

DOI: 10.16210/j.cnki.1007-7561.2024.05.030

张一鸣, 王志波, 贾俊杰, 等. 以社会共治促进预制菜产业健康发展的策略研究[J]. 粮油食品科技, 2024, 32(5): 237-244.

ZHANG Y M, WANG Z B, JIA J J, et al. The research on strategies for promoting the healthy development of the prepared dishes industry through social co-governance[J]. Science and Technology of Cereals, Oils and Foods, 2024, 32(5): 237-244.

以社会共治促进预制菜产业健康发展的策略研究

张一鸣¹, 王志波², 贾俊杰², 郭亚辉¹✉, 钱和¹, 常巧英³, 姚卫蓉¹

- 江南大学 食品学院, 江苏 无锡 214122;
- 江苏省预制菜产品质量监督检验中心, 江苏 如皋 226503;
- 中国检验检疫科学研究院, 北京 100000)

摘要: 首先解读了预制菜的最新定义和范围, 梳理了国外预制食品产业发展的历史和经验, 从中汲取了其对于我国预制菜发展的启示和教训。随后分析了国内预制菜产业发展面临的问题及优势, 展望了预制菜产业的未来发展趋势, 发现预制菜产业的健康发展不仅仅需要依靠政府推动, 还离不开市场的自发行为、群众对预制菜的科学认知以及社会媒体的正确引导。由此, 紧跟预制菜前沿动态, 立足于国内预制菜产业的实际发展状况, 提出了以社会共治促进预制菜产业健康发展的策略, 为我国预制菜产业高质量发展提供了思路和参考。

关键词: 预制菜; 最新定义; 社会共治; 高质量发展

中图分类号: TS201.1 文献标识码: A 文章编号: 1007-7561(2024)05-0237-08

网络首发时间: 2024-08-28 11:43:10

网络首发地址: <https://link.cnki.net/urlid/11.3863.TS.20240827.1627.038>

The Research on Strategies for Promoting the Healthy Development of the Prepared Dishes Industry through Social Co-governance

ZHANG Yi-ming¹, WANG Zhi-bo², JIA Jun-jie², GUO Ya-hui¹✉,
QIAN He¹, CHANG Qiao-ying³, YAO Wei-rong¹

- School of Food Science and Technology, Jiangnan University, Wuxi, Jiangsu 214122, China;
- Jiangsu Province Prepared Dishes Product Quality Supervision and Inspection Center, Rugao, Jiangsu 226503, China;
- Chinese Academy of Inspection and Quarantine, Beijing 100000, China)

Abstract: The study began by interpreting the latest definitions and scope of prepared dishes, followed by a review of the history and experiences of the prepared dishes industry in other countries, from which it drew

收稿日期: 2024-06-11

基金项目: 中国工程院咨询项目(2023-XZ-36、2021-XBZD-4); 江苏省市场监督管理局科技计划项目(KJ2024086); 教育部“新农科”研究与改革实践项目(2020337); 2021年江苏省高等教育教改研究立项项目(2021JSJG058)

Supported by: The Chinese Academy of Engineering Consultation Project (No. 2023-XZ-36, 2021-XBZD-4); Jiangsu Province Market Supervision Administration Technology Plan Project (No. KJ2024086); Ministry of Education's "New Agricultural Sciences" Research and Reform Practice Project (No.2020337); 2021 Jiangsu Higher Education Reform Research Project (No. 2021JSJG058)

作者简介: 张一鸣, 男, 2003年出生, 在读本科生, 研究方向为食品科学与工程, Email: 1012210629@stu.jiangnan.edu.cn

通信作者: 郭亚辉, 男, 1988年出生, 博士, 副教授, 研究方向为食品安全与质量控制, Email: guoyahui@jiangnan.edu.cn

lessons and insights for the development of the prepared dishes sector in China. It then analyzed the challenges and advantages facing the domestic prepared dishes industry, and forecasted future development trends. The study revealed that the healthy development of the prepared dishes industry could not rely solely on government initiatives, but also depended on the spontaneous actions of the market, the public's scientific understanding of prepared dishes, and the correct guidance from social media. Consequently, by staying abreast of the latest developments in the prepared dishes sector and being grounded in the actual development status of the domestic industry, the study proposed strategies for promoting the healthy development of the prepared dishes industry through social co-governance. These strategies could provide ideas and references for the high-quality development of China's prepared dishes industry.

Key words: prepared dishes; the latest definition; social governance; high-quality development

从社会工作节奏和食品工业发展上看, 预制菜的推广是必然趋势。但是从饮食文化和目前消费环境来看, 预制菜产业虽然很“热”, 但其存在的诸多现实问题, 以及消费者对于预制菜的有限接受度, 又给这一产业泼上了一盆“冷”水。如何突破这一行业的发展困境, 是目前国家、行业、企业、研究人员十分关注的课题。然而, 以往的研究主要聚焦于过去 T/CCA 024—2022《预制菜》这一团体标准进行探讨, 缺少对于新定义下预制菜产业的针对性分析。其指出的问题与建议也往往着眼于标准制定与监管体系, 而忽略了企业、媒体、消费者等在产业链中的重要性, 对于预制菜在社会流通中各个环节的分析有待拓展。本文立足于全新的预制菜定义与范围, 结合国内外的经验与资料文献进行分析, 并从社会共治的角度提出打破预制菜发展瓶颈的策略和建议, 相信对于政府决策和企业发展战略的制定具有参考价值。

1 预制菜(肴)最新定义解读

《关于加强预制菜食品安全监管促进产业高质量发展的通知》首次在监管层面明确预制菜的定义和范围^[1]。其指出, 预制菜也称预制菜肴, 是以一种或多种食用农产品及其制品为原料, 使用或不使用调味料等辅料, 不添加防腐剂, 经工业化预加工(如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等)制成, 配以或不配以调味料包, 符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件, 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。

与先前团体标准给出的预制菜定义相比, 特别规定加工过程中不允许添加防腐剂, 并且主食和方便食品不属于预制菜; 初加工的蔬菜和肉类属于食用农产品, 不属于预制菜; 新定义强调预制菜的工业化属性, 故中央厨房制作菜肴也不纳入预制菜范畴。总结来看, 预制菜的几个关键定义点为: 非净菜、非主食、工业化企业生产、不能添加防腐剂, 且需二次烹饪(非即食)。新定义解决了预制菜定义模糊不清的问题, 禁止添加防腐剂的规定也强调了食材保鲜与冷链运输的重要性, 回应了消费者对于天然健康的期待。《通知》为预制菜从原料采收、加工、贮存运输再到销售方式、食用方式的过程化管理提供了思路, 有利于推动预制菜生产的规模化、标准化、洁净化、规范化。

2 国外预制食品发展历史和经验梳理

率先普及工业化菜肴的国家和地区并无“预制菜”这一概念, 国外的预制菜可以理解为预制食品。西方的饮食观念以实用主义为主, 由此造就了欧美国家快餐业的蓬勃发展, 汉堡、香肠、烤肉、薯条、披萨等成为了快餐业发展下的西方日常饮食^[2]。在人口结构、烹饪习惯、冷链物流、就业状况等因素催生了预制食品产业的成形, 如上世纪欧美的女性就业率普遍较高, 且社会节奏普遍较快, 人们对于方便、快捷、美味的菜肴有

着强烈需求，这些都让预制食品得以快速发展^[3]。由此可见，国外的餐食内容相对单一、烹饪过程简单，预制食品产业先天具有工业化的基因，因此预制食品工业发展较早，也更容易让工业化菜品走上餐桌。

国外预制食品产业可以给我国预制菜产业发展提供经验参考：首先，预制菜是社会发展趋势，纯手工的现制菜肴，预制菜有绝对价格和效率优势，目前国内餐饮业发展蓬勃，近年来兴起了一大批中式连锁餐饮企业，这一点类似于上世纪 80 年代左右的欧美和日本，预制菜也将会进入发展的快车道，迎来“蓝海期”^[4]。因此需要做好资本大量涌入的准备以及完善的供应链建设准备，提升消费者的信任感也是当前的重中之重；其次，

预制菜企业需要找准产品的消费场景，对于某些消费场景，预制菜具有独特的市场优势，比如日本市场存在更易咀嚼和吞咽的“护理预制菜”（图 1），美国市场存在 Daily Harvest 等有机轻食预制菜品牌。差异化、有针对性的产品有助于我国预制菜市场的扩大；最后，要加强预制菜产业科技支撑，早期预制食品顺利发展的国家多依托于先进的冷链物流技术，并且预制菜的感官品质也有赖于食品加工技术的提升。例如，日本的日冷集团推出了多款“爆款”预制食品（图 2），这些产品通过使用护色、保味的新技术，并精准控制加工过程，其色香味甚至超过了许多现做餐品。国外预制食品企业对口感的钻研可以为我国预制菜产业提供一定的借鉴。



注：图片来源：<https://www.kewpie.co.jp/udfood/product/>。

Note: The picture comes from: <https://www.kewpie.co.jp/udfood/product/>。

图 1 kewpie 品牌护理预制菜产品图

Fig.1 KEWPI brand nursing prepared dishes pictures



注：图片来源：https://www.nichireifoods.co.jp/product/detail/sho_id183/。

Note: The picture comes from: https://www.nichireifoods.co.jp/product/detail/sho_id183/。

图 2 日冷集团“爆款”炒饭产品图

Fig.2 Nichirei Foods' 'hit' fried rice product picture

此外，餐品的工业化也带来了负面效果。国外预制食品存在热量过高、营养素密度较低等情况，与肥胖的频发有一定的关联性^[5]。如 Dinu 等指出预制食品常富含盐、糖、饱和脂肪，导致营养不良和心脏病等慢性疾病风险^[6]。因此，作为每天走上人民餐桌的正餐食品，我国预制菜也要注重体现营养与健康属性，在保证色香味的基础上减糖、减盐、减油，满足群众对于健康生活方式的追求。

3 国内预制菜发展现状及问题分析

3.1 我国预制菜产业的快速发展

首先，科学技术的发展给予了预制菜产业蓬

勃的契机。冷链物流是预制菜产业的重要支撑。2015—2020年,国内冷链物流市场规模持续扩大,年均复合增长率约为 17%^[7],冷链物流网络逐渐完善为我国预制菜的普及提供了坚实的基础。现代食品加工技术的进步,包括速冻、真空包装、冷却保鲜等技术,使得预制菜的生产能够大规模、高效地进行,同时尽可能保证产品的口感和营养,并让更多传统菜品有了预制化、工业化的条件,提高了预制菜的产品多样性;其次,时代的发展给予了预制菜“出圈”的可能。随着城市化进程的加快和生活节奏的加快,越来越多的消费者寻求方便、快捷的饮食解决方案,而预制菜正好满足了这一需求,在家庭、办公室和外卖市场中都受到了广泛欢迎。2014年之后,外卖行业出现爆发式增长,B端市场步入放量期^[8]。而到了2020年,又因疫情阻断B端消费,餐厅为降低风险,实现降本增效,主动将菜品以半成品形式售卖,加上宅家消费爆发,直接催化了C端消费加速。《2023年中国预制菜产业发展蓝皮书》显示,2023年中国预制菜市场规模为5 165亿元,同比增长23.1%,到2026年有望超过10 720亿元,增速可观;最后,互联网和电子商务的发展,给予了预制菜更为广阔的销售渠道^[9]。通过电商平台,预制菜能够直接触达消费者,提升了市场反应速度。线上销售也促进了个性化和多样化的产品开发。

3.2 我国预制菜产业面临的问题

预制菜烹饪工艺复杂,但生产自动化程度低,很多菜品严重依赖人工,不仅产能不足,而且质量控制难度较大。新标准中,预制菜的菜肴属性明显区别于其他预制食品,炒、炸、烤、煮、蒸等多道工序的配合让菜品工业化生产的难度提高。而现实是,我国预制菜发展正处在由全手工生产到自动化的过渡阶段,目前的生产规范性和生产效率仍不能满足发展需求。天眼查数据显示,截至2024年1月底,全国现存预制菜相关企业达6.4万余家。但据调查,2016—2022年新注册的预制菜企业中,有52%的注册资本不足100万元^[10]。产值超过百亿的预制菜头部企业仍然较少,难以起到示范引领作用;而小型企业经营者又常常忽略危害分析与关键控制点的重要

性,规范化生产未得到全面落实^[10]。部分预制菜企业面临小、散、弱的困境,小作坊生产不在少数,甚至生产过程仍依靠“小锅换大锅”,尚未实现完整的工业化模式,难以保证产品品质的稳定性。商品标注缺失、食材以次充好、添加剂违规使用等问题时有发生。这些因素一方面大大限制了产能,不利于预制菜产业的快速发展;另一方面也限制了预制菜产业的规范化,不利于全过程食品安全的维护。

预制菜成为热点产业,但缺乏科技支撑。菜品的护色、保味、留香等传统工艺亟待以工业化手段应用于预制菜产业。中国菜特有的多种配菜、多种调料、多道工序,以及食材之间巧妙配合的烹饪技艺,都让菜品风味和口感难以复刻^[12],这就对预制菜加工工艺提出了更高的要求,如何在保证安全性与保藏性的同时最大程度还原菜品的色、香、味向来是预制菜发展的技术难题^[13]。中式菜肴的风味形成机制既涉及蛋白质、碳水化合物、脂类等营养物质的分解和互作,又涉及各种复杂化合物(如多种醛类、酚类)的产生和控制,过高或过低的火候都可能破坏食物的香气。而且很多中国菜风味形成的机理尚不清晰,传统工艺存在“知其然而不知其所以然”的问题,难以据此开发合理的工业化生产工艺。而与之相对的是,目前我国很多预制菜企业的保鲜技术和加工技术还不够成熟,科技创新的重视程度还不够高,部分厂家甚至出现抄袭与“打价格战”等现象,让不少预制菜产品质量堪忧。这些因素既限制了预制菜品质的提高,也不利于预制菜的口碑建立。

预制菜是整个产业链的终端产品,其风险存在于原料采购、生产加工、包装,销售、加热食用等各个方面。预制菜原料来源广泛,涉及保水、护色、提味的调料和特殊加工工艺引入的新型化学物质都给监管部门带来了更大的压力。一方面,生鲜农产品供应链的分散性较强,多级批发市场带来的中间成本和运输成本层层加价,降低了生鲜食材供应链的效率,使预制菜企业面临采购难度上升、原材料新鲜度受限和供应链不稳定等挑战^[14];另一方面,预制菜产品往往保质期较短,

储存成本较高，保鲜技术的不足会影响产品口味和安全性。新定义中，不允许添加防腐剂的要求引人注目，尽管符合标准的各类添加剂在标准范围内对人体无害，但餐桌上的预制菜过分依靠化学保藏不符合“有机饮食”和“原生态”的理念。因此，预制菜涉及的各种添加物质需要长期的探

索和逐步的规范，这些都有赖于更为深入的研究和更多标准的制定。除原料与添加物外，全程冷链的不完善或是储藏方式的不正确也可能会造成食品安全风险，亟需建立全过程溯源与管理机制。预制菜生产与流通过程中的安全风险分析如表 1 所示。

表 1 预制菜生产各环节安全风险

Table 1 Risks of safety issues in each process of prepared dishes

安全风险	发生环节
食材农药残留过高或遭受污染，引入甲胺磷、氯氰菊酯等有毒物质和细菌、霉菌污染等不良商家采购时为降低成本，导致预制菜所用食材劣质、腐败、过期、以次充好部分菜肴特殊食材选用不当（如有毒的蘑菇、野菜、野果等）	原料验收阶段
操作车间空气中、台面上、设备中菌落数超标、扬尘严重，加工过程中操作者患流感或手部存在伤口，食材清洗不当等引入致病菌与污染物 烟熏、腌制、油炸、烘烤等操作不当引入苯并芘、杂环胺类等有害物质。河豚、竹笋、蓖麻籽、四季豆等本土食材未能正确加工和处理，造成食物中毒 杀菌公式不合理，速冻工艺不成熟，全程冷链未落实，导致预制菜残留致病菌，造成安全问题	预制菜生产加工阶段
预制菜包装中使用的塑化剂、润滑剂、防结块剂、色素油墨不符合国家标准，或不耐热，引入有害物质 货架期内存放方式不当，如未明显区分冷藏冷冻、未标明保质期、未关注特殊储藏条件等，造成变质	包装与销售阶段
烹饪预制菜方式不当（如加热不足、连带不耐热包装一同加热、烹饪过程不注意卫生等）引入有害物质	消费者烹饪过程

由于饮食文化、科普认知以及对食品工业中添加剂的抵触心理等原因，民众对预制菜的接受程度低，这是制约预制菜高质量发展最重要的方面。“预制菜”热不热根本上取决于群众“爱不爱”，但是当前消费者对于预制菜喜好度有限，这种情况下，餐饮业使用预制菜而不告知更可能会引发个人消费者群体的不满情绪，带来行业的信任危机，不利于预制菜产业健康发展。一方面，预制菜推行的一大阻力在于我国与西方截然不同的饮食观念。我国民众长期以来都有着自主烹饪习惯，强调食材和配料的充分配合，将菜肴视为生活的享受。而西方烹饪方式较为简单，强调通过营养学搭配确保身体健康^[15]。这就让用工业化、标准化预制菜这一手段满足国人需求显得更加困难，预制化餐桌的普及难度高于国外；另一方面，我国消费者对于工业化菜肴有着一定的顾虑，对于食品添加剂也存在着一定的抵触心理。对预制菜制作流程不了解的消费者甚至会将预制菜当作“剩菜”，把预制菜与“不健康”和“不美味”画上等号。因此，预制菜的推广仍有赖进一步的科普和消费者长期的观念转变。

3.3 国内预制菜发展的独特优势

一是预制菜有着广阔的海外市场。一方面，

海外华人的数量不断增加，全球华人华侨约 6 000 万，中式预制菜出口市场十分广阔^[16]；另一方面，近年来中华美食在世界各国的传播力度不断增强，每一道中国菜背后都有着其独特的故事和渊源，具备特有的经济价值、文化价值和社会生活价值，丰富多彩的中华美食文化传播方式有利于富有中国特色的预制菜远销海外。

二是中国本土菜系种类丰富，相对于汉堡、披萨等传统预制食品具有明显的差异化优势。目前欧美主流的高热量预制食品往往会增加肥胖、心脑血管疾病的风险，而中国本土菜系食材来源广泛，自古便讲求“五谷为养、五畜为益、五菜为充、五果为助”的膳食搭配，更为符合当今的主流健康观念。并且，中国本土菜肴种类较多，八大菜系各有千秋，为预制菜的开发提供了取之不尽的创意来源，有利于形成独特竞争优势。

3.4 国内预制菜发展趋势展望

一是科技创新将越来越成为产业提升的关键。预制菜研发也将逐步从“小锅变大锅”转向菜肴风味形成的机制探究，更加重视预制菜色、香、味的还原度，让预制菜从方便性向美味性转变，开启更多菜系的“预制大门”。数字化、智能

化技术也将助力落实全过程监管与溯源,逐渐消除消费者与企业之间的信息差,让“明厨亮灶”成为主流。

二是预制菜相关产业将呈现集中化趋势。预制菜出现的初衷在于实现餐饮业的降本增效,创造更大的经济效益,节省更多生产时间。因此,为进一步贯彻降低成本和节约时间的理念,预制菜产业的上下游资源整合是必然趋势。《通知》中明确指出,支持地方推进预制菜产业集聚区建设,实行集中统一管理,提高集约化规模化效应。在集中化过程中,头部企业影响力将进一步扩大,龙头企业的示范作用将逐步显现。赛迪顾问消费经济研究中心发布的《2023 预制菜产业基地百强研究》显示,截至 2023 年 11 月,产值超过百亿的预制菜基地达到 17 家。各地产业园集群化建设热度仍在继续提高,如河南建设了国内首家预制菜全产业链工业园、重庆梁平着力建设中国西部预制菜之都、湖南浏阳启动建设了首个湘菜预制菜产业园等。

三是预制菜的细分赛道将会不断涌现。随着预制菜接受度的不断提高和相关技术的不断突破,其适用领域也会向多元化转变,针对特定场景、特定人群的预制菜产品将会相继出现。与其他热点产业相似,预制菜产业也将会历经“蓝海期”和行业过热带来的“红海期”,需要实时校准行业风向标。企业通过挖掘不同产品优势、不同饮食文化进行差异化竞争将成为预制菜市场的主流趋势。

4 基于社会共治的预制菜产业健康发展的策略建议

要解决预制菜发展的特色难题,发挥预制菜发展的特色优势,不能政府或企业“一头热”,也不能消费“冷”而供给“热”。预制菜的诞生基于社会发展的现状和趋势,其高质量发展也要依靠社会共治,多方协作。只有有机联动预制菜从监管、研发、生产再到消费的各个环节,才能共同炒香“中国特色”预制菜。基于此,笔者从社会共治的角度提出如下建议:

民众层面,应提高法律意识与科学素养,正

确看待预制菜,培养对事件的理性辨别分析能力。首先,在讨论预制菜相关信息时消费者应明辨是非,面对层出不穷的网络信息,做到不信谣,不传谣。也可以积极借助自媒体、社交软件等分享心得经验,助力推进食品安全全民科普活动,共同提高全社会认知水平;其次,消费者在选购预制菜时应提高安全意识,学会查看包装上的各类标签,分辨产品是否符合相关标准,选购安全、健康的预制菜品,尽量做到营养均衡,少吃高油、高盐、高糖菜品。并区分冷藏和冷冻,不“妖魔化”预制菜,合理存放预制菜,正确处理预制菜,科学食用预制菜;最后,消费者应积极参与行业监管,勇于举报不良产品和服务,并积极参与消费者权益保护活动,学会用法律维护自身的各项权益,提出相关建议,共同推动预制菜产业的健康发展。

政府层面,应提高监管透明度,并发挥好对于市场的宏观调控作用。一方面,各地政府应积极听取消费者建议,针对群众呼声,应大力推动建立和完善预制菜使用明示制度,推动预制菜行业内信息公开化和透明化。并通过数字赋能,加速构建以消费者知情权为核心的预制菜产业数字化平台,从而建立全产业链监管与溯源机制^[17]。同时,应注重打破信息不对等,完善预制菜相关的保障消费者的自主选择权;另一方面,政府要发挥市场引导作用,保持产业健康发展。预制菜是热点产业,但过热和盲目的市场发展会带来一系列问题,在未来易出现同质化竞争加剧、低质量产品涌入、行业发展畸形等现象。各地政府可设立市场许可和准入制度,适当控制市场规模,做好趋势引导,防止过度竞争和劣质产品的涌入,切忌“一拥而上,一哄而散”。各地应积极制定产业发展规划,明确预制菜行业的发展方向、技术创新和市场定位,以前瞻性视角鼓励企业走向高质量、绿色、可持续的发展道路。

院校层面,应加快保鲜技术与预制菜加工工艺研发,推进成果在预制菜产业方面的转化和应用,帮助“预制菜”塑造“鲜制菜”的色香味。首先,可鼓励高等教育机构与预制菜企业合作,共同培养预制菜产业所需的高层次人才,实现“三位一体,产教融合”。也可设立相应的“预制菜”

专项基金用于预制菜产业工艺探究与产品开发,既要注重基础研究,探究菜品风味、质构形成和变化的机理,更要注重建立科技创新与应用机制。实现“基础研究、技术攻关、技术应用、成果推广”全过程无缝衔接,做到知行合一^[18];其次,预制菜发展水平的提高有赖于农业生产、物流运输、营销推广、食品加工以及数字化与智能化等方面技术水平的共同提高。应强化全局观念,加强不同院校、不同专业的全过程联合科研攻关,加强预制菜产业人才引进培养,打造一批不同领域交叉复合的高层次预制菜行业人才,从不同环节提高预制菜产业的科技水平;最后,可鼓励高水平高校在食品科学与工程等专业下设置预制菜相关方向,开设面向预制菜产业的培养课程并制定符合面向未来预制菜发展方向的培养计划^[19]。高职院校等也可开设预制菜专项培训班,并逐步建立预制菜工作技能评价体系,进一步壮大预制菜产业人才队伍。

媒体层面,应积极参与全民科普活动,帮助提高民众对食品工业的科学认知。一方面,社交媒体作为大众的主要信息来源之一,在预制菜方面的言论必须具有真实性和客观性。媒体人应主动承担起传播真实信息,拒绝“带节奏,博眼球”的行为,维护网络环境清朗的社会责任。同时,积极科普食品基础知识,起到消费者教育作用。例如,食品添加剂不等于非法添加物,工业化产品也不等于不安全和不健康。广大媒体工作者应引导大众合理看待、科学购买、正确食用预制菜,促进全民理性讨论,扫除预制菜发展舆论障碍;另一方面,预制菜不仅是食品,也是宝贵的饮食文化财富。为提高消费者好感度,社交媒体可以借助美食文化,推广地标食材和特色美食^[20];科普预制菜行业的科技研发进展,发布权威的产业动态、监管政策和相关新闻,帮助消费者更好地了解预制菜的实际情况;并发挥舆论监督作用,对不合格、以次充好的预制菜乱象予以曝光,助力加强行业自律,并参与推广优质预制菜品牌。

企业层面,应增强创新能力,提高预制菜行业核心竞争力,并致力于开发新产品,拓展新应用场景。一方面,企业要注重重视技术创新,


培育核心竞争力,优化发展理念,力求突破同质化,变模仿为创新,变抄袭为超越,将提高产品品质作为自身培育核心竞争力的手段。同时,企业要做好消费者科普,以简明的描述说明产品的营养价值和生产过程,提高品牌美誉度;另一方面,企业要挖掘并逐渐转向预制菜的细分赛道,在传统预制菜产业由“蓝海期”转变为“红海期”之前,根植用户需求,依托自身优势,开发出特定用途的预制菜产品。例如,根据我国社会老龄化程度不断提高这一基本国情开发针对中老年群体的“养生预制菜”^[21]。或是针对不同场景开发旅行预制菜、清真预制菜、素食预制菜等等,从而形成自身的差异化竞争优势,不断创造新的“蓝海市场”,减少同质化竞争和“打价格战”的现象,推动全产业链可持续健康发展。

5 结论

我国预制菜发展尚处于起步阶段,国外预制食品长期的发展经验可为我国预制菜产业发展提供一定的借鉴。然而,我国与其他国家的文化差异与社会差异决定了国外经验只可参考,不可照搬。我国预制菜产业发展仍需要大量的学习和探索。预制菜的生产过程牵扯方方面面,其面临的发展瓶颈亦涉及各个环节,人民群众是否认可更是决定全产业链能否蓬勃发展的重中之重。因此,要让预制菜产业驶入高质量发展的快车道,有赖于政府和从业者的长期的努力以及消费者的选择和支持。唯有让预制菜的蓬勃真正成为国民的共同愿望,才能实现预制菜产业真正的健康发展。

参考文献:

- [1] 市场监管总局 教育部 农业农村部 工业和信息化部 商务部 国家卫生健康委. 关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知[EB/OL]. (2024-03-18) [2024-06-11]. https://www.gov.cn/zhengce/zhengceku/202403/content_6940808.htm. State Administration for Market Regulation, Ministry of Education, Ministry of Industry and Information Technology, Ministry of Agriculture and Rural Affairs, Ministry of Commerce, National Health Commission. Notice on strengthening the supervision of prepackaged food safety and promoting high-quality industrial development[EB/OL]. (2024-03-18) [2024-06-11]. https://www.gov.cn/zhengce/zhengceku/202403/content_6940808.htm.

- [2] 陈玉兰, 黄景斌, 徐维志. 跨文化交际视角下的中西方饮食文化对比分析[J]. 现代食品, 2022, 28(3): 27-29.
CHEN Y L, HUANG J B, XU W Z. Comparative analysis of Chinese and Western food culture from the perspective of cross-cultural communication[J]. Modern Food, 2022, 28(3): 27-29.
- [3] 刘兴艳, 陈安均, 蒲彪. 国内外冷冻冷藏预制食品产业现状及发展前景[J]. 食品科学, 2011, 32(15): 323-328.
LIU X Y, CHEN A J, PU B. Current status and development prospects of the frozen and refrigerated prepared food industry at home and abroad[J]. Food Science, 2011, 32(15): 323-328.
- [4] 杜浩, 巩前胜. 我国连锁经营餐饮企业的管理创新研究[J]. 上海商业, 2023 (2): 22-24.
DU H, GONG Q S. Research on management innovation in chain restaurant enterprises in China[J]. Shanghai Business, 2023 (2): 22-24.
- [5] JULIA A W, SARA N B. Is cooking at home associated with better diet quality or weight-loss intention?[J]. Public Health Nutrition, 2014, 18(8): 1397-1406.
- [6] DINU M, TRISTAN A M, PAGLIAI G, et al. Consumption of ultra-processed foods is inversely associated with adherence to the mediterranean diet: a cross-sectional study[J]. Nutrients, 2022, 14(10): 2073-2083.
- [7] 傅娟, 杨道玲. 我国冷链物流发展的现状、困境与政策建议[J]. 中国经贸导刊, 2021(9): 20-23.
FU J, YANG D L. The current situation, challenges, and policy recommendations for the development of cold chain logistics in China[J]. China Economic & Trade Herald, 2021(9): 20-23.
- [8] YI B, XU H. Research and development status of prepared foods in China: a review[J]. Applied Sciences, 2023, 13(14): 7998.
- [9] 黄晓婷. 预制菜产业概况及加工技术研究进展[J]. 现代食品, 2022, 28(17): 69-72.
HUANG X T. Overview of the prepackaged food industry and advances in processing technology research[J]. Modern Food, 2022, 28(17): 69-72.
- [10] 张磊, 周斐, 周灿芳. 高质量发展视域下我国预制菜产业瓶颈制约与路径选择[J]. 食品与发酵工业, 2024, 50(9): 381-388.
ZHANG L, ZHOU F, ZHOU C F. Bottlenecks and path choices of China's prepared food industry from the perspective of high-quality development[J]. Food and Fermentation Industries, 2024, 50(9): 381-388.
- [11] 温辉. 预制菜产业发展面临的问题及对策分析[J]. 中国食品, 2023 (18): 115-117.
WEN H. Analysis of issues and countermeasures in the development of the prepackaged food industry[J]. China Food, 2023 (18): 115-117.
- [12] 马成业, 陈俊霞, 武素玲. 探讨我国主要传统食品和菜肴的工业化生产及其关键科学问题[J]. 现代食品, 2016(11): 54-55.
MA C Y, CHEN J X, WU S L. Exploration of industrial production and key scientific issues of major traditional foods and dishes in China[J]. Modern Food, 2016(11): 54-55.
- [13] 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.
ZHAO C F, CHEN S J, LI W B, et al. Analysis of development issues in the prepackaged food industry[J]. Modern Food Science and Technology, 2023, 39 (2): 104-109.
- [14] 刘辉, 宋淳浩, 洪恒, 等. 生鲜食材供应链中存在的问题及解决方案研究——以预制菜为背景[J]. 河北企业, 2022(5): 21-23.
LIU H, SONG C H, HONG H, et al. Research on problems and solutions in the fresh food supply chain—taking prepackaged food as background[J]. Hebei Enterprises, 2022(5): 21-23.
- [15] 李纪扬. 跨文化交际背景下中西方饮食文化的对比[J]. 北方文学, 2019 (32): 188-190.
LI J Y. A comparison of Chinese and Western food cultures in the context of cross-cultural communication[J]. Northern Literature, 2019 (32): 188-190.
- [16] 宗义湘. 预制菜产业发展的国外经验及贸易前景[J]. 中国外资, 2023 (7): 33.
ZONG Y X. Foreign experience and trade prospects in the development of the prepackaged food industry[J]. China Foreign Investment, 2023 (7): 33.
- [17] 张莉莉, 张楚楚. 预制菜产业的食物安全风险及其治理对策[J]. 粮油食品科技, 2024, 32 (1): 201-208.
ZHANG L L, ZHANG C C. Food safety risks and governance strategies in the prepackaged food industry[J]. Science and Technology of Cereals, Oils and Foods, 2024, 32 (1): 201-208.
- [18] 河南省人民政府办公厅. 关于印发河南省加快预制菜产业发展行动方案(2022—2025 年)的通知[EB/OL]. (2022-10-26) [2024-06-11]. <https://www.henan.gov.cn/2022/10-26/2629095.html>. Henan Provincial People's Government Office. Notice on issuing the action plan for accelerating the development of the prepackaged food industry in Henan Province (2022—2025) [EB/OL]. (2022-10-26) [2024-06-11]. <https://www.henan.gov.cn/2022/10-26/2629095.html>.
- [19] 湖南省人民政府办公厅. 湖南省人民政府办公厅关于加快推进预制菜产业高质量发展的意见[EB/OL]. (2023-06-25) [2024-06-11]. https://hunan.gov.cn/hnszf/xxgk/wjk/szfbgt/202307/t20230704_29391629.html. Office of the People's Government of Hunan Province. Opinion of the office of the People's Government of Hunan Province on accelerating the high-quality development of the prepackaged food industry[EB/OL]. (2023-06-25) [2024-06-11]. https://hunan.gov.cn/hnszf/xxgk/wjk/szfbgt/202307/t20230704_29391629.html.
- [20] 广东省人民政府. 广东省人民政府办公厅关于印发《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》的通知[EB/OL]. (2022-05-16) [2024-06-11]. http://www.gd.gov.cn/zwgk/wjk/qbwj/yfb/content/post_3893116.html. Guangdong Provincial People's Government. Notice of the general office of the People's Government of Guangdong Province on issuing "Ten Measures to Accelerate the High-Quality Development of the Prepackaged Food Industry in Guangdong Province"[EB/OL]. (2022-05-16) [2024-06-11]. http://www.gd.gov.cn/zwgk/wjk/qbwj/yfb/content/post_3893116.html.
- [21] 邹卫星, 王莹, 刘视视. 人口结构变化、老龄化趋势及延迟退休对经济增长的影响[J]. 大连理工大学学报(社会科学版), 2024, 45(2): 111-122.
ZOU W X, WANG Y, LIU Y Y. The impact of changes in population structure, aging trends, and delayed retirement on economic growth[J]. Journal of Dalian University of Technology (Social Sciences), 2024, 45(2): 111-122. 
- 备注: 本文的彩色图表可从本刊官网 (<http://lyspkj.ijournal.cn>)、中国知网、万方、维普、超星等数据库下载获取。