

第三届预制菜产业科技创新大会在梁平区召开

共聚西部预制菜之都 绘制7000亿元级产业新蓝图



第三届预制菜产业科技创新大会签约仪式

11月25日至27日,第三届预制菜产业科技创新大会在重庆梁平“预制菜会议中心”举行。来自全国政、企、学、研各界的300余位代表齐聚一堂,围绕产业发展趋势、技术升级路径展开深入交流,以思想碰撞探索新方向,以技术创新驱动未来,以重大项目签约夯实产业基础,为重庆乃至全国预制菜产业高端化、智能化、绿色化高质量发展注入强劲动力。

大会由中国食品科学技术学会主办,中国食品科学技术学会预制菜专业委员会、中国—匈牙利食品科学“一带一路”联合实验室、西南大学科学技术协会共同承办。

中国工程院院士、中国食品科学技术学会副理事长、大连工业大学海洋食品加工与安全控制全国重点实验室主任朱蓓薇出席并作专题报告。

市场前瞻

产业规模有望突破7000亿元

“预制菜不仅是一道菜,更是一个现代化产业、一种新型消费模式,体现着‘食而优则选’的理念。”中国食品科学技术学会常务副理事长邵薇在致辞中表示,预制菜产业连接田间与餐桌,既是农业与食品工业深度融合的新赛道,也是推动乡村振兴、促进产业增效、满足消费升级的重要链条。她指出,“预制菜产业经历了快速扩张与阶段性调整,仍将是未来食品行业的重要增长点。”

据统计,2024年预制菜市场规模已达4850亿元,同比增长约34%,整体保持上升态势,预计2026年将突破7000亿元。

当前,预制菜行业正逐步走向成熟,但在提升农产品附加值、推进餐饮标准化、回应消费升级需求等方面,仍需持续完善生产规范、提升质量安全水平、优化产品风味与口感,并加强与消费者的沟通,重塑公众对预制菜的认知。

“预制菜产业应有序推进,避免盲目跟风与低水平重复。”邵薇强调,破解制约行业发展的瓶颈,必须依靠科技与产业协同发力,加大食品科技投入与创新,引领政策规范、驱动技术革新、重建消费信任,筑牢产业根基。“只有紧紧依靠科技这个‘主心骨’,才能实现可持续发展,做到‘剩者为王’。”

值此关键阶段,中国食品科学技术学会充分发挥专家资源优势,汇聚院士、学者、科研机构及企业代表,共同研讨预制菜高质量发展路径,推动产学研融合与科技成果转化,助力产业迈向科技引领、品质保障、健康导向的新阶段,回应市场对高品质与创新的期待。

破局关键

院士专家共议科技创新与产业融合

作为全国预制菜领域的重要盛会,本届大会聚焦行业痛点与未来机遇,通过主旨演讲与技术研讨凝聚共识,亮点纷呈。

“饮食生态的变革正推动食品产

业向绿色制造与高质量发展迈进。”朱蓓薇院士指出,人工智能将重构饮食生态,加速食品工业4.0进程,推动第四代高品质中华膳食发展,构建“一键烹饪”新业态,并推动膳食健康与精准营养管理方案的完善。

海尔食联网CEO张瑜认为,预制菜产业正处于变革关键期,正朝“健康化与数字化”双轨升级,亟需以新质生产力重塑产业价值链条。西南大学副校长范大明则从产学研融合角度,分享了高校在预制菜技术创新与人才培养方面的实践与探索。

“预制菜不仅带来便捷,更应实现营养、健康与美味的统一,将人们在厨房中解放出来。”与会专家围绕传统技艺与科技融合、中式主食工业化、肉类预制菜冷链关键技术、植物基食品应用等议题深入交流,一致认为预制菜发展是大势所趋,必须加快迭代,强化科技引擎,共同破解发展难题,构建产学研用融合生态。

专家建议从三方面夯实产业基础:一是强化科技支撑,突破风味保持、营养保全、冷链保鲜等共性技术,推动成果转化;二是突出地域特色,将工业化生产与传统美食文化结合,打造区域公共品牌;三是构建规范发展体系,明确质量“红线”与“底线”,引导行业健康有序发展。

落地生根

构筑西部预制菜之都产业生态

预制菜产业是社会发展和消费升级的必然产物。重庆市围绕打造“33618”现代制造业集群体系,聚焦食农产业链协同发展,持续优化“黄金十条”政策,为预制菜产业提供了良好发展环境。

梁平区积极抢抓产业风口,建成川渝东北食品检验检测中心、预制菜产业研究院、生产基地、冷链物流园等配套设施,构建起“三区、五中心、九平台”产业生态体系,并牵头制定《预制

菜产业园产业指南》《预制菜产业评价规范》等地方与团体标准,连续位居全国预制菜产业基地百强榜首,获评中国预制菜美食地标城市,为产业健康发展奠定坚实基础。

“大会落地梁平并非偶然。”梁平区相关负责人表示。近年来,梁平坚持创新驱动与开放协同,持续完善从研发、生产到销售的全链条生态,夯实“西部预制菜之都”根基。“系列合作将推动梁平预制菜与全国产业同频共振。”

大会期间,多个重点项目完成战略签约。梁平区与武汉良之隆食材股份有限公司签署共建食农产业加工体系协议,与重庆卤味产业联盟签署共建卤味产业发展体系协议,并与湖南蒟蒻世家、浙江省海洋产业基金、哈密恒顺农业等企业集中签约。

据统计,共签约食品及农产品加工产业项目8个,总金额达32.8亿元,涵盖绿色即食腌渍酱菜、豆制品生鲜、生态鳊鱼繁育与精加工、休闲食品智慧云仓等领域。

大会还发布了梁平休闲食品包装创新成果,介绍了食农设计专委会梁平中心的筹备进展。通过“政府+企业+设计机构”协同,渝美滋、奇爽等企业实现包装美学与功能创新,展现了行业引领作用,也为梁平预制菜树立了质量与创新标杆。

开幕式上,梁平区检验检测中心正式揭牌。该中心已通过CMA、CATL“双认证”,具备国家级检测资质与公信力,将进一步推动预制菜标准化与安全化发展,筑牢品质根基。

“本次大会既是突破技术瓶颈的高端平台,也是深化合作的重要契机。”梁平区政府负责人表示,期待与社会各界携手共建产业生态,攻坚克难技术,加速成果转化,共同推动预制菜产业实现高质量发展。

罗晶 王琳琳 马菱汐

图片由梁平区委宣传部提供

观点》》



中国工程院院士朱蓓薇:

AI获取大量数据的支撑,通过多类传感器,实现对食品物理属性、化学成分和安全指标的全方位实时感知,让机器能够自己看问题、算方案、做调整,让食品生产更安全、更高效,用数字来传承中华膳食。



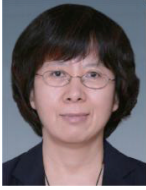
国家果蔬加工工程技术研究中心主任胡小松:

真正认识到预制菜不仅给了我们方便、快捷,也给了我们营养、健康和美味,并留出了大量的时间让我们离开了厨房,离开了烟熏火燎。



东北农业大学首席教授江连洲:

预制菜也好,还是植物基食品也好,涉及到从田间到餐桌整个流程。如何实现装备专用化、生产智能化、制造柔性化,这可能是我们未来要思考的关键问题。



中国农业科学院农产品加工研究所研究员高美频:

近几年,食品辐照技术社会接受性是一个明显的提高。我也在这里特别希望,辐照技术的技术优势能够为预制菜行业的发展助力。



西南大学食品科学学院副院长张宾佳:

重庆小面的核心离不开标准化。我们怎么样从硬核的技术、产业、产业链、创新链,到软性的中华文化,怎么样形成世界名片、小吃名片等,值得大家一起努力。



中国农科院都市研究所党委书记、所长张德权:

我个人认为预制化是不可逾越或者是必须经过的一条路径。不是说发不发展菜肴工业化或者预制菜,而是如何高质量发展预制菜。



中国农科院加工所研究员张春晖:

我们希望能够和企业家一起围绕着中式餐饮、中式菜肴技术需求,布局创新链,共同打造价值链,形成企业家出题、科学家答题、市场判卷的合作模式。我们团队口号叫作预制未来,向上而生。



重庆市农科院副院长张宇昊:

我们现在正在搞绿色食品加工与营养健康团队,更侧重于转化,希望把源头创新和技术转化能够结合起来,打通转化路径。



中国质量检测报告研究院研究员王姆:

预制菜产业迅速发展的同时,它也带来了一系列相关的问题,比方说消费者关注预制菜吃的是什,是不是和它标签标称的是相符的。



仲恺农业工程学院研究生部部长白卫东:

中华民族源远流长,伟大祖国,地域辽阔,不同地区不同特色。我觉得发展预制菜发展特色,这是我们的先行之道。



长沙理工大学食品与生物工程学院院长王建辉:

培育发展预制菜产业以来,一波三折。这对行业发展还是存在一定影响,但是我肯定这是必然趋势。



安琪酵母食品与发酵工业业务中心外一技术支持部高级工程师孙合群:

我们会协助预制菜企业来做这些鲜味定制,通过鲜味定制来改善我们最终产品风味的呈现。



合肥工业大学食品与生物工程学院教授王兆明:

预制菜是需要经过冷链运输的。预制菜能不能保质保量到B端或者到C端,冷链物流起了特别重要作用。



华中农业大学食品科学技术学院教授李斌:

对预制菜的开发,我始终认为还是要尊重传统。认识、理解和复制都是基于对预制菜本身在风味和营养形成过程当中,对它核心本质东西的认识,从而找到我们调控路径。



海尔食联网CEO张瑜:

整个预制菜产业,从产品加工到能不能成为好商品,中间还有很长路需要走。我们探索的事情是怎么让消费者能把预制菜拿回家。

聚焦》》

研发有平台 生产有支撑 市场有渠道

梁平构建从研发到市场的全链条服务体系

11月26日,在第三届预制菜产业科技创新大会上,作为西部预制菜产业发展先行区与探路者,梁平区就食品及农产品加工(预制菜)产业作了专题介绍。梁平区相关负责人表示,将持续推进创新驱动与开放合作,强化优质企业引育和服务平台建设,不断完善从研发、生产到销售的全链条产业生态,从政策、要素、服务等多方面为企业落地提供坚实保障,进一步夯实“西部预制菜之都”的发展根基。

在研发端,梁平联合江南大学、西南大学等高校共建产业研究院,组建涵盖食品科学、营养工程等领域的专家团队,系统收集中小企业研发需求并转化为科研课题,推动政企校协同

破解技术难题。仅2024年,就实现12项共性技术突破并落地转化,帮助30余家中小企业解决研发难题,使其研发成本降低25%以上。

在生产端,梁平通过公共服务集约化有效破解企业生产痛点,构建起低成本、高效率的生产支撑体系。建成日处理2万吨的产业园区,企业每吨水处理成本降至5元左右;投资1.8亿元建成年处理8.5万吨的食品辐照中心,提供食品灭菌、材料改性等全品类服务;建成5000平方米检验检测中心,可开展950余项检测服务;由区属国企牵头组建原材料集采平台,整合企业需求实现统一采购、集中配送,在保障质量的同时降低采购成本,仅竹笋采购一项每年为企业节约成本百万

元;建成17万平方米冷链物流中心,全面满足生鲜原料储存、加工及产品运输等全场景需求。

在市场端,梁平以品牌建设为核心,联动新兴业态,构建起涵盖品牌赋能、渠道拓展与场景创新的多元化市场体系。区域品牌共建方面,打造“梁平良品”等区域公用品牌,提升品牌辨识度与市场溢价能力;针对中小企业包装设计短板,联动行业资深团队提供免费咨询与定制设计服务;助力企业打造爆款产品,通过场景化营销培育具有市场竞争力的拳头产品。营销渠道拓展方面,开设梁平京东特产馆,提供直播带货、物流对接等“一站式”服务;常态化组织企业参加各类展会,推动“梁平良品”系列食品农产品远销

国内外市场。业态融合创新方面,探索“低空+农业+食品”联动模式,打通渝东北、湖北荆门等地区低空货运网络,实现特产及时配送,并积极打造赛事品鉴等消费新场景。

此外,梁平坚持“以产聚人、以城留人”,构建多层次人才支撑体系。对食品研发、质量管控等高层次人才,给予安家补贴,提供人才公寓、子女入学等配套服务;与职业院校合作开展订单式培养,开设食品加工、冷链物流等特色专业,定向输送技能人才。对新引进企业,在开工、投产、量产等环节给予奖励支持,享受检验检测、食品辐照等服务5折优惠,并配套市区两级专项资金支持企业数字化转型与技术改造。