

《中国小龙虾产业发展报告(2021)》发布

小龙虾
对餐饮业
渗透力加强



本报讯 孟刚 日前从中国水产流通与加工协会获悉,由该会与全国水产技术推广总站、中国水产学会联合共同编制的《中国小龙虾产业发展报告(2021)》(下称《报告》)近日发布。《报告》显示,2020年,我国小龙虾养殖业继续保持良好发展势头,加工业保持稳步发展;与此同时,小龙虾对餐饮业的渗透力在逐渐加强。

产量年均增长27.50%

据测算,2020年我国小龙虾产业总产值约为3448.46亿元,同比下降15.07%(统计未包括港澳台地区)。其中:小龙虾养殖业产值约为748.38亿元,同比增加11.35%;以加工业为主的第二产业产值约为480.08亿元,同比增长9.11%;以餐饮为主的第三产业产值约为2220亿元,同比下降25%。

2020年,我国小龙虾养殖总面积达到2184.63万亩,养殖总产量达到239.37万吨,位列我国淡水养殖品种第6位(前5位均为大宗淡水鱼品种)。按地域分,2020年,有小龙虾养殖报告的省(区、市)23个,其中湖北、安徽、湖南、江苏、江西5个传统养殖大省仍然占据绝对主导地位,养殖总产量218.69万吨,占全国小龙虾养

殖总产量的91.36%。

国内市场虾尾最受欢迎

在加工方面,《报告》显示,相对于小龙虾养殖产量而言,小龙虾加工企业主要在小龙虾集中上市中后期开始加工,且主要收储小规格小龙虾,小龙虾加工量占比很低。2020年,我国小龙虾规模以上(年加工量100吨以上)加工企业123家,同比增加10家,总加工量约为88.07万吨,同比增长10.09%,年加工总产值约为480.07亿元,同比增长近10%。按地域分布,规模以上加工企业仍然主要集中在湖北、安徽、湖南、江苏、江西5个传统小龙虾养殖主产省。

小龙虾加工主要以初级加工为主,精深加工占比很低,初级加工产品主要为虾尾(只去头、不去壳)、虾仁(去头、去壳)、整肢虾(不去头、不去壳)三大类。三种产品类型中,由于加工成本较低,且方便家庭加工制作,虾尾在国内市场最受欢迎;由于应用场景的扩展,如一些知名餐饮连锁企业开发推出小龙虾盖浇饭等产品,虾仁的用途得到一定程度拓展,在部分地区的需求量增加。

对餐饮业的渗透力加强

《报告》调查发现,2020年,疫情影响线下消费的背景下,小龙虾对餐饮业的渗透力却在逐渐加强,主要体现在两个方面:一是调味小龙虾产品大量进入快餐、中餐和夜宵店铺,成为店铺中的一道热门菜;二是小龙虾与其他品类产品结合,衍生出各种创新产品,如虾仁汉堡、虾仁披萨、小龙虾火锅、虾尾盖浇饭等。产品的创新,推动了小龙虾产品的广泛应用,为小龙虾的长期发展打下了广阔的市场空间。

近年来,各地纷纷重视小龙虾品牌建设,尤其是重视覆盖面更广、带动作用更强的区域公共品牌建设。2020年是小龙虾公共品牌建设的爆发期,全年新增地理标志证明商标9个(襄阳小龙虾、开江小龙虾、华容小龙虾、君山小龙虾、马家荡小龙虾、雁江中和小龙虾、含山龙虾、共青城龙虾、兴化小龙虾),全国区域公共品牌累计达到21个。

据测算,2020年小龙虾区域公用品牌覆盖的小龙虾产量约占小龙虾全部产量的36.04%。此外,潜江龙虾和盱眙龙虾继续位列区域公共品牌价值前二。

凌晨4时许,伴随着朝阳初升,全世界最远的深海渔场浮出水面——定海神针般的中心立柱刺破海水,张开连廊“伞骨”,紧抓两个足球场大小的八角箱体。从天空俯瞰,犹如深蓝大洋中张开的金色巨网。

水面以下30米,15余万条三文鱼在网箱包裹的黄海冷水团中自由游弋。这就是青岛国家深远海绿色养殖试验区“深蓝一号”网箱,壮观的国产深远海三文鱼收鱼行动第一次在这里展开。

首批国产深远海
三文鱼将摆上百姓餐桌

首批国产深远海三文鱼
上岸

清晨5时许,马达响起,巨大的白色养殖工船驶近“深蓝一号”。

“不同于传统渔业的网捕作业,我们采用吸鱼泵进行真空负压捕捞,这样能够减少鱼体因在网内碰撞摩擦造成的损伤,也让后续加工变得更加有序可控。”万泽丰渔业有限公司总经理顾祺焕说。

7时许,伴随着现场负责人一声令下,吸鱼泵轰隆开启。几十秒的短暂空吸后,便有青黑色鱼影从管道中穿梭而至。从管道外的褶皱处仔细窥探,略微能分辨出三文鱼的青黑脊背和银白肚皮。顾祺焕说,降温完毕的鱼被设备自动送至处理区,作业人员进行内脏清理,再经过冲洗血水、吸取杂质两道清洁步骤后,就来到了包装环节。

“此次活动是试验区项目实施以来首次规模化收鱼,也标志着我国首次规模化养殖高价值鱼类取得了成功。”现场,青岛市西海岸新区海洋发展局党组书记赵英民介绍说。

12小时端上餐桌

船舷边堆叠的蓝色货柜被运输船装载完毕并启航运往全国各地,第一批国产深远海三文鱼踏上了“赏味之旅”。

“海水养殖三文鱼,众所周知集中在挪威、智利等冷水海域,在温暖海域养殖成功,我们是世界上第一个,也是目前世界上纬度最低的远海三文鱼养殖场。”作为项目技术支撑的团队专家,中国海洋大学董双林教授说。

据介绍,这座相当于40个标准游泳池大小、质量超过1500吨的“巨无霸”,是全世界最大的全潜式智能网箱,它的设计研发突破了总

体设计、沉浮控制、鲨鱼防护等多项核心技术,是我国在深远海渔业养殖装备自主设计研发上取得的重大突破,具有完全独立的知识产权。

开创了世界温暖海域养殖三文鱼的先河,青岛西海岸新区海洋渔业如今走向了更深、更远,引燃了经略海洋的强力引擎。

打造深远海绿色养殖
产业集群

近年来,青岛西海岸新区与山东海洋集团强强联合,探索“陆基产业园区+深远海产业园区”产业集群式发展新模式,打造百亿元级深远海绿色养殖产业集群。

当企业路径技术探索完成,需大规模推广发展的关键时刻,肩负着“以海洋经济发展为主题,打造海洋强国战略新支点”战略使命的西海岸新区及时出手,通过混改成立国企控股公司,搭建合作新平台,及时解决制约企业发展的资金问题。

按照试验区批复要求,西海岸新区要拓展海水养殖发展空间,促进水产养殖转型升级、绿色高质量发展,开展试验示范;以深远海大型智能化养殖渔场为载体,推进试验区建设工作,探索在深远海养殖重要领域和关键环节形成可复制、可推广的经验模式。

西海岸新区与山东海洋集团的强强联合,聚焦项目园区化、产业集群化,以陆上、近海、远海接力养殖为基础,探索“陆基产业园区+深远海产业园区”产业集群式发展新模式。

“未来,我们将整合现有船舶运营、海工装备、苗种繁育、海洋牧场、冷链仓储等产业资源,打造以大型智能化养殖装备为基础的现代化深远海养殖模式,发挥好试验区项目的创新引领作用。”山东海洋集团深远海项目专班人员说道。

(据《工人日报》)

轻食餐饮“健康”也要标准化

本报讯 庞建新 随着人们对于健康生活的追求日益增强,低盐、低糖、低油食物以及以蔬果为主的轻食餐饮备受消费者欢迎。被消费者戏称为“吃草”的轻食餐饮业成了餐饮新宠。无论是餐饮门店,还是线上外卖,轻食餐饮消费中热度不减,有持续攀升趋势。

一份《轻食消费大数据报告》显示,年轻人对身材的重视,无疑是选择主打健康卖点的轻食的重要原因。其中,90后引领轻食“新食尚”;女性占轻食爱好者70%以上;南方人饮食相对清淡,对轻食接受度更高。从在线轻食餐订单类型看,低卡是最吸引人的标签;接近六成的消费者吃轻

食就是为了减肥、控制体重。而欧睿国际数据显示,2017年全球轻食代餐市场规模达到661.6亿美元,其中,中国达到571.7亿元人民币,预计2022年中国轻食代餐市场规模会达到1200亿元。有业界分析认为,随着二三线城市居民生活水平进一步提高,对健康饮食的需求增加,轻食代餐消费作为餐饮领域的细分业态,将从一线城市、新一线城市向二三线城市发展,开发空间巨大。

现阶段轻食行业还应属比较新兴的产业。一方面有消费者质疑轻食的真伪性;另一方面,轻食制作不难,投入成本并不高,轻食产品同质化严重,消费增长难以持

续成了久久困扰从业者的一个难题。此外,据了解,市场上的轻食餐饮,主要搭配的餐食都是蔬菜、水果、谷物一类的低温或者生食,从其制作过程来看往往是不进行加热杀菌的。但对于一些加入肉食的沙拉而言,没有经过合理的清洗和加热,是很容易携带细菌和毒素的。食品安全问题备受考验。

不过,近日获悉,由中国烹饪协会指导的《轻食餐饮发展指南》正式发布,从食品安全、营养健康、消费者体验等七方面为轻食行业提供行动建议。对此,业界人士分析,我国轻食餐饮行业迎来广阔的市场增长,轻食行业期待科学的标准化发展。