

江苏周刊

JIANGSU WEEKLY

A1 深度聚焦

总第26期 2021年10月15日 星期五 主编:韩登军 执行主编:钱莉莉 陈婷 美编:谭蕾 新闻热线:18851024886 战略合作:江苏鸣马传媒

泰兴市农产品加工园区

全力打造“鲜食之都”“长三角之胃”



泰兴市农产品加工园区

■杜建彬 周信 马韵 韩登军

如今,随着人们食品消费水平的不断提高和消费需求的变化,新鲜美味、健康安全、方便快捷的鲜食食品已逐渐成为广大消费者特别是年轻消费群体的新需求。

以崭新的面貌拥抱各类鲜食食品的产品开发和快速发展,让健康美味的鲜食走进千家万户,这是江苏省泰兴市农产品加工园区的新追求。

“十四五”时期,作为国家农村产业融合发展示范园区,泰兴市农产品加工园区在现有粮食、畜禽、果蔬三大产业板块的基础上,确立了“鲜食之都”产业发展定位和“长三角之胃”区域发展目标,积极打造长三角地区有影响力的农产品精深加工和食品加工产业基地,加快形成“卤味、快食、面点、果饮”四大鲜食产业集群,努力让园区成为鲜食的天下、天下的鲜食。



上篇:“鲜食之都”“长三角之胃”是什么样?



菇本堂公司菌菇生产车间

群的口味需求。通过地道的煮制方法和调味料的科学配制,让消费者享受到酸甜麻辣咸香鲜等不同口味的鲜食食品;营养科学化,就是营养的合理化与丰富化。经过标准的生产工艺,并对食品种类进行科学合理的搭配,最大程度保留食材中的各种营养物质,让消费者吃得营养,吃得健康。

三是“鲜洁”的生产环境。从食材选配到生产加工再到物流运输全程采用数字化管理,全面保障产品的品质和安全,做到全程可视、全程可溯和全程可控。

全程可视,采用科技手段实现从原材料生产、企业加工、物流运输等环节的全过程可视化监管监控,全程可溯,建立食品溯源体系,实现从生产源头到消费终端的信息全程可溯,确保食品质量和食品安全;全程可控,通过智能化管理系统对物流运输全过程进行实时监测和远程管理。

四是“鲜时”的配送服务。就是在极短时间内将新鲜食品配送到广大消费者手中,实现线上线下、家里家外、日鲜日配,提供更为快速、便捷的服务。

线上线下,通过互联网和实体店销售的方式,方便消费者进行点单和购买;家里家外,既可以为家庭为单位实现送餐上门服务,也可以为单位、团体或各类活动提供餐饮解决方案;日鲜日配,为消费者提供快捷服务的同时,确保食品的新鲜,实现三小时内覆盖长三角大多数城市。

“四鲜”理念诠释了“鲜食之都”“长三角之胃”的发展模样,提供更为快速、便捷的服务,为消费者提供更多的餐饮解决方案,消费者可以不再囿于厨房,有了更多的时间去亲近棋书画诗酒花,回归大自然,享受山水之乐,成就鲜活人生的每一刻。

近几年来,园区强化项目招引建设,始终把招引产业链大项目好项目作为头版头条,聚集了一批技术先进、成长迅速的鲜食生产企业,为打造“鲜食之都”“长三角之胃”打下了坚实基础,鲜食产业正不断向规模化、集群化方向发展,总的看来,呈现出“四鲜”的内涵和发展方向:

一是“鲜奇”的食品开发。泰兴及周边地区丰富的农产品资源,为鲜食企业的生产、加工提供了充足的、源源不断的新鲜食材,为开发多种类、多样化、多层次的鲜食打下了坚实的基础。

多种类,指产品种类多样。产品分热链与冷链。热链以营养学生餐和团餐为主;冷链以主食便当、即食鲜切蔬果、预制菜、三明治汉堡类、寿司饭团类和半成品生鲜,为便利店、商超、消费者直接提供系统鲜食供应;多样化,指餐别形式多样。覆盖了一日三餐、下午茶和夜宵等,主要有精益营养餐、老年营养餐、企业团餐服务;多层次,指消费人群多样。既有面向白领和年轻消费群体的即食食品、便利食品、休闲食品等,也有符合中高端消费人群的高档预制菜,产品可以满足不同人群的消费需求。

二是“鲜美”的品质口感。以标准化的工业生产保留食材原有的口感和营养结构,做到食材订单化、工艺标准化、口味差异化和营养科学化。

食材订单化,即食品原材料实行订单种植。推动企业与种养殖户、合作社和家庭农场签订长期的订购合同,确保原料的供应和质量;工艺标准化,实行布局科学、流程规范的自动化生产。通过符合国家和行业标准的工业生产,以及精细化的原辅料配比,实现对鲜食产品口感和品质的严格把控;口味差异化,就是满足不同地区和不同人



鲜时农业公司生产车间

中篇:打造“鲜食之都”“长三角之胃”优势何在?

泰兴市农产品加工园区打造“鲜食之都”“长三角之胃”,不是凭空想象的,而是建立在一定的区位、资源、产业等客观存在的有利条件之上。

——专业的特色园区。2009年3月,泰兴市委市政府成立了农产品加工园区,目的是依托泰兴及周边地区丰富的农业资源,进行农产品精深加工。经过多年的打造,泰兴市农产品加工园区以现代农业产业化生产经营为主导,已经成为集研发、生产、加工、物流和商贸服务于一体的专业特色功能园区。已创成国家农村产业融合发展示范园区。

——长三角的地理中心区位优势。泰兴市地处长江下游,江苏省苏中平原南部、南北中轴线上,在“长三角”经济圈中居于沟通南北、承上启下的节点,是长江走廊上一座新兴的滨江工业城市。京沪、宁通和盐靖高速公路穿境而过,并设有5个互通出入口;北沿江高铁、盐泰锡常宜高铁在泰兴设站,穿越腹地的新长铁路直接接入陇海线、京广线,在泰兴设有客运和货运站;江阴长江大桥将泰兴和上海、苏南等地连在一起;寸土寸金的24公里长江岸线拥有国家一类对外开放通用码头和专用码头,水运优势独具特色;泰兴距上海浦东国际机场2.5小时车程,距上海虹桥机场和南京禄口机场2小时车程;泰兴和无锡、苏州同属1小时经济圈,和上海、浙江同属2小时经济圈。

——丰富的农业资源。泰兴农业文化底蕴深厚,农业地理标志产品众多,特别是在构建农产品精深加工产业链方面形成了一定的基础和特色。近年来,全市全年粮食种植面积143万亩,全年上市生猪110万头、家禽1000多万羽、水产品2.5万吨。全市已经建成省级现代农业产业园3个,省级现代渔业精品园2个,泰州市级现代农业产业园24个,正在创建国家级现代农业产业园1个。

——坚实的三大基础产业。近年来,紧紧围绕农产品精深加工和食品加工业的产业定位,初步形成了以宇宸面粉、恒悦大米、澳华农牧科技、九鼎饲料等企业为代表的粮食加工,以中农批、百汇农发、鼎汇食品、丽佳农牧等企业为代表的畜禽加工和以菇本堂、超悦农业、鲜时农业等企业为代表的果蔬加工三大特色产业板块。

——融合的产业链条。园区依靠资源环境条件和农产品加工能力,整合周边乡镇特色,以种、养基地为基础,围绕果蔬、粮油、畜禽等农产品精深加工等特色产业,通过延链、补链、强链,构建农业全产业链,实现果蔬、粮食种植和畜禽养殖与下游加工有效融合、实现农业生产与综合服务的融合,农业生产与电子商务的融合、农产品加工与物流业的融合等,构建起特色明显的农业与二三产业交叉融合的现代农业产业体系。在园区的积极引导和支持下,形成了区内和市内一二三产业融合。宇宸面粉与澳华农牧、九鼎饲料、菇本堂形成合作关系,长期供应麸皮和稻壳;百汇农业、丽佳农牧、鼎汇食品与永盛生物签订动物血供应协议;鲜时农业与恒悦大米、百汇农业等形成供应合作。宇宸面粉、超悦农业、鼎汇食品、丽佳农牧与市内商超、酒店形成了稳定的供货关系。相关企业与种



恒悦米业公司车间

养大户、农业合作社形成合作,实行订单种养。今年1-8月份,三家粮食加工企业收购本地小麦4万斤,略高于市场价5厘;丽佳农牧与5家小型养殖形成联合体,新增鸭、鹅供应量12.8万羽;鼎汇食品与本地8家养殖场联合,新增活牛供应量1500头。

——强劲的龙头效应。坚持培大育强,促进转型升级,不断为产业高质量发展集聚新动能,部分企业已成长为占据优势地位的产业链市场主体,实现了从传统型企业到新经济“链主”的蝶变。江苏宇宸面粉有限公司,致力于面粉生产和科技研发,先后与巴比馒头、早阳食品等知名餐饮连锁合作,已成为全国专业的连锁包子店、油条店供应商之一;省级农业产业化龙头企业江苏百汇农业发展有限公司,年屠宰生猪100万头,日分割生猪1000头,并与美团网、美团网、叮咚买菜开展线上合作,白条肉气调包装日销规模在同行业中遥遥领先;江苏超悦农业有限公司,专业从事酱卤肉制品的研发、生产和销售,公司“卤江南”品牌连锁店在长三角地区已达1300多家;江苏鲜时农业科技有限公司,深入拓展从“田园到餐桌”的农业全产业链模式,日供应50000份标准团餐服务,企业致力成为覆盖长三角的主食鲜食加工龙头企业;国内最大的鹿茸菇生产基地江苏菇本堂生物科技有限公司,专业从事珍稀食品(药)用菌的研发、种植和销售的现代农业高科技公司,产品供应国内大型商超,并出口美国、日本及部分东南亚国家;江苏丽佳农牧股份有限公司,是集禽类繁育、屠宰、加工和销售于一体大型农牧企业,年屠宰量超2000万羽,现已成为泰州市最大的家禽屠宰企业和供货基地;江苏鼎汇食品有限公司主要从事牛羊屠宰、精细分割和深加工业务,已与多家国际品牌超市和大型企业建立了长期供货关系。

——未来的生活方式。随着生活节奏的不断加快,人们的生活方式也在悄然发生变化,未来在“懒人经济”和“非接触式经济”的推动和引领下,餐饮和食品行业将根据消费者的需求和行业趋势,通过工业化、标准化、数字化、个性化的生产方式,将传统与潮流相结合,为市场提供丰富多彩的餐食解决方案,让消费者在体验创新美味的同时,带给人们更多的健康营养、方便快捷,以及认同感和幸福感。(下转A2版)