



重庆发布食品及农产品加工产业“爆品”机会清单

重庆小面等12个美食品类入选

12个美食品类入选“爆品”机会清单

人文积淀类 6个 <ul style="list-style-type: none"> 巴渝复合调味料 重庆方便火锅 重庆酸辣粉 重庆小面 重庆烤鱼 重庆辣子鸡 	地标美食工业化类 4个 <ul style="list-style-type: none"> 荣昌卤鹅 梁平卤烤鸭 丰都麻辣鸡块 黔江鸡杂 	市场需求潜力类 2个 <ul style="list-style-type: none"> 火锅伴饮 渝派零食
---	--	--

制图/乔宇

本报讯（记者 赵伟平）6月15日，重庆日报记者从全市食品及农产品加工高质量发展产业生态大会上获悉，《重庆市食品及农产品加工产业“爆品”机会清单（2023版）》正式发布，重庆火锅等12个美食品类入选。

此前，我市将食品及农产品加工纳入“33618”现代制造业集群体系，锚定5000亿级支柱产业集群目标，在重点发展方向、产业布局优化、重点任务及配套政策措施等方面进行了部署。此次发布的12个美食品类包括人文积淀类、地标美食工业化类、市场需求潜力类等三个大类。

其中，人文积淀类6个，包括巴渝复合调味料、重庆方便火锅、重庆酸辣粉、重庆小面、重庆烤鱼、重庆辣子鸡；地标美食工业化类4个，包括荣昌卤鹅、梁平卤烤鸭、丰都麻辣鸡块、黔江鸡杂；市场需求潜力类2个，包括火锅伴饮、渝派零食。其中，火锅伴饮类涵盖老鹰茶饮、三峡柑橘饮品、清香型白酒、风味果酒、啤酒、可乐、苏打水、奶制品等；渝派零食涵盖即食类老腊肉制品、牛肉干、麻花、凤爪、豆干、笋干、果干等休闲食品。

“这份‘爆品’机会清单是综合研判市场机会和产业基础，按照‘3+8+3+12’模

型梳理的。”市经信委相关负责人说，“3+8+3+12”模型就是3个一级指标和8个二级指标，结合3个维度权重赋分，最终形成12个“爆品”机会产品类别。

具体而言，3个一级指标包括自然人文禀赋、产业基础及优势、市场趋势研判。

其中，自然人文禀赋涵盖风味独特性、市场认可度两个二级指标，着重考察所选品类是否具有“重庆基因”，具备较强区域特色显示度和消费群体公认度；产业基础及优势涵盖供应链完善程度、加工制造能力成熟度以及市场主体活跃度3个

二级指标，着重探析所选品类能否快速适应并满足市场需求；市场趋势研判涵盖技术创新、绿色健康、消费场景多元化3个二级指标，着重于挑选符合消费潮流，兼具创新性、可塑性和较强品牌营销叙事性的“潜力股”品类。

“‘爆品’机会清单的发布旨在打造享誉全国甚至全球的巴渝美食工业化产品及品牌，激活我市食品及农产品加工产业创新活力。”该负责人说，接下来，重庆将聚焦12个美食品类机会领域，根据市场反馈来匹配相关政策，提供相关配套服务，不断推动食品产业特色化、集群化发展。

沙龙

发展前景如何 还要补齐哪些短板

专家学者为重庆食品及农产品加工产业高质量发展出谋划策



□本报记者 菜园园

6月15日下午，重庆市食品及农产品加工高质量发展产业生态大会举办了5场沙龙，主题分别聚焦中药材、果蔬茶、肉蛋奶、火锅，以及金融、品牌、物流赋能食品及农产品加工产业。

来自市内外的专家学者和企业家们汇聚一堂，交流经验，直面短板，为重庆食品及农产品加工产业高质量发展出谋划策。

优势

重庆食品及农产品加工产业已具备一定基础

沙龙上，不少嘉宾表示，中药材、果蔬、肉蛋奶、火锅等作为重庆特色优势产业，已具备一定的产业基础。

重庆市神女药业股份有限公司董事长、总经理吴泽辉表示，他们看中巫山丰富的药材资源，“将依托当地淫羊藿、川党参等原料药材开发保健药品，创建新型中药产业链体系，未来力争打造出更高价值的产品。”

西南大学食品科学学院教授曾凯芳说，果蔬产业是重庆农业的一大支柱产业，已形成“三带三级”产业布局，蔬菜年产量突破2000万吨，柑橘、榨菜、水果等特色产业规模达到1455.3万亩，是我国重要的商品蔬菜生产基地。

在“国际柠檬之都”潼南，柠檬种植面积已达32万亩。柠檬生物科技中心主任孙仕桥表示，依托产业优势，该中心创

新“一果六分离”技术，自主研发出世界首套干湿两用柠檬果胶生产线，柑橘精深加工技术被评定为国内领先水平，柠檬果胶加工技术达到国际先进水平。

与会嘉宾表示，近年来重庆通过科技创新、产品开发、品牌树立等一系列措施，涌现出“涪陵榨菜”“永川秀芽”“汇达柠檬”“恒都牛肉”等一批国内外知名农产品品牌，“它们同样是重庆发展食品及农产品加工产业的重要基础。”

“全国火锅市场上升空间巨大，未来合川将立足重庆‘中国火锅之都’的优势，把火锅食材产业打造成千亿级产业集群。力争2027年实现火锅食材产业产值240亿元，全产业链产值600亿元。”合川区区政府相关负责人说。

短板

食品加工率、产能利用率还不够高

沙龙上，嘉宾们也立足实际，针对目前我市食品及农产品加工产业存在的问题，提出建议。

以果蔬产业为例，目前发达国家的果蔬有40%—70%用于加工，食品加工率一般在90%以上，且已实现规模化、集约化和自动化生产。而我国果蔬加工量只占总产量的10%左右，食品加工率约40%左右，果蔬加工产业尚处于初级阶段。重庆的情况也基本如此。

“正处于行业发展初期和上升期的预制菜及净菜产业，应是重庆特色果蔬加工

产业未来发展方向之一。”曾凯芳建议，重庆应从冷链物流、农村电商、原料生产基地建设、预制菜产品研发等方面发力，聚焦规模化、集约化、标准化、绿色化方向，提升果蔬加工机械化、信息化、智能化水平，助力全市特色果蔬加工产业实现高质量发展。

市生猪产业技术体系创新团队专家陈红跃表示，目前我市猪肉加工存在三方面短板：一是虽具备加工能力，但产能利用率仅有50%左右；二是猪肉加工企业较多，但缺乏领军企业；三是猪肉初级加工较多但精深加工比重低，导致产品同质化现象严重。

他建议，在工业园区或农业产业园区布局精深加工，打造主导产业、主导品牌，增强市场竞争力。同时，加快培育重点龙头企业，出台政策鼓励企业发展深加工，延伸产业链，提升产品价值。加强科企联合，重点攻克精深加工领域关键技术，特别是熟肉制品、发酵肉制品的技术攻关和副产物加工技术等。

此外，与会专家和企业家们还提出了加强畜禽地方资源保护与开发、加强茶叶加工自动化设备和智能管理系统运用、建设柑橘高标准原材料供应基地、构建火锅食材全程溯源体系等建议，为我市食品及农产品加工产业发展提供了有益参考。

未来

加大创新研发力度，助力产业高质量发展

设立100亿元食品及农产品加工高



▲6月13日，梁平高新区奇爽食品有限公司，工作人员在对预制菜产品进行包装、封边。 特约摄影 刘辉/视觉重庆

▲6月15日，重庆市食品及农产品加工高质量发展产业生态大会荣昌特色农产品展区，参会嘉宾正在观展。 记者 刘诗旋 实习生 辛飞 王海贝 摄/视觉重庆

大赛

“乡村振兴——亚洲一乡一品设计大赛”8月启动

本报讯（记者 刘冲）6月15日，在重庆市食品及农产品加工高质量发展产业生态大会上，由中国民族贸易促进会主办的“乡村振兴——亚洲一乡一品设计大赛”正式发布，大赛将在今年8月启动。

本次大赛以打造亚洲国际化的乡村振兴设计奖项为定位，择优评尖带动乡村产业升级与经济效益，以创意设计赋能乡村振兴，助力重庆建设“设计之都”。

中国民族贸易促进会设计专委会主任石振弘介绍，大赛分为产品组和概念组，并细分为产品设计、包装设计、品牌与传达设计、空间设计、重庆特设主题类五个赛道，将从文化内涵、商业价值、创意水平、社会责任、美学价值五个维度进行评比。

大赛将联合日本、韩国、泰国、马来西亚等设计组织、机构共同征集稿件。

大赛8月启动后，将通过线上报名，完成初审及终审，最终决出年度大奖2组、金奖40组、银奖40组、最佳设计奖100组。

论证会

如何打造巫溪老鹰茶爆品 专家们给出这些建议

本报讯（记者 菜园园）6月15日，巫溪老鹰茶爆品打造专家论证会暨品鉴活动在重庆国际会展中心举行，国内茶叶界相关专家齐聚一堂，为打造具有重庆辨识度、国际影响力的巫溪老鹰茶爆品提出了建议。

老鹰茶也被称为老荫茶，是重庆特色资源茶种。地处渝东北的巫溪县，野生老鹰茶树资源居全国第一。目前，该县老鹰茶在地面积5万余亩，年产老鹰茶近100吨，产值近1亿元。该县计划在2030年实现巫溪老鹰茶年产量1万吨，全产业链产值达到50亿元的目标。

活动现场，中国工程院院士、国家植物功能成分利用工程技术研究中心主任刘仲华、小罐茶联合创始人于进江等专家，对巫溪老鹰茶产业发展前景、加工技术、品牌打造等提出了意见建议。

一是加强老鹰茶古树资源的保护和管理，筛选核心种质资源；结合常规育种技术建设茶树种质资源圃和良种育苗基地，全面推广老鹰茶品种选育、扩繁技术；强化矮化种植技术，形成老鹰茶栽培管理技术规范标准。

二是优化巫溪老鹰茶加工技术，建立和完善老鹰茶生产及产品标准；创新老鹰茶产品，推动老鹰茶产业多元化发展。

三是深入挖掘巫溪老鹰茶消炎、祛暑、降脂解腻、抗氧化、解酒等功效研究，开发符合市场需求的新颖老鹰茶产品，形成技术成果并进行推广应用。

四是加大巫溪县老鹰茶茶叶协会统筹力度，建立“一个公共品牌、一套管理制度、一套标准体系、多个经营主体”的公共品牌管控体系，规范公共品牌的准入、使用、管理，推进区域公共品牌和企业品牌协同发展；鼓励企业跨区域整合资源，强强联合、组团发展，努力培育新型经营主体。

路演

6家食品及农产品加工产业拟上市企业举行路演

本报讯（记者 刘冲）6月15日，在重庆市食品及农产品加工高质量发展产业生态大会上，中垦乳业、六九畜牧、西大魔芋、檬泰生物、永川豆豉、麻爪爪等6家来自食品及农产品加工产业领域的拟上市企业举行了路演活动。

路演现场，6名企业负责人围绕不同产业领域的发展机遇与挑战进行了主旨演讲。

本次路演活动旨在积极搭建企业与投资机构双向对接平台，拓宽企业融资渠道。

据了解，我市围绕“3334”工作路径发展壮大重庆食品及农产品加工产业，即推动一批企业上市、推动一批企业上云、推动一批企业上市；降低企业要素成本、降低企业物流成本、降低企业营销成本；重点打造100户领军企业、100户成长型企业、100户服务保障型企业；签约一批、开工一批、竣工一批、技改一批项目。此次路演正是推动企业上市的重要活动之一。