



典型企业巡礼

湘佳美食： 新鲜出炉盐焗鸡香气四溢

长沙晚报12月20日讯(全媒体记者 祝林灿)“我们是长沙唯一一家立足全产业链的家禽预制菜企业。”近日，记者走进位于长沙县的长沙湘佳美食心动食品有限公司，隔着透明玻璃看向加工区域，一筐筐鸡、鸭被批量运至指定地点，经清洗、加工制作等一系列步骤，香气四溢的盐焗鸡和脆皮烧鸭等便新鲜出炉。

“我们聚焦‘国鸡’——黄羽肉鸡的加工生产，其养殖周期可达几个月甚至一年有余，营养健康、肉质风味好。”湘佳美食总经理黄颖介绍道，目前公司用于预制菜加工的原料全部由集团兄弟单位内供。“通过自繁、自养、自宰、自研、自制、自检，可实现‘从农田到餐桌’全产业链质量安全闭环管控。”

据介绍，除在原料供给端发力外，该公司还通过了东方甄选等战略合作伙伴的验厂审核，在生产加工、冷库储存、物流配送方面实现全程冷链。

目前，该公司一个投资5亿元、建筑面积达12万平方米的智能化工厂正在建设中。“其中第一期包括五条产线，建成后满产可产出每天十几万包预制菜产品。”黄颖表示，公司还将通过组织美食品鉴会、电商直播等方式，打通多端销售渠道。



扫码看视频
拍摄/王珊珊 何文瑞
剪辑/王珊珊

湖南开天新农业有限公司：

“瘦身鱼”做的 创盐鱼块受追捧

长沙晚报12月20日讯(全媒体记者 黎铁桥)在望城区乔口镇渔都，有一家主要从事“瘦身鱼”养殖、加工、销售的企业——湖南开天新农业有限公司。它靠着一款款独具特色的水产预制菜，俘获了一众食客的胃，赢得了市场的青睐。记者日前来到位于望城区乔口镇的“开天新农业”公司采访时了解到，这里用“瘦身鱼”制作的创盐鱼块、宝妈鲫鱼汤、鱼腐、鱼饼等，很受市场追捧，成为水产预制菜品中的“爆款”。

当天，湖南开天新农业有限公司副总经理吴三贵带记者参观了公司的养殖基地。他介绍，公司采用“内循环水槽”与“渔光分离”等新型养殖模式，鱼在流水环境下生长，肉质更加紧实，养大后进入专门的“瘦身车间”，不再投放任何饲料，让鱼儿在清水环境下生存一段时间。这样，鱼儿“瘦身”了，肉质更鲜嫩紧实。

目前，“开天新农业”公司有循环养殖流水槽42条，养殖水面400多亩，养殖产能年超100万公斤。公司拥有加工厂房6000余平方米、保鲜冷库1200余立方米，年加工产能500万公斤，成为乔口镇水产产业龙头企业。

吴三贵介绍，公司目前创盐鱼块、宝妈鲫鱼汤等水产预制菜“爆款”在市场很走俏。创盐鱼块一天的销量在600公斤左右，长沙一家知名海鲜酒楼向其每日订购该菜品250公斤以上。公司还在广东设立了分支机构从事水产预制菜品、腊制品销售。去年，“开天新农业”公司实现销售额4000万元，预计今年将有明显增长。而该公司的目标，就是成为打造中国淡水鱼全产业链的引领者，让更多人吃上“瘦身鱼”水产预制菜。

刘先生餐饮集团：

专注小碗菜 辣椒炒肉成爆款单品

长沙晚报12月20日讯(全媒体记者 祝林灿)在长沙县水渡河市场，一个专注小碗菜的企业正在预制菜赛道奋起直追。

“辣椒炒肉是我们主推的爆款单品，加热后口味和风味还原度能达到90%以上。”湖南刘先生餐饮集团副总经理李华东介绍，该公司于2021年创立“湘千味”预制菜品牌，正式进入预制菜赛道，主打湘菜代表性产品。为了保证“湘”味地道，其对于关键原材料的选择极为慎重。“比如对于螺丝椒的选择，针对其品种特性不一的特性，我们会严格把关，从指定基地直供，从螺丝椒的育苗品种开始把关；同时，全流程发力，以达到无论是辣椒的颜色、椒香，还是肥瘦肉肉的肉质鲜香、酱汁的酱香，都能很好还原的效果。”

据介绍，其预制菜产品分为四类，分别为小碗菜、卤味小吃、粉面浇头和套餐成品菜系列，以满足不同需求端的消费群体。为提升品质，还成立了以湘菜泰斗为核心的研发中心，以不断优化提升产品的各项技术和工艺指标。

“在制作过程中，通过不同环节的控温、控水、冷冻和严格时间管理等，能很好地减少菜品在空气中裸露和停滞时间，促进锁鲜保鲜。”李华东表示，要实现预制菜产品的安全保障，就必须从人、机、物、法、环五个维度开展、全面闭环。“在物流方面，通过市区内全程自配送，能实现全程冷链情况下的发、收时间不超过48小时，全程保障产品品质。”

据悉，该公司计划在2024年完成自建云仓，健全业务所需的后端仓储和配送体系；预计至2024年底完成预制菜板块销售总额突破亿元目标。“在这个万亿级产业中，我们将聚焦自己擅长的预制菜系列，扎实做好品质产品。”李华东说。



扫码看视频
拍摄/何文瑞 王珊珊
剪辑/何文瑞

长沙晚报12月20日讯(全媒体记者 黄汝兮 祝林灿)20日，2023中国(长沙)首届预制菜创新发展高峰论坛暨长沙预制菜行业品牌榜发布活动举行。活动现场，专家学者、行业专业人士以及全市100多家企业负责人齐聚一堂，共同为长沙预制菜产业高质量发展把脉支招。

2023中国(长沙)首届预制菜创新发展高峰论坛暨长沙预制菜行业品牌榜发布活动举行

专家学者为湘菜预制菜产业高质量发展把脉支招

厨师厨艺厨房变身「工人工艺工厂」



专家学者、行业专业人士以及企业负责人齐聚一堂，共同为长沙预制菜产业高质量发展把脉支招。图为高峰论坛现场。

预制菜走上百姓餐桌是历史必然

“当前，全国预制菜产业发展已进入快车道。从企业数量上来看，现在已经突破了7万家。”论坛上，中国农业科学院农产品加工研究所博士生导师、创新团队首席科学家张春晖就预制菜产业发展现状与未来进行了主题分享。

《2022年中国连锁餐饮行业报告》显示，中国预制菜行业下游最大需求来自餐饮行业，销售渠道85%以上集中于商户端，小吃快餐店、连锁餐饮店、主打外卖的餐饮店、团餐等是预制菜应用的主要场景。随着我国餐饮连

锁率率不断提高，一些大型餐饮连锁企业为保障原材料品质、统一口味标准、节省后厨烹饪时间，倾向于规模化采购预制菜。

张春晖认为，从后厨到中央厨房，再到规模化工厂生产的演进，就是菜肴工业化的过程。随着社会经济发展和消费升级，预制菜走上百姓餐桌，是一种历史必然。

“推动湘菜进一步发展振兴，必须在工业转换上下功夫。把湘菜的厨师、厨艺、厨房，尽可能快地变成工人、工艺、工厂。”张春晖如是说。

化解“信任危机”需建立系统化标准体系

2022年2月发布的《预制菜消费调查报告》显示，近三成(29.03%)消费者关心预制菜食品安全问题，占比远超其他因素。

张春晖认为，要助推预制菜产业高质量发展，亟待构建符合中国饮食习惯的预制菜产业标准体系，让预制菜产业在系统化的标准体系下规范运行。

如何化解预制菜产业的“信任危机”？湖

南农业大学食品科学技术学院院长、长沙现代食品创新研究院院长沈清武在此次论坛上提出了独到见解，并为企业如何提升对食品安全的把控提出了建议。

沈清武介绍，可以采取物理加工技术如超声辅助、PEF超高压处理、微波辅助，以及冷杀菌技术、快速冷却与冷冻技术、真空包装、纳米包装等包装技术，来提高预制菜肴品质及安全性。

长沙开启推进预制菜产业高质量发展的“加速度”

市农业农村局党组书记、局长戴建文告诉记者，近年来，长沙预制菜产业乘风而起，出台了《长沙市推动预制菜产业高质量发展行动方案(2023—2025)》等一系列配套扶持政策，将重点在树立预制菜产业品牌、建设预制菜产业园区、培育提升预制菜企业、建设预制菜原料基地等方面发力，力争到2025年，全市预制菜产业规模实现倍增，开启推进预制菜产业高质量发展的“加速度”，以产业兴旺促进农民增收、助力乡村振兴。

此次活动的主办方之一——长沙晚报社党委书记、社长、总编辑洪孟春表示，长沙晚报将充分利用主流媒体优势，整合各方资源，推动预制菜企业探索可实施、更科学的发展路径，助推预制

菜行业的规范化、标准化、品牌化、智能化、规模化发展，助力长沙预制菜产业在全国市场上做出更大影响力。

此次活动中，湖南省产商品评审中心技术负责人、湖南省人民政府特聘首席标准化专家杨代明讲述了“预制菜产业健康发展的供应链与乡村振兴的战略对接”的关键知识点，湖南时泽私募基金管理有限公司董事长熊平带来了“风口之下，预制菜产业投资策略及风险防范”的分享。浏阳市省级农业科技招商部副部长唐武推介了园区的招商引资政策。

此外，湖南新聪厨食品有限公司董事长张鹏飞、湖南彭记坊农业科技发展有限公司总经理孟君、湖南德旺农业科技发展有限公司总经理张尚友、湖南汇湘轩生物科技股份有限公司王忠明等企业代表，分享了企业经营与产品研发推广等方面的成功经验。经过专家评审，本次活动还评选出了2023年度长沙预制菜行业“十大领军品牌”“十大卓越人物”“爆品TOP20强”“最具竞争力产业园区(基地)”。

炒香预制菜的“三重境界”

● 自木

预制菜，一头连着田间地头，一头连着千家万户的餐桌，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。数据显示，2022年我国预制菜市场规模达4196亿元，预计2026年市场规模将突破万亿。在这条新赛道，长沙预制菜产业产销两旺，占据了重要一席。

相对千亿元级别的市场规模，面对万亿级别的市场前景，长沙预制菜产业目前才百亿元级别，存在很大差距。但换个角度来说，这又说明长沙的预制菜产业尚有巨大的发展空间和潜力。如何在预制菜这片“蓝海”扬帆竞渡，挺立潮头？笔者认为，长沙要修炼好预制菜产业的“三重境界”。

第一是安全。民以食为天，食以安为先。食品安全是预制菜行业的底线和红线，舍此该行业便失去存在的价值基础。近几年大家对预制菜的反应这么大，关键

原因还是担心安全问题。预制菜门槛低，谁都可以做，但原材料、制作、储存、流通、消费等众多环节，谁来监管？如何监管到位？大家对此有所忧虑。因此，及早制定行业标准，走规模化生产经营道路，运用数字技术进行全链条监管，对保障预制菜的安全非常重要且十分必要。

第二是美味。“鸡吃叫，鱼吃跳”，国人吃东西讲究鲜美。而预制菜主打方便，即食、即热、即煮、即配，但因为经过预加工、冷链储存等多个环节，新鲜度、可口度很难比得上现做的家常饭菜。为了保证预制菜的品质，所选的食材一定要新鲜，生产、加工、包装、存储、流通一定要及时，尽量压缩并加快从产地到餐桌的产销周期。萝卜白菜各有所爱，预制菜厂家需要做一番市场调研，结合独特的地方口味，开发适合大众胃口的特色菜。长沙仅凭扣肉这一单品做出了5亿元的产值，约占

全国一半市场份额，就是美食破圈的成功案例。

第三是健康。预制菜在贮藏、输送时可能受到温度、湿度等因素的影响，再进行二次加热或烹调，从而造成营养、有效成分的流失。为延长保质期，改善预制菜的口感，不少厂家会在预制菜中加入高油、高盐、添加剂和防腐剂等。对此，相关部门有必要出台预制菜营养标准，指导生产厂家科学合理开发健康菜品。生产厂家、物流、经销商各方则要加大对预制菜保质、存储新技术的研究，通过各种技术手段，锁住预制菜营养，减少添加剂和防腐剂的使用。

发展壮大预制菜产业，安全、美味、健康三重境界，既是三大必经关卡，更是三大核心竞争力。在未来的预制菜产业竞争中，只有那些达到这三重境界的公司，才能赢得大家的信赖，获得市场的青睐。



制图何朝霞

制图何朝霞



2023年度长沙预制菜行业——爆品TOP20强

- | | |
|-------------|-------------|
| 新聪厨梅菜扣肉王 | 湘汇乡里人虎皮扣肉 |
| 彭记坊糯米香芋 | 道吾山盐菜当家肉 |
| 新聪厨湘西外婆菜 | 味当鲜红烧肉煨鲍鱼 |
| 彭记坊青椒猪肚 | 绿盛功夫猪脚 |
| 湘佳美食心动劲道盐焗鸡 | 味鲜原黄瓜皮 |
| 宇成扣肉 | 火辣辣蒜香朝天椒 |
| 掌中勺牛杂钵 | 姚巨伟酱辣椒 |
| 四知桥龙田扎肉 | 湘湘大师小炒黄牛肉酱汁 |
| 食坊味扣肉 | 兴泰干锅山菌 |
| 冠鲜预煮鲜猪大肠 | 千农惠鲍鱼 |

2023年度长沙预制菜行业——十大卓越人物

- 湖南汇湘轩生物科技股份有限公司 王忠明
湖南彭记坊农业科技发展有限公司 彭强建
湖南新聪厨食品有限公司 唐步聪
湖南掌中勺食品有限公司 甄泽华
浏阳市菜帮主食品有限公司 唐万军
湖南绿盛农业发展有限公司 黄仲谋
湖南潭州农业发展有限公司 邵格谊
湖南中央厨房农副产品供应链有限公司 邓湘
浏阳市味鲜原食品有限公司 陈卫星
长沙冠鲜食品有限公司 何平

2023年度长沙预制菜行业——十大领军品牌

- 湖南新聪厨食品有限公司
湖南彭记坊农业科技发展有限公司
湖南宇成食品有限公司
湖南掌中勺食品有限公司
湖南汇湘轩生物科技股份有限公司
长沙湘佳美食心动食品有限公司
浏阳市菜帮主食品有限公司
浏阳市蒸浏记蒸菜文化有限公司
湖南省火辣辣食品有限公司
湖南德旺农业科技发展有限公司

2023年度长沙预制菜行业——最具竞争力产业园区(基地)

- 浏阳市省级农业科技园
湖南宁乡国家农业科技园

专家声音

建立湖湘特色原料基地 让“湘”味远飘

湖南省产商品评审中心技术负责人 杨代明
湖南省人民政府特聘首席标准化专家

湖南是天下闻名的鱼米之乡，拥有极具特色的优良食材近300种，如宁乡花猪、浏阳黑山羊、新晃黄牛、汉寿甲鱼、东安鸡等；在2022年，全国湘菜产业产值超6000亿元，全国湘菜餐饮门店数超12.5万家，湘菜以17.6%的市场占有率，跃居全国第一菜系。

上世纪90年代中晚期，湘菜孕育了预制湘菜，即当时的酒店特色菜；历经近20年的初级阶段发展，于2015年进入了中级发展阶段，产品种类由原来的净菜、传统食品，和再烹菜与免烧菜进化到仅为再烹菜和免烧菜两种；发展至今，已成为我省食品工业强劲发展的生力军。

当下，湖南的农业、食品加工业和餐饮业中，三大产业标准化不接轨，沟通少，互不赋能，呈现出每个产业企业多但不大更不强的格局，由湖南本地供给的预制湘菜产业主要原料也占比较少，预制湘菜的供应

链仍是以全国各地的食用农产品基地为基础布局，该情况容易导致断链或断供等情况，抗风险能力不高。只有用具有湖湘特色的食用农产品搭配湘菜烹饪工艺，生产的预制湘菜才能基本保持“湘”味，既不易被仿制，又具有产业优势；只有将湘菜、预制湘菜的供应链转变为湘菜产业链、预制湘菜产业链，并建立牢固的战略合作关系即产业链连锁，三大产业的发展才能健康、稳定、持久。

所以，要在立足本地新鲜食材的基础上建立预制湘菜的特色原料基地，并在政策上支持、引导制定预制湘菜统一政策；支持初级食用农产品生产，鼓励社会团体与产业共建预制湘菜产业链、鼓励预制湘菜生产企业与地方政府相互对接，自建或共建湘菜特色原料种植养殖基地，以赋能预制湘菜产业发展，助力乡村振兴。

(长沙晚报全媒体记者 祝林灿 整理)