



HOT POTEX
9 重庆火锅博览会



生态主场 行业嘉年华

二〇二四重庆市食品及农产品加工高质量发展产业生态大会暨第九届中国(重庆)国际火锅产业博览会会刊

厚植产业生态 打造行业爆品 重庆食品及农产品加工产业发展跑出加速度

□新重庆-重庆日报记者 赵伟平 实习生 吴金箬

金秋时节,位于潼南区的一个柠檬加工车间里,一颗颗柠檬鲜果经过榨汁、精油提取、黄酮提取等工序后,被深加工成柠檬精油、柠檬烯、柠檬汁、果胶等柠檬深加工产品,身价倍增;200多公里外的涪陵榨菜集团,因为今年乌江脆口榨菜销售异常火爆,工人忙个不停……

以科技创新引领、产品推陈出新,是重庆食品及农产品加工产业高质量发展的重要抓手。食品及农产品加工产业一头连着农业和农民,一头连着工业和市民,是“为耕者谋利、为食者造福”的国民经济重要产业,在满足人民美好生活需要、助力乡村全面振兴和实现共同富裕等方面发挥着重要作用。

去年,我市将食品及农产品加工产业纳入全市“33618”现代制造业集群体系,作为3大五千亿级支柱产业之一强力推进。

一年多来,重庆各级各部门围绕打造食品及农产品加工产业发展高地,我市粮油加工、肉蛋奶、果蔬茶、休闲食品、预制菜、火锅食材、中药材7大产业发展势头强劲。今年1—9月,全市食品及农产品加工规模以上企业产值同比增长6%,增速在全市“33618”现代制造业集群体系的3大万亿级和3大五千亿级支柱产业集群中排名第2,正奋力跑出产业高质量发展的“加速度”。

以政策优生态

出台“1+1+4+N”政策体系,实现产业增量提质

走进位于合川区的重庆火锅食材产业园,合川区凯鸿食品有限公司的生产车间内多条毛肚生产线正开足马力,一袋袋毛肚产品被传送、打包,运往全国市场,“企业已开发上千种产品,覆盖火锅食材全产业链。”该企业负责人表示。

发展食品及农产品加工产业,必须要彰显地方特色,而火锅无疑是重庆最有辨识度的名片之一。近年来,得益于政策的支持,合川大力发展火锅食材产业,形成百亿级产业集群。

在重庆,类似合川的案例,还有很多。

我市确立食品及农产品加工产业发展目标任务后,打出了一系列“组合拳”。如在政策支持方面,构建了“1+1+4+N”政策体系,印发《关于大力度推进食品及农产品加工产业高质量发展的意见》,出台“黄金10条”“金融10条”“火锅11条”“数字化转型实施方案”等支持政策,构建起产业发展的“四梁八柱”。为推动政策措施落地生效,还成立了市长任第一召集人,分管副市长任召集人的市区(县)两级工作专班,建立了联席会议制度、统计监测制度和“1765”工作推进机制。

种种措施,为全市食品及农产品加工产业高质量发展营造了良好的产业生态。

以科技为突破

组建创新平台,集中开展关键核心技术攻关

潼南是世界三大顶级柠檬产地之一,柠檬种植面积达32万亩,年产鲜果28万吨。然而,柠檬鲜果市场价格波动大,价格高的时候可卖到每斤10元,而市场行情低迷时每斤仅能卖几角钱。

为有效规避市场风险,柠檬深加工成为潼南的“解法”。位于该区的檬泰生物研发部相关负责人刘雁成说,该企业成功创建国家级柑橘类精深加工重点实验室,首创柠檬六分离提取技术,实现了对柠檬的“吃干榨尽”,大大提升了柠檬果的身价。在渝北区的重庆天友乳业股份有限公司,也创建了农业农村部西南地区特色菌种资源保护与发掘利用重点实验室。

技术创新是推动食品及农产品加工产业高质量发展的关键。市农业农村委同江南大学、西南大学、市农科院、市畜科院等,成立了农产品加工业技术创新联盟、农产品加工业协会团体标准委员会,组

建了重庆江大研究院,建成24个农产品加工创新研发平台,集中开展普遍共性技术攻关或新品研发。为鼓励创新,还连续举办了3届食品及农产品加工工业设计大赛,其中,今年全国提交的1770件作品中,市外作品占到六成。

此外,我市还结合产业实际和企业不同发展阶段,为近150家企业进行数字化转型诊断和智能制造能力成熟度评估,截至目前,行业已累计创建智能工厂15个、数字化车间78个。

以营商强磁场

招来一家头部企业,带动一个产业崛起

大产业要靠大项目来支撑,而大项目一靠招商引资,二靠本土培育。

今年以来,我市确立了以项目为抓手,以企业为主体,以园区为平台,以产品为导向的链式招商。

去年,各区县完成食品及农产品产业生态签约项目531个,签约金额1679.29亿元。今年3月,全市食品及农产品加工产业重大项目集中开工活动在合川主会场及梁平、忠县、奉节3个分会场同时举行,集中开工项目共7个,总投资约213亿元,为重庆食品及农产品加工产业下一步发展加装了强有力的引擎。

火车跑得快,全靠车头带。一个大项目,往往能带动一个产业的发展。

在合川,由于手握“重庆火锅食材产业园”这块“金字招牌”,当地吸引了凯鸿、莎公主等一批毛肚品牌企业入驻,实现年产毛肚3500万公斤,成为西南地区毛肚产量规模最大的生产基地,产能约占西南总量的三分之一。在大企业带动下,该园区目前已聚集原料种植企业1554家、加工企业342家、餐饮物流企业2071家,带动相关产业链就业4万多人,火锅食材特色产业集群渐成规模。

而江津区引进山东鲁花集团打造的重庆鲁花食用油有限公司,在川、渝、贵地区市场占有率达到20%。

市农业农村委相关负责人坦言,企业是项目的建设主体,重庆去年确立的食品及农产品加工产业“3334”工作路径,其中之一就是要培育“三百”企业,即100家领军企业、100家成长型企业和100家服务保障型企业,并于去年8月发布了有关企业名单。“通过领军和成长型企业的发展,带动产业链上下游的完善,从而推动整个食品及农产品加工产业的发展。”该负责人表示。

以“爆品”赢市场

实现“巴味渝珍”“重庆味道”品牌价值的整体跃升

从去年到今年,因某个爆品而火爆出圈的城市屡见不鲜。诸如淄博烧烤、天水麻辣烫,都展现出“爆品”之于城市营销“四两拨千斤”的效果。而重庆作为著名的美食美景之城,更应通过打造重庆“爆品”,擦亮城市名片,让“巴味渝珍”“重庆味道”跨山出海,助推西部大开发。

为打造一批叫得响的食品及农产品加工产品,让更多消费者爱上“重庆味道”,今年初,我市实施“爆品”打造和产品赋能专项行动,市级重点打造年销售收入达10亿元以上的“爆品”,支持区县打造1—2款销售收入超过5000万元的“爆款”。市级相继发布梅见青梅酒、天友百特牛奶、乌江脆口榨菜、恒都牛肉、德庄火锅底料等8大爆品,加上区县的“爆款”发布,打造月月有发布活动的行业嘉年华。天友乳业还创新制作了天友老鹰茶冰棍,让更多人尝到巫溪老鹰茶的味道。

下一步,我市将深入实施“头羊计划”,统筹抓好经营主体、平台载体、原料保障、品牌打造、食品安全等关键环节,迭代完善政策举措,力争今年全市食品及农产品加工产值增长10%以上。

导读

- T2 中国民贸 高质量推动“中国一乡一品产业促进计划”在渝落地生根
- T3 重庆农投集团天友乳业 93载匠心专注全链条创新 让“一滴好奶”走进千家万户
- T3 重庆粮食集团 升级“红蜻蜓”品牌 守护国家粮食安全
- T4 万州 加快百亿级食品及农产品加工全产业链条建设
- T5 大渡口 一碗小面大产业 拥抱市场立潮头
- T6-T7 梁平 举全区之力打造预制菜产业高质量发展示范区
- T8 九龙坡 聚势向新铸品牌 打造百亿舌尖产业
- T9 城口老腊肉“再出发” 传承千年腊味香飘更远
- T10 奉节 做好土特产文章 推动舌尖产业百变身

- T11 酉阳 加快实施百亿级特色产业培育行动,推动全产业链条升级
- T12 彭水 倾力打造“中国苕粉之都”
- T13 黔江 全力打造鲜菜火锅食材产业园
- T13 市市场监管局 为食品及农产品加工产业高质量发展赋能添彩
- T14 北碚 打出“组合拳”推动食品及农产品加工产业高质量发展
- T14 綦江 完善“一主两辅”产业链 打造全市特色消费品产业基地
- T15 开州 做好“土特产”文章 竞速食品及农产品加工产业蓝海
- T15 忠县 “三个聚焦”强基赋能 食品与农产品加工业迈上发展新赛道
- T16 石柱 以黄连之“苦”育产业之“甜”
- T16 秀山 加快形成百亿级食品及农产品加工产业集群

