

# 生态全场景 行业嘉年华

## 2024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



### 开发特色产品 提升加工能力 构建全产业链

# 解码重庆三大农业特色产业发展秘诀

□新重庆-重庆日报记者 赵伟平 实习生 吴金镡

10月25日,2024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在重庆(悦来)国际博览中心隆重举行。8位行业大咖就构建产业链、供应链国内国际双循环、打造食品及农产品加工高质量发展产业生态作了主旨演讲。

记者梳理了专家们的观点,并将其聚焦到柑橘、中药材和火锅这三大农业特色产业上,试图找到一些产业发展的“密码”。

### 柑橘产业

#### 从优化结构、加工上发力

重庆是我国长江中下游柑橘优势产业带,也是我国重要的橙汁加工基地。目前,全市柑橘种植面积达380万亩,产量超400万吨,橙汁加工占到国产橙汁市场的一半以上。

“国内的柑橘加工能力和水平与欧美发达国家相比,差距很大。”中国工程院院士、湖南省农科院研究员单杨说,国际市场柑橘主要以加工为主,欧美部分柑橘种植大国,柑橘加工率甚至能达到70%-80%,而中国的柑橘则以鲜销为主,加工产品以罐头和橙汁为主。具体到重庆,目前只有5-6家规模较大的橙汁加工企业,柑橘加工的产品也不多。

这两年,国外柑橘产区受病害和台风影响而减产,导致全球橙汁供应紧缺,价格上涨。重庆地处内陆,具有冬季无冻害以及无检疫性病虫害等优势,柑橘产业发展迎来更多机遇。

“要从优化结构、提升加工能力两方面发力。”单杨建议,一方面要调整柑橘鲜食品种的结构,另一方面对柑橘鲜食与加工的比例进行科学分类,通过高品质的鲜果和加工产品双轮驱动,来优化重庆的柑橘产业结构。

与此同时,要开发高附加值的产品,支持柑橘加工企业向多元化、高质量方向发展,增强橙汁尤其是全果汁的加工能力。同时还要研发膳食纤维、果胶等高品质的产品。

### 中药材产业

#### 创新开发利用提升附加值

“重庆是海王集团的又一个故乡。”深圳海王集团股份有限公司董事长张思民就表达了对重庆的深厚情感。

2016年,因看好秀山的中药材资源,重庆海王药业落户秀山,主要生产植物提取物、中药饮片、中药配方颗粒、中药制剂、食品及保健食品等产品。近年来,重庆海王药业被作为全市大健康产业龙头企业进行培育。

重庆火锅名扬中外,全产业链产值达3000多亿元,火锅饮品年销售10亿元以上,火锅伴侣产品市场广阔。海王药业以秀山山银花为主要原料,推出了三诚特饮功能凉茶。“它有去油腻、降火气、护肠胃等功能,是一款地道的重庆新潮火锅伴侣。目前,我们已将三诚特饮产品纳入海王全国销售体系,力争将三诚特饮打造成重庆人民自己的特色饮品。”张思民说。

他进一步表示,重庆是国家重要的中药材主产区,拥有药用资源5427种,《中国药典》常用药材552种,其中重庆就有352种,“其他中药材产

业如何发展,或许山银花的创新开发利用能提供一点借鉴。”

### 火锅产业

#### 五大趋势推动行业升级

中国工程院院士,江南大学教授、博士生导师金征宇围绕“火锅产业发展新趋势”作了主旨演讲。他说,去年火锅产业市场规模达5966亿元,市场体量已达“54万+”门店,预计今年市场规模将突破6000亿元,发展态势强劲。

火锅产业涵盖上游的食材供应链、中游的调味品深加工等、下游的门店经营。目前,许多地区都在建设火锅产业园,集群化发展火锅全产业链,如合川区建设了占地10平方公里的重庆火锅食材产业园,打造具有重庆辨识度、全国影响力、世界知名度的重庆火锅食材全产业链。

金征宇表示,火锅产业呈现出五大发展趋势,一是多元化、健康化,二是头部企业引领行业风向,三是连锁经营成为发展趋势,四是行业规范化、标准化不断提升,五是面临数字化、资源化的转型升级。

“重庆要想做大火锅产业,就得紧跟发展趋势,顺势而为。”金征宇说,如今健康、便捷成为火锅产业新的增长点,单品类火锅逐渐成为主流,养生滋补型不辣火锅成为健康潮流,辣味细分市场呈现多元化趋势,要迎合消费者推出不同的辣度偏好。眼下川渝火锅和潮汕牛肉火锅占据了较大的市场份额,但云贵火锅等新兴力量也正在崛起,他建议头部企业要凭借品牌优势和创新能力,推动行业整合升级。

### 2024中国(潼南)柠檬产业高质量发展大会举行

## 潼南柠檬产值突破75亿元

本报讯(新重庆-重庆日报记者 周雨)10月25日,2024中国(潼南)柠檬产业高质量发展大会举行。来自马来西亚、俄罗斯等国家,以及北京、浙江、广东、江苏、海南和川渝柠檬主产区的110多家企业和协会组织代表共赴这场世界柠檬交流合作盛会。

大会上,潼南从国际化、数字化、科技化、品牌化等四个维度展示了该区柠檬产业发展成果。

在国际化方面,潼南柠檬已远销俄罗斯、新加坡、马来西亚等30多个国家和地区,占全国份额45%。

在数字化方面,潼南向国内外嘉宾展示潼南柠檬数字化成果——柠檬产业大脑,这也是全国首个集“生产、加工、服务、监管、营销”于一体的柠檬全产业链数字化模型。

在科技化方面,其与浙江大学合作研发的柑橘果胶提取废渣的黄酮和纤维提取工艺及有机肥料制备工艺,填补了国内果胶废渣再利用的空白,真正把柠檬“吃干榨净”。

在品牌化方面,潼南区在会上发布汇达柠檬料理汁、檬泰柠檬精液2款爆品。目前,该区已汇聚聚泰生物、汇达柠

檬、雪王农业等中国柠檬精深加工龙头企业,研发绿色食品、美容护肤品、生物医药等5大类350余个柠檬产品,产值突破75亿元。

大会上,蜜雪冰城中国乡村发展基金(柠檬)项目正式启动。该项目计划首批投入500万元,支持潼南柠檬在科技创新、科研成果转化、农机装备升级、专业技术培训,不断提升潼南柠檬的品牌影响力。

雪王冰城作为全球知名茶饮品牌,旗下雪王农业(重庆)有限公司,预计今年在潼南收储柠檬10万吨以上。

在大会上,潼南现场签约了59个项目,涉及太空农业、低空经济、柠檬国际贸易、食品精深加工、文旅康养、智能制造和大数据等多个领域,将有力助推潼南柠檬“大产业、大加工、大科技、大品牌”建设。

大会期间,潼南还举行了中国(潼南)柠檬产业高质量发展研讨会暨柠檬产业人才交流活动,中国工程院院士、国家农业信息化工程技术研究中心主任赵春江、中国乡村发展协会执行副会长兼秘书长李金祥,分别围绕柠檬数字化建设、柠檬品牌建设作了主旨演讲。

## 13个项目签约落地 投资额近200亿元

本报讯(新重庆-重庆日报记者 苏杨)10月25日,2024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现场13个项目集中签约,总投资额达197.86亿元。

这些项目包括河南省漯河市政府与长寿区政府开展食品及农产品加工战略合作,以及北京申城生物科技集团、华夏一号实业集团、上海东方希望畜牧有限公司等企业与我市相关区县或企业签下的合作协议,涵盖粮油加工、休闲食品、预制菜、肉蛋奶、果蔬茶、火锅食材等重点产业链,投资内容涉及一二三产业融合、大宗农产品加工、食

品制造、产业生态构建等领域。市农业农村委相关负责人表示,这些战略合作和重点项目引入,将为推动重庆食品及农产品加工产业高质量发展注入新活力和新动力。

据悉,2023年,得益于政策体系的构建、招商引资项目的引入、创新平台的完善,全市食品及农产品加工规模以上企业工业产值同比增长3.4%,高于全市规模以上工业增长0.1个百分点。2024年前三季度,全市食品及农产品加工产业规上工业总产值同比增长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二。

## 重庆发布食品及农产品加工产业5个代表性成果

本报讯(新重庆-重庆日报记者 苏杨)10月25日,我市发布食品及农产品加工产业5个代表性成果。

一是举办了2024重庆市食品及农产品加工工业设计大赛。梅见原果原酿原味梅酒产品设计获得年度大奖,巫山脆李、巫溪老鹰茶、韩氏“万缸晒场”等10件产品获得金奖,冲泡型重庆小面、桥头火锅、中益黄精蜜饮等20件产品获得银奖,此外还有69件产品获得优秀奖。

其次是发布了重庆美食“渝味360碗”产业化机会清单,遴选出了首批《重庆美食“渝味360碗”产业化机会清单》,包括重庆火锅、重庆烤鱼、特色豆制品、焙烤食品、卤烤制品、特色鱼、特色面食、荣昌等8区为重点,打造“食品及农产品加工工业创新高地”;第二梯级以涪陵、江津、荣昌等8区为重点,打造“食品及农产品加工工业强基产科高地”;第三梯级以潼南、梁平、綦江等9个区县为重点,打造“食品及农产品加工工业特色产业高地”;第四梯级以长寿、忠县、开州等12个区县为重点,打造“食品及农产品加工工业标识产品高地”;第五梯级以南岸、南川、垫江等4个区县为重点,打造“食品及农产品加工产业潜力之地”。

三是在食品绿色高质加工关键共性技术方面取得了新突破,推出了清洁标签熟制预制产品生产关键技术,以及食用农产品加工在线控制微生物关键共性技术装备。

四是制定了5个食品及农产品加

工系列标准。其中:合川区主导并制定了《火锅食材生产企业质量提升指南》等为代表的火锅食材标准体系,丰都县主导并制定了《食品安全地方标准 丰都麻辣鸡》和《丰都麻辣鸡》团体标准,永川区主导并制定了《地理标志产品 永川豆豉》地方标准,大渡口区主导并制定了《重庆小面生产技术规范》等重庆小面系列标准,梁平区主导并制定了《预制菜 标准体系建设通则》等预制菜系列标准。

第五,发布了未来重庆食品及农产品加工产业生态图谱。该图谱分为五大梯级:第一梯级以九龙坡、北碚、渝北等5区为重点,打造“新质食品及农产品加工工业创新高地”;第二梯级以涪陵、江津、荣昌等8区为重点,打造“食品及农产品加工工业强基产科高地”;第三梯级以潼南、梁平、綦江等9个区县为重点,打造“食品及农产品加工工业特色产业高地”;第四梯级以长寿、忠县、开州等12个区县为重点,打造“食品及农产品加工工业标识产品高地”;第五梯级以南岸、南川、垫江等4个区县为重点,打造“食品及农产品加工产业潜力之地”。

## 聚焦柑橘产业重大科学问题和关键技术 中国农业科学院柑桔研究中心揭牌

本报讯(新重庆-重庆日报记者 菜园园)10月25日,重庆市政府、中国农业科学院、西南大学三方共同组建的中国农业科学院柑桔研究中心正式揭牌。

重庆地处长江中上游柑橘优势带的核心地带,有4000年的柑橘栽培历史,全市柑橘种植面积380余万亩,年产量超400万吨,产业规模居全国前列。近年来,重庆把柑橘产业链建设作为食品及农产品加工产业发展的重点任务,全力打造脐橙、杂柑、血橙、柠檬4个重点产业链,提出力争2027年柑橘综合产值突破500亿元。

中国农业科学院柑桔研究中心将紧扣建设具有全国影响力的科技创新中心目标,聚焦高效解决柑桔产业重大科学问题和突破关键技术,开展突破性新品种培育、数字化生产、多元精深加

工、生物制造等攻关。通过推动产学研深度融合,打通产业难题到科研课题、科研成果到市场产品“两个循环”,将重庆建成我国柑桔技术创新策源地、数字生产先行地、精深加工示范区,助推长江经济带绿色发展和乡村全面振兴,推动我国由柑桔生产大国向生产强国转变。

目前,我市现有的西南大学柑桔研究所是由中国农业科学院柑桔研究中心与西南大学联合共建。近年来,该所围绕柑桔科技创新,开展了种质资源收集、评价与保护,新品种创新与推广等工作,已建成全国最大、世界第二的国家柑桔种质资源圃(重庆),形成了较为完善的产、学、研相结合的科技创新和成果转化平台体系,已选育推广柑桔新品种40余个,我国主栽的柑桔品种65%以上来自该所。



图①:10月25日,重庆国际博览中心,第九届中国(重庆)国际火锅产业博览会,众多市民在同时浏览火锅。

图②:某火锅企业展示的特色菜品。

图③:麻辣鲜香的特色美食吸引了众多市民前来品尝。

图④:市民正在品尝各种榨饮品。

本组图片由首席记者龙帆、记者尹诗语摄/视觉重庆



### 食品及农产品加工行业领军人物为重庆建言献策

## 用好城市流量优势 提升产业“含金量”

□新重庆-重庆日报记者 赵伟平 实习生 吴金镡

10月24日,在2024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开幕前,70余名食品及农产品加工行业相关政府部门、知名高校、权威机构、头部企业的负责人,在重庆(悦来)国际博览中心共同参加了一场领军人物闭门会议。

与会嘉宾介绍了在渝相关业务开展情况,畅谈下一步合作计划,并就重庆食品及农产品加工产业高质量发展提出建议。

### 深化合作 在渝项目结硕果

黑龙江珍宝岛药业股份有限公司董事长方同华说,该公司主要涉足制药产业和中药产业,在全国有50个大宗药材集散地。目前,该公司在石柱县通过“企业+合作社+农户”形式种植黄连,并通过粗加工,使当地黄连价格从过去的120元提升到如今的360多元一斤,走出一条联农带农的发展之路。

同样在渝投资的还有泸州老窖、德康农牧等企业。2017年,泸州老窖在重庆市政府的支持下,与万州诗仙太白酒业进行了重组,在酒体的设计、酿造生产管理、安全环保、市场营销等方面,提升了诗仙太白的管理和经营能力。

四川德康农牧食品集团股份有限公司执行董事总裁姚海龙说,10多年前,德康农牧食品在重庆合川、万州、秀山等区县,投资新建了5家生猪养殖企业,生猪常年存栏量超300万头。近年来,又在璧山等地投资了三个家禽养殖公司,并建成

投产了两个饲料加工项目,产能超70万吨。

### 扩大投资 做大产业“版图”

重庆将食品及农产品加工纳入“33618”现代制造业集群体系,锚定5000亿级支柱产业群目标,构建食品及农产品加工产业生态的一系列举措,也让各位嘉宾看到了广阔的市场前景,纷纷表示将进一步与重庆加强合作、扩大投资。

泸州老窖集团有限责任公司党委书记黄玉林表示,计划2025年再投资15亿元,重新启动诗仙太白新厂建设。建成后,预计诗仙太白产能达2万吨,包装生产达3万吨,基酒库存达8万吨,销售规模在30亿元以上,成为西南地区有影响力的一瓶好酒。

方同华表达了愿与重庆深化合作的强烈愿望。他说,珍宝岛药业将对太子参、麦冬、川芎、黄连等中药材进行开发,力争建成一个千亿级的中药材基地。同时,在渝设立医药科技公司,医药商业公司和制药生产基地,把现有的科技成果运用到重庆,助力重庆中药材全产业链开发。

“在重庆吃火锅,我吃到了来自家乡的海鲜。”加拿大驻重庆总领事馆总领事余亿华说。她希望重庆今后进一步加强与加拿大肉类、海产品的进出口合作,利用加拿大优质的海鲜和猪肉产品,进一步提高重庆火锅的口味和品质,将重庆美食体验提升到一个新的高度。

### 提档升级 在创新上发力

不少嘉宾还就重庆食品及农产品加工产业高质量发展给出了真知灼见。

“要提升‘土特产’价值,增加农民收入,离不开农产品加工。但就目前而言,各地在对农产品进行加工时还有很多的问题亟待解决,比如果蔬的损耗等。”中国工程院院士、湖南省农科院研究员单杨建议我市相关部门,在规划时要注重农产品在产地的就近就地加工,尽可能减少运输成本。同时要积极探索冷链保鲜技术,最大程度地保证鲜活农产品的品质。

国药太极集团副总经理陈康对重庆市的中药材产业给出了四点建议:一是建议编制一个重庆道地药材的种植规划;二是出台一套地产品种中药材的技术标准,推动重庆道地药材质量的提档升级;三是打造一个线上线下相融合的重庆中药材交易大市场;四是着力支持培育一个中药产业的链主企业。

中国饭店协会副会长张景富说,火锅是重庆的一张名片,建议重庆要以火锅食材为重点,打造一县一品和火锅食材专供基地,以优质供给促进火锅消费品质提升,以火锅消费拓宽农产品销售和深加工发展;其次是加强中央厨房建设,带动农产品加快入局正餐、火锅、团餐、小吃等餐饮消费市场;推动火锅等餐饮产业绿色化发展,建立食品及农产品产业的标准化、产业化和绿色化体系。

新希望美好食品品牌负责人高志坤建议,重庆应利用网红城市的流量优势带动更多老字号发展,提升重庆食品及农产品加工的知名度、美誉度和“含金量”。同时,要利用好成渝地区双城经济圈建设的契机,推动两地在食品研发、口味创新上的深度合作。