

蔬菜加工何时告别“洗剪吹”？

山东是蔬菜种植大省,蔬菜加工业也相对发达。加工不仅让不少“大路菜”身价倍增,也为消费者提供了更多的消费选择。在农业供给侧结构性改革深入推进的背景下,农产品加工业有何神奇“魔力”,如何带动农民就业增收,在改善和优化农业供给方面如何“百尺竿头更进一步”,其发展还需要哪些支持?带着这些问题,记者赴山东安丘、寿光、胶州市,进行了调查。

生姜变姜糖,秋葵变零食,加工让蔬菜神奇变身

随着收入水平的提高,工作和生活节奏越来越快,城镇居民的消费需求也快速升级。买菜、择菜、洗涤、沥干、切分……这些餐前环节费时费力。如今,城里人不仅希望这些工序由蔬菜加工企业“代工”,也有了更新的需求。

“方便快捷,营养又安全的加工速食产品需求旺盛。”寿光天成宏利食品有限公司总经理郭百岩说,虽然净菜加工在今后很长一段时间内仍是蔬菜加工业的主流,但对“上班族”而言,能够用微波炉稍微加热就可食用的蔬菜产品越来越受欢迎。所以,虽说是靠净菜加工起家,现在郭百岩也和快餐企业合作,做起了新买卖。

“蔬菜、米饭、调料都放好了,只要微波炉里转转就能‘秒吃’晚饭。”在济南的上班族惠贺看来,这种速食产品既方便又不缺营养。平时,惠贺还有一个特殊的爱好——吃大蒜,他觉得能增强身体抵抗力,但食用后口气太重让他很苦恼。不过,最近他发现了“新大陆”——黑蒜。“大蒜经过发酵,制成酸甜可口的黑蒜,消除了爱蒜群体的顾虑。”安丘源清田食品有限公司销售部员工周海臻说。

可以看出,通过一定加工工

艺,同一种蔬菜可以多元“变身”。一块生姜,仅用作调味品,一个小姜要吃完得费时费力,制作成姜糖、腌制成酱菜会消费得很快;一扎秋葵,多为桌上菜肴,通过脱水工艺,制成干脆的秋葵条,还可当零食……

寿光蔬菜产业控股集团有限公司深加工项目部副经理田建军说,现在包括秋葵、胡萝卜、香菇等在内的蔬菜,通过脱水、非油炸方式制成果蔬脆,一年销售近千吨,消耗原料近万吨。

结构调整、品种细化,加工引起生产环节连锁反应

蔬菜加工业的发展带来种植结构的变化。“农产品加工企业了解终端消费市场,按照需求在生产环节找原料,种植端相应做出调整肯定会带来种植结构的改变。”安丘市凌河镇副镇长孙东明表示。

安丘生姜种植常年稳定在20万亩左右。在孙东明看来,“种姜比种粮收益高得多,这些年‘粮农’变‘姜农’的越来越多。种姜的多了,也让企业收购有了保障。”

蔬菜种植在细化。凌河镇偕户村生姜种植户李莲,以往都要等到深秋时,才会把姜挖出来卖掉。可今年7月初, she就把4亩生姜全部挖出来卖掉了。

“今年的生姜换成新品种‘小红芽’,专门用于腌制酱菜,就得这个时候挖。”李莲说。生姜的多元化加工,正在改变着农民的种植习惯。“生姜提前卖完了,我还可以再种一茬别的蔬菜,还能多一份收入。”

优质种子受追捧。“以前的笨葱不仅产量低,口感也不好;蔬菜加工企业嗅到市场需求,从国外引进了水果葱,种植很快就推广开了。”孙东明说,现在安丘大葱产量全国第一。

抱团经营受欢迎。一位蔬

菜加工企业的负责人表示:“就散户种植而言,产品质量安全、品质得不到保障不说,与散户挨个签合同还费时费力。”以后打算与家庭农场、合作社等新型农业经营主体合作,便于组织人力,也便于规模化统一经营。

不少加工企业还采用了“公司+基地+农户+标准化”模式,按需种植蔬菜。安丘源清田食品有限公司自有基地1000亩,与农户签订的种植合同基地4300亩。“不管是自有基地,还是合同基地,都保证统一安排种植计划、统一供药肥、统一农残检测、统一收购加工。”周海臻表示。

到基地种菜、到企业打工,加工为农民增收提供多种可能

“看,这些辣椒粉都是从新疆运来的,正准备加工成辣椒红色素。”在位于胶州的青岛同兴天然色素有限责任公司,总经理刘宗波捧起一些成品介绍说,企业年产辣椒红色素近200吨,八成原材料来自新疆。“辣椒亩产500公斤,每亩收购价4000多元,减掉人工成本,每亩能给农民增收2000元。”

据了解,为保证加工原料,胶州市辣椒协会在新疆产区发展了45万亩辣椒基地,带动周边种植约15万亩,对于促进农民整体增收、农村劳动力分流意义重大。

除带动上游农户种植外,蔬菜加工业在直接解决农民就业方面作用也十分显著。“可以帮助农民家门口就业,既能照顾家里,每月又能有固定收入。”田建军说,自己的企业正式职工300多人,季节工100多人,全是周边的农民群众。

记者在调查中发现,在蔬菜加工企业打工的农民,每月收入三四千元,但随着年轻人“身价”走高,劳动力老龄化趋势日益明显。有的企业不得不到外地招



蜂蜜姜块

工,以吃住免费等条件吸引人。

采访中,不少农民表示,不搞加工,利润太低,农产品价格忽高忽低,日子很难过。但目前,与农户利益联结相对比较紧密的家庭农场、合作社等新型农业经营主体发展蔬菜加工的积极性还不高。“缺资金、缺人才、缺设备,没法与已发展起来的加工企业竞争。”一位合作社的负责人坦言。

田建军提出,加工业分工越来越细,合作社可以与现有加工企业合作,合作社做初加工,加工企业再做进一步深加工,打通从生产到加工再到销售“全产业链”,让农民更多参与、融入产业链条,分享二、三产业增值收益。

企业引进人才设备,政策加大扶持,蔬菜加工业应迈向精细化

安丘市江海食品有限公司一天能粗加工生姜100吨,一年出口将近3万吨。“只需经过简单的水洗、分块和保鲜包装。”销售部经理范国坤坦言,目前生姜粗加工由于技术含量低,竞争激烈,附加值也低,“最好时利润也就10%左右,不好时就得赔本。”

“早就想发展深加工,但苦于没有人才和设备。”范国坤说,直到2014年,与山东农业大学对接,才有了现在的山东保康生物

科技有限公司。据介绍,企业主营从生姜中提取姜黄素、姜辣素、姜淀粉和姜蛋白酶等。“产品附加值比粗加工生姜高出上百倍。”

蔬菜加工不能沿着“洗剪吹”式的粗加工之路走下去,企业应该大力发展精细化深加工。

“对于精深加工企业,安丘建设了产业园,促其抱团发展。”范国坤说,用地方面,当地政府给予最优惠的政策,并派专人替企业办理各项手续。企业上研发设备,当地政府会按照10%的标准给予补助,最高补助100万元。就蔬菜加工出口企业而言,除了出口退税,出口量增加会有额外奖励,企业出国参加展会还有补贴。

郭百岩表示,蔬菜时令性比较强,企业需要在短时间内收购大量蔬菜,支出比较多,资金压力较大。“企业白天黑夜都在运转,一个月电费就要20多万元。希望电费能降一降。”

“加工产能不小,但是大部分是贴牌生产,利润比较低。”田建军坦言,企业有“七彩庄园”品牌,只是在当地叫得比较响,要走出去推广,需要花费大量的人力物力。他建议,政府应加大财政、金融等政策扶持,帮助企业提升市场开拓能力,创造更多知名的企业品牌和产品品牌。

(新华网)

严防“地沟油”重回餐桌 不同省市各有侧重点

防范“地沟油”重回餐桌一直是食品安全监管的重点工作之一。近日,浙江省人民政府办公厅发布了《关于进一步加强“地沟油”治理工作的实施意见》(以下简称《意见》),进一步加强“地沟油”的源头治理。

《意见》指出,各地区、各有关部门要高度重视,重点突破,合力加强“地沟油”治理;完善机制,规范经营,督促落实企业主体责任;积极试点,重点扶持,推动培育无害化处理和资源化利用企业;加强研究,创造条件,进一步完善配套政策措施;综合施策,严格执法,切实落实监督管理责任;加大力度,严惩重处,严厉打击“地沟油”违法犯罪;加强

领导,强化督察,确保落实地方属地管理责任。

据了解,浙江省发改委早在2015年9月就印发了《关于浙江省餐厨垃圾资源化综合利用行动计划》,并于今年7月实行《浙江省餐厨垃圾管理办法》,使“地沟油”治理工作走上法制化、规范化轨道。

自国务院办公厅4月发布《关于进一步加强“地沟油”治理工作的意见》以来,全国多省市都积极采取了严格的治理措施。记者注意到,上海、江西、安徽、重庆、福建等省市侧重点各有不同。

据媒体报道,重庆市江津区从事火锅类餐饮经营的企业有

上百家,因此,江津区食药监分局在开展餐饮服务单位食用油食品安全专项监管行动中,重点检查火锅类餐饮经营企业的购进、贮存及使用食用油采购索证索票和查验登记情况、餐厨废弃油脂的处置情况等,严厉打击采购、回收、使用“地沟油”及回收火锅、水煮鱼等菜品油脂和底料加工食品的违法行为,严防“地沟油”流入餐饮服务单位。

而江西省在全省开展为期3个月的餐饮服务单位食用油食品安全专项整治工作中,重点是食用油用量大的火锅、水煮鱼、煎炸类菜品的餐饮服务单位,学校食堂、集体用餐配送单位、中央厨房。各级食品药品监管部

门督促餐饮服务单位严格执行进货查验和采购记录制度,严把采购关、贮存关、使用关,严禁餐饮服务单位购买、回收、使用餐厨废弃油脂。

安徽省则将加大农村地区、城乡结合部,以及农贸市场、批发市场、小餐饮、小作坊等劣质油品的重灾区的巡查力度,排查清理非法提炼“地沟油”黑窝点。强化对屠宰企业、肉类加工企业、食用油生产经营企业、餐饮企业及行政企事业单位食堂监管,督促上述地方建立食品安全追溯体系。另外,针对网络渠道鱼龙混杂,一些企业利用网络销售假冒名牌食用油的现象,加强了对网络销售食用油的监管,

对监管部门认定的省内制假售假网站依法进行处置。

上海市在严厉打击“地沟油”的同时将政策引导、规范管理相结合,要求餐饮服务单位必须将餐厨废弃油脂交付专业单位收运和处置。上海市、区两级食品安全监管部门大力推进餐饮服务单位安装和使用油水分离器,并将餐厨废弃油脂用于混合柴油燃料车。截至今年4月30日,参加课题示范应用、营运的106辆使用B5/B10/B20生物柴油的公交车、环卫车,累计运行时长已达3年7个月、运行里程1361.51万公里,其中消耗BD100废弃油脂制生物柴油约35.92万升(296.34吨)。(中经网)