup>[11]</sup>。作为产业上游的农产品生产环节投入成本最大、风险最高、不稳定性最强,由于只是作为原料供应环节,利润空间往往最低。中游的加工环节,需要储备大量的原材料、包装材料及配套制造设备,这就要求加工预先投入大量的资金与设备,生产成本投入较高。而后端的销售环节利润相对较高,由于订单式销售及网络销售模式的兴起,销售端无需投入大量的资金用于货物储备,更多的是代销的模式,故其经营风险小、利润点稳定。这种分割不仅造成供应链的不稳定风险,还带来产品品质的难以把控,更重要的是带来产业价值分配的严重失衡,必然会造成整个产业存在不稳定风险。

### 3.2.3 产业标准化程度低,品质难以保证

全面推进预制菜标准体系建设,是强化预制菜食品安全的重要保障。预制菜标准体系的不断完善,有助于引领预制菜产业步入安全、健康的良性发展轨道。通过对现行的预制菜类标准进行统计分析,全国共发布预制菜类团体标准118个(图4),企业标准55项(图5),其中以广东省为代表的预制菜产业发展大省共计发布预制菜类团体标准53个,山东省发布了26个预制菜类企业标准<sup>[12]</sup>。

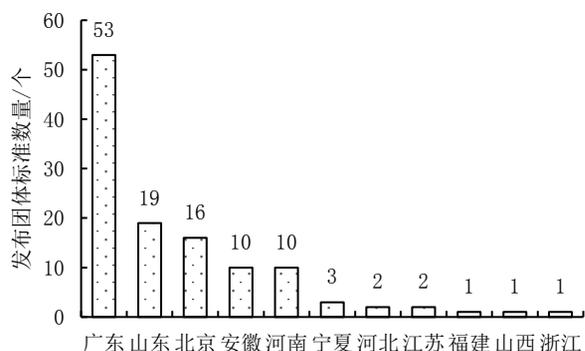


图4 发布团体标准数量统计

吉林省的预制菜产业发展属于起步阶段,我省自主制定的预制菜类团体标准、行业标准仍属空白。标准化程度较低,造成我省预制菜产品品质难以保证。尤其是预制菜加工原料多采取市场化采购、订单式采购或农民合作社合作等方式进行采购,品种来源、生产环境、生产技术等方面无法实现标准化,必将造成预制菜生产原料品

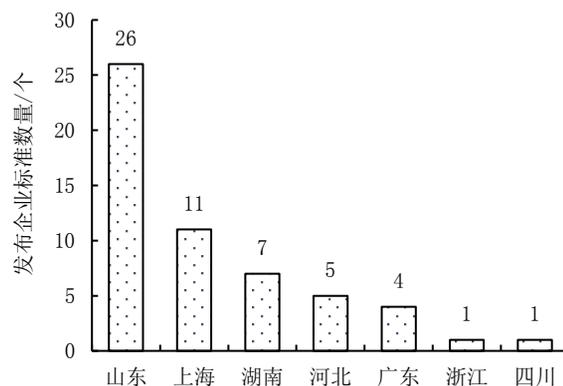


图5 发布预制菜企业标准数量统计

质无法保证,而后端的食品加工制造,虽然一般都是执行食品生产与卫生标准,保证了生产原料供应的品质化,却无法保证生产成品的品质化<sup>[13]</sup>。

### 3.2.4 技术研发与成果应用水平较低

就当前预制菜产业发展现状看,整体科技研发不足成为产业高质量发展的重要障碍。预制菜产业技术研发主要包括三个方面:农产品原材料生产技术研发、菜品加工生产环节技术研发、冷链和物流技术等环节的技术研发。造成产业技术研发不足的原因,一是产业发展缺少龙头企业或金融资本投资支撑,二是预制菜产业链条长、环节多,单一产业企业无法进行全链条技术集成研发应用,三是产业还处于初期低水平发展阶段,各种科研机构研发水平与成果应用还处于初期阶段。预制菜产业技术研发主要包括前端土壤修复技术、生态饲料研发技术、病虫害防治技术、农业生产与加工技术、生态种养技术、智能生产管理技术等,食品加工环节技术包括营养搭配技术、菜品开发研发、功能性食品研发技术、未来食品生产技术等,市场销售消费环节包括消费者身体健康检测分析技术、食品营养搭配技术、智能配送应用技术、智慧化销售结算技术等。预制菜产业全套技术的研发不足是产业科学发展的重大阻碍<sup>[14]</sup>。

## 3.3 吉林省预制菜产业发展对策建议

### 3.3.1 强化政策引领促进预制菜产业发展

应加快制定和出台预制菜产业高质量发展的相关规划及措施,制定精准化的预制菜扶持政策,重点培育成熟企业形成产业集群。发挥农业和畜牧业大省的基础优势,以“千亿斤粮食”“千万头肉牛”为依托,打造预制菜产业领军企业,加快产业规模化、集群化、市场化步伐,培强做大批专业化、智能化、集约化生产水平高的龙头企业。支持预制菜加工企业和产业链上下游配套企

业建立产业联盟或集群,呈现出多元化发展态势,实现协同发展<sup>[5]</sup>。

### 3.3.2 深化预制菜全产业链深度融合

融合式发展是预制菜产业发展的最终形态,单就预制菜来说它属于食品加工产业,但如果从全产业链角度分析,预制菜产业既有农业全产业链的特点,同时具备餐饮食品全供应链的特征。因此,“融合式”发展是预制菜产业发展的关键,原料性食材的品质要求、深精加工的技术要求、冷链运输的贮藏要求等,只有实现各环节的深度融合才能实现预制菜产业健康发展。应搭建起政府提供政策引导、科研单位提供技术支撑、龙头企业提供示范引领的“政-研-企”三位一体的预制菜产业发展体系,将各链条有机地融合在一起。

### 3.3.3 加快推进生产全过程的标准体系建设

工业化的根本特征就是标准化,只有实现标准化,才能实现工业化与规模化。标准化也是保障食品安全的关键,是预制菜产业可持续发展的关键因素。预制菜的生产过程中涉及食材采购、加工、包装等多个环节,若缺乏统一的标准,易造成安全隐患。通过制定严格的生产标准和检测流程,可以有效避免不合格产品的流入市场,确保消费者的饮食安全。要依据不同预制菜类型制定原料生产标准、产品供应标准、生产技术标准、贮藏运输标准、营养功能标准等。全面的标准体系框架、完善的标准技术规程、科学的标准技术参数是引领预制菜产业健康、有序发展的技术基础与先决保障<sup>[6]</sup>。

### 3.3.4 打造“吉菜”特色预制菜品牌

“吉菜”是根据吉林省特有的原料,运用独特的烹饪工艺,经长期研制而形成的菜系,具有选材广泛、制作考究、口味咸香的特点,深受我国北方地区的消费者喜爱。吉林省应以发展预制菜为契机,全力打造“吉菜”特色品牌,建设“吉菜”预制菜门户网站,实施“吉菜”预制菜统一注册商标,发展“吉菜”“吉商”“吉店”,通过线下+线上的方式开展营销活动。依托吉林省的特色农副产品,研发“家鸡炖榛蘑”“山猪肉炖粉条”“渍菜火锅”等具有“吉菜”特点的本地预制菜产品。创建营销新模式,定期举办“吉菜”预制菜推广月活动。

## 4 结 语

通过对发达地区预制菜产业发展现状及吉林

省预制菜产业现状进行分析,提出吉林省预制菜产业发展对策,以期促进吉林省预制菜产业与农村一、二、三产业结合,推进吉林省预制菜标准化生产,推动农村与城市、农业与工业、饮食文化与生态康养的深度融合,通过丰富乡村产业种类增加农副产品附加值,促进餐饮服务业与农业联动发展<sup>[7]</sup>。因此吉林省要立足本省预制菜产业的原料基础、产业发展实际以及消费者的具体需求,科学研判、精准定位,研制出具有吉林省地区特色的系列菜品。行业主管部门要加大政策扶持力度,进而促进预制菜产业科学、健康、持续的高质量发展。

### 参考文献:

- [1] 岳晓历,阎立波,吴楠,等.河北省预制菜产业现状及发展对策[J].河北农业科学,2023,27(3):26-27,35.
- [2] 吴雄昌,刘燕.广东预制菜发展现状及对策研究[J].农产品加工,2023(6):97-99.
- [3] 王娟,高群玉,娄文勇.我国预制菜行业的发展现状及趋势[J].现代食品科技,2023,39(2):99-103.
- [4] 王丹,黄雨濛,鲁明.我国预制食品研究进展[J].辽宁农业科学,2023(3):65-67.
- [5] 窦祥铭.预制菜产业发展面临的突出问题及对策建议—以安徽省宿州市为例[J].现代食品,2023,29(9):40-42,70.
- [6] 赵超凡,陈树俊,李文兵,等.预制菜产业发展问题分析[J].现代食品科技,2023,39(2):104-109.
- [7] 李冬梅,张雪迪,毕景然,等.中式预制菜肴产业的传承与创新[J].中国食品学报,2022,22(10):1-8.
- [8] 马嘉.预制菜或成企业“救星”[J].农产品市场周刊,2022(10):60-61.
- [9] 孙宝国,王静.中国传统食品现代化[J].中国工程科学,2013,15(4):4-8.
- [10] 王卫,张锐,张佳敏.预制菜及其研究现状、存在问题和发展展望[J].肉类研究,2022,36(9):37-42.
- [11] 张群.预制调理菜肴品质控制关键技术研究[J].食品与生物技术学报,2021,40(1):112.
- [12] 贾艳艳.预制菜现状、质量安全与展望研究[J].中国食品工业,2022(17):54-57.
- [13] 王纪川,任国峰,侯震,等.预制菜企业微生物污染状况及影响因素分析[J].中国食品卫生杂志,2020,32(6):664-669.
- [14] 谭震.湖南省预制湘菜生产状况及发展对策研究[D].长沙:湖南农业大学,2013.
- [15] 赵靓琳.预制菜行业现状及问题研究[J].现代营销(经营版),2021(9):146-147.
- [16] 高涛.产业风口下山西预制菜产业发展的思考[J].农产品加工,2023(6):101-103.
- [17] 王诗琳,朱慧君,董洪志,等.预制菜产业发展现状与前景分析[J].农产品加工,2023(4):101-104.

(责任编辑:王 昱)