

# 行业龙头齐聚 共话预制“味”来

第二届中国国际预制菜产业发展大会在青举办 10个重点投资项目现场签约

预制菜

“炒”出大产业

发布



扫码观看大会视频



重点投资项目现场签约。

民以食为天,预制菜产业是推进一、二、三产业融合发展、满足消费升级、关系居民饮食健康的重要产业。4月25日至26日,第二届中国国际预制菜产业发展大会在青岛市城阳区举办。此次大会由中国饭店协会、青岛市人民政府联合主办,青岛市人民政府、青岛市农业农村局、青岛市工业和信息化局、城阳区人民政府、中国饭店协会预制菜专委会承办。大会以“品质预制菜,健康新消费”为主题,旨在落实2023年中央一号文件关于“培育发展预制菜产业”和《山东省人民政府办公厅关于推进全省预制菜产业高质量发展的意见》要求,提升农副产品深加工发展水平,助力预制菜全产业链提质增效,拉动到家餐饮新消费持续增长。

动中,城阳区与中国饭店协会签署战略合作框架协议,10个重点投资项目现场签约。农业农村部特种食品加工重点实验室(部省共建)正式揭牌,聚焦特种食品产业发展需求,开展预制菜、速食食品、方便面等产品的研发。大会发布了2023年中国饭店协会预制菜高质量发展行动计划、首批预制菜产学研基地及品质预制菜全国行行动,并为利和味道等8家产学研基地授牌。

大会设立主论坛及品质海洋预制菜产业高峰论坛、全国预制菜会长论坛等多个分论坛。大会同期设置食材供应链标准展青岛站,来自全国的50余家展商展出预制菜、速食食品及相关设备和包装等产品,为行业带来全新视野与发展动力。大会汇集行业专家学者、企业家代表,共同探讨预制菜产业发展机遇与面临的挑战,破解产业发展难题,加速产业标准化与高质量发展。从技术、标准、贸易、资本等多个角度解析了预制菜行业面临的机遇与障碍,为产业协同发展与高质量进步指明了方向。

## 论坛

### 共话预制菜领域前沿动态

预制菜作为践行“大食物观”的重要途径,是实现乡村振兴的有力抓手,在工业化、标准化、产业化等方面颇具优势,能够满足人民群众对食物结构变化的需求。专业化的背后是科技赋能,本次大会邀请预制菜领域国际顶尖的院士、技术专家、企业经营者,分享海洋预制菜生产的口味还原度、冷藏保鲜、冷链物流等方面的最新技术与实践。

中国工程院院士单杨从宏观整体角度,分析《预制菜的现状与发展趋势》;中国海洋大学食品科学与工程学院院长,青岛海洋食品营养与健康创新研究院院长薛长湖系统分析了《水产品预制菜的科学基础与关键加工技术》;利和味道(青岛)食品产业股份有限公司董事长王斌作了《预制菜的产品时代》主题分享;青岛特种食品研究院“益生菌与后生元基础研究与应用创新平台”首席科

学家彭传涛分享《后生元生物防腐在预制菜中的应用及机制研究》……整场分享紧抓产业发展核心动力,技术专业度高,学术研究性强,展示了预制菜领域最新发展方向与前沿动态。

## 亮点

### 探讨海洋预制菜新风向

大会中,记者了解到,今年的中央一号文件提出:“树立大食物观,加快构建粮经饲统筹、农林牧渔结合、植物动物微生物并举的多元化食物供给体系。”海洋预制菜作为预制菜产业的重要组成部分,已经成为推动行业发展的新引擎。本次预制菜大会聚焦海洋预制菜产业,探究海洋预制菜品质升级新风向,着力推动海洋经济高质量发展。

记者从品质海洋预制菜产业高峰论坛上了解到,浙江百珍堂食品有限公司董事长戴晨义分享了《标准化,海洋预制菜高质量发展的破局之道》,湛江国联水产副总裁赵红梅带来了《万亿风口,企业如何打造水产品预制菜爆品》的实践经验,山东美佳集团有限公司市场管理部总经理马德军则从《传统外贸海洋食品企业更好地融入双循环全国统一大市场》的角度,分享海洋预制菜营销的新方向。在《海洋预制菜的发展机遇与挑战》的圆桌论坛上,大连盖世健康食品股份有限公司董事长盖泓泉、广发信德投资管理有限公司投资总监宋红霞、宁德市百盛水产有限公司董事长林巧珍、青岛美佳美餐饮有限公司董事长杨乃奇、苏州跃海食品集团有限公司董事长陈臻洋分别发表真知灼见,共同探讨海洋预制菜产业发展的新机遇与挑战,传递出消费市场对于高品质海洋预制菜的巨大需求。

海洋蕴藏着丰富的生物资源,被誉为“蓝色粮仓”,水产品作为优质蛋白质的来源,在我国居民膳食结构中的比重不断增加。作为海洋之都,青岛海洋产品加工行业历史悠久,技术、口碑积累和经验优势明显。我市现有国家级海洋牧场18处,位居全国第二。青岛有

## 延伸

### 发展预制菜 岛城土壤深厚

岛城有着领先的现代农业,打造国际预制菜产业发展高地,青岛有底蕴、有基础、有优势。记者了解到,近年来,青岛市锚定建设农业强市、乡村振兴齐鲁样板先行区的目标,奋力前行。全市粮食、蔬菜、水产品、肉蛋奶等重要农产品均衡保障能力突出,“绿色品质、世界共享”的青岛农产品畅销海内外,鲍鱼、刺参、对虾等海洋珍品产量居全国前列,农产品原料供给品种丰富、品质优良,为预制菜产业发展提供了坚实的物质基础和深厚的文化土壤。

岛城聚力打造“工赋青岛智造强市”工业互联网之都,培育新产品、新技术、新业态、新模式,农产品加工企业3000多家,食品饮料产业营业收入1600多亿元。商业氛围浓厚、消费市场活力迸发,商家云集、企业众多,市场主体总量205万户,具有广阔的市场空间,积极拓展国内国际两个市场,全市农产品出口额持续保持全国同类城市排名第一。青岛得天独厚的区位优势、均衡丰富的农业产出、发达先进的制造业,为推进预制菜产业高端化、品质化、品牌化、标准化发展持续注入强劲动力。

相比传统预制食品,青岛的预制菜企业打造了新风味数字化高品质产品。本次大会特别安排了现场观摩活动,组织高校院所专家及企业负责人参观青岛特种食品研究院、优质食品产业园、利和味道(青岛)食品产业股份有限公司、青岛沃隆食品股份有限公司,深入了解食品生产一线最新技术。

作为预制菜产业主题会议第一品牌,第二届中国国际预制菜产业发展大会将以赋能区域乡村经济、会展经济发展为目标,通过品牌化的手段,为预制菜产业振兴赋能,提振行业信心。

本版撰稿 摄影视频拍摄 观海新闻/青岛早报记者 杨博文 视频剪辑 肖梦婕

## 现场

### 50余家预制菜企业参展

此次大会,中国饭店协会首席专家、全球服务贸易联盟理事长、商务部原副部长姜增伟,原农业部党组成员、中国农产品市场协会会长张玉香,中国工程院院士、全国政协委员单杨,中国饭店协会会长陈新华,中国饭店协会资深会长韩明等领导出席活动。300余家企业到场,各地有关政府部门、行业协会、知名饭店和餐饮企业、数字化企业、金融投资企业、产业链供应链企业等500多人到会交流,全国50余家预制菜企业参展。

记者现场看到,在大会开幕式上,爱尔兰、挪威等驻华机构代表发来视频,祝贺大会召开。青岛市农业农村局及城阳区政府分别进行青岛市预制菜产业发展推介和城阳区产业发展和招商推介。活