

品质化、个性化、功能化 全国每年超二亿吨绿色优质农产品进入市场

农产品供给贴合“新吃法”

减脂餐,药食同源,一站式吃住游……城乡居民的食物消费新趋势,折射产业、产品和生产结构之变。“十四五”以来,全国新认证绿色、有机、名特优新和地理标志农产品3.6万个,每年向社会提供绿色优质农产品实物总量超过2亿吨。近年来,缤纷多样的农产品里,涌现出行业细分新赛道。农产品供给端要如何适应各种潮流“新吃法”?

把握营养健康消费主线 各类功能性食品融入一日三餐

早上,倒入即食燕麦片,淋上冰牛奶,撒一把蓝莓和奇亚籽。“比吃包子油条少摄入200大卡热量,膳食纤维还多出5克……”社交平台上,这样的轻食搭配吸引了不少网友。流行趋势里,过去不起眼的杂粮杂豆,正悄然加入主食化行列。

内蒙古阴山优麦食品有限公司车间里,经过去芒、筛选、籽粒切割等工序,一款新研发的低升糖指数(GI)燕麦产品即将装车运往各地。公司所在的乌兰察布市地处阴山北麓,正是优质裸燕麦的黄金产区。

耐干旱、耐盐碱、抗风沙,燕麦曾是养育当地人的主粮。“这几年,我们围绕主食、低GI、冲调等不同功能场景,开发了70多个单品。”公司负责人冀福善说,乘着杂粮饮食新潮流,公司的燕麦产品在国内200多个城市打开销路,还出口到北美、东南亚等地,带动农牧民增收。

大食物观框架下,食品供给结构持续优化升级,与“舌尖”上的新需求同频共振。以减脂、控糖、抗衰、助眠等为目的的膳食管理,成为一些农产品产销两旺的关键词。

“天麻是一种比较特殊的植物,跟我们所认识的兰花同属兰科,生命周期有95%的时间长在地下,核心提取物天麻素具有祛风通络、镇静安神等作用……”在位于云南省昭通市彝良县小草坝乡的中国天麻博物馆,游客们一边参观,一边好奇地品尝天麻蜜片、天麻发酵饮等产品。

2023年11月,天麻被正式新增列入“药食同源”目录。作为全国天麻六大主产区之一,近年昭通加快道地乌天麻加工利用,全市有机认证种植面积发展到10万亩,综合产值93.91亿元。“我们建成了全国最大的天麻国际交易中心,开发出蜜片、酒、面膜等30多种深加工产品。”在县天麻产业中心主任皮万源眼里,这

株小小的药草,市场前景十分广阔。

今年2月,农业农村部、国家卫健委、工业和信息化部联合印发《中国食物与营养发展纲要(2025—2030年)》,首次提出“推进营养型农业生产”,在推进农产品营养化高值化加工、推动食药物质开发利用等方面作了具体部署。

“营养导向型农业是未来农业的一大发展方向。”农业农村部食物与营养发展研究所科技处副处长、团队首席、研究员朱大洲介绍,当前功能性食品日益走向多元化、精准化、便捷化,形态上从传统的胶囊、片剂、口服液等融入日常食品形态,富硒大米、DHA鸡蛋、高油酸花生等营养强化农产品也获得更多消费者青睐。

朱大洲提示,在挑选药食同源相关产品时,一定要了解自身身体状况,认清产品属性,明确其是普通食品、保健品还是药品,并注意食用量。

挖掘“吃、赏、玩”新场景 乡村产业发展空间持续扩大

素毛肚、魔芋凉皮、蒟蒻果冻……点开各大购物平台,以魔芋(别称“蒟蒻”)为原料制成的休闲食品,正走俏国内零食界。《2024中国休闲零食行业白皮书》显示,去年魔芋零食线上销售额同比增长128%,线下渠道增速也超过60%。

四川是我国魔芋栽培的主产区之一。在攀枝花市盐边县,这颗黑黢黢的“土疙瘩”,已长成产值近2亿元的特色富民产业。魔芋带货的“魔力”从哪儿来?

“金沙江下游属干热河谷气候,非常适合魔芋生长。这种植物本身确实有一些‘神奇’特性。”在攀枝花市农林科学研究院,魔芋团队负责人滕志现场演示,经过削皮、研磨、煮沸、凝固等工序,出锅后的魔芋变得软糯弹牙。她介绍,魔芋的主要成分为葡甘聚糖,是优质的可溶性膳食纤维,具有增稠、持水及成膜等特性,在食品、医药等领域应用广泛。

人无我有的特色,成为农产品出圈的独家“秘籍”。今年8月,在当地有关部门支持下,位于盐边县红格镇新村民的金芋健魔芋三产融合示范园正式开业。在这里,魔芋不仅是地里长出来的一道天然美食,还是魅力十足的文旅IP。

漫步在园区,魔芋食研室、芋见张宜花园餐厅、热带雨林体验区,各类新业态层出不穷。“我们以魔芋膳食、生态景观为特色,暑期有好多家庭带着孩子来玩。”金芋别院民宿经营者、村民陈柯宇说,一站式吃住游,游客走的时候还要带上魔芋米、膳食粉、精酿啤酒、果冻皂等产品。

“过去卖原料,现在卖品牌。农文旅融合,进一步打开了魔芋销路。”盐边金芋健生物科技有限公司负责人王可介绍,今年新投产了膳食纤维颗粒生产线,接下来还将利用魔芋生产绿色生态降解材料,如保鲜膜、医用胶囊等。按照30吨魔芋产1吨精粉来算,预计鲜魔芋年收购量将超过3.6万吨。

滕志介绍,为促进魔芋产业高质量发展,市农林科学研究院制定了22项地方种植标准,加大抗病高质高效品种研发力度,筛选出珠芽金魔芋、高寒花魔芋等不同海拔适生品种,实现魔芋品种、种植技术全域覆盖,推动亩产提高40%。

小小魔芋是特色农产品发展壮大的缩影。各地加快挖掘农业多种功能和乡村多元价值,持续探寻餐桌内外的农产品消费新场景,打出更多绿色牌、品质牌、创新牌。

在陕西省延安市洛川县,苹果变成了醋、酒和脆片,全市打造了5条苹果观光精品线路、46个观光园区,果子的“生命周期”在不断延长。在浙江省湖州市安吉县,“笋作山珍鲜、竹成万家器”,竹酒店、竹民宿、竹露营、竹咖啡、竹探险……全县年接待游客超500万人次,衍生经济收益超15亿元。

“吃、赏、玩”,通过开辟“新吃法”,特色产业不断拓展新赛道,走出了一条条微笑曲线。2024年,各地举办的丰收节活动,累计带动农产品消费300多亿元,全国休闲农业营业收入近9000亿元。农业农村部有关负责人表示,下一步,将会同有关部门引导各地挖掘特色资源,继续推进国家现代农业产业园、优势特色产业集群、农业产业强镇建设,深化农业品牌打造,持续推进乡村文旅深度融合工程,促进农业产业高质量发展。

(郁静娴)

抓住快节奏消费新卖点 农产品深加工实现“两头香”

清晨,山东省沂南县辛集镇,泉润食品有限公司生产车间的自动化生产线上,一只只饱满的鸭掌经过智能化去骨设备,可食用部分完整分离,自动裹满调味料后,通过真空滚揉工艺腌渍入味。

“我们与本地多家规模化屠宰企业建立了长期稳定的战略合作,每年集中采购鸭爪、鸡爪、鸭脖、鸭胗等新鲜原料,制成的袋装休闲食品在市场上很畅销。”泉润食品总经理林青雨介绍。

从“原字号”到制成品,离不开农产品加工端持续运转。林青雨说,为持续适应消费者口味升级,公司深度融合传统工艺与秘制配方,依托现代食品科技,组建专业研发团队,每年推出2款以上全新产品,逐步形成独具特色的食品生产工艺体系;在生产前端,引入辐照灭菌

技术,建立全程可溯源系统,全方位保障消费者“舌尖上的安全”。

粮变粉、肉变肠、果变汁……各类加工食品丰富居民餐桌。据测算,截至2023年年底,我国主要农产品加工转化率达到73%,比2019年提高4.5个百分点。

农产品加工业是农业生产承上启下的关键环节。农业农村部食物与营养发展研究所所长、中国农业科学院农产品加工研究所创新团队首席王凤忠说,农产品深加工让食用更便捷,一定程度上匹配了现代快节奏生活的需要。在一些传统农业大县,伴随农产品加工业发展,种植基地、冷链物流、包装材料等环节趋向集中,生产端也更重视市场细分需求,有利于推动农业供给侧结构性改革。

在河南省三门峡市卢氏县,传统食用菌走向精深加工,释放出人才、技术、项目的集群效应,推动全县农业高质量发展。“我们加快产业链协同创新,构建起完整的‘产加销服’生态圈。”卢氏县食用菌产业技术研究中心主

任胡明君介绍,围绕香菇多糖多肽系列含片、菌菇调味品等产品开发,县里与上海农科院、河南农科院合作建立河南金海食用菌研究院,累计培育精深加工企业21家,深化“院县共建”“校企合作”,为产业发展架起产学研用的桥梁。

放眼全国,80%以上的农产品加工企业和合作社与小农户建立了订单采购、保底收益、按股分红等利益联结机制,带动1.25亿农户增收,收入增长幅度比其他农户高30%以上。

聚焦补齐加工短板,我国持续强化技术支撑,加快培育一批加工产业主体。2018年以来,全国累计建设了42个部级农产品加工学科群重点实验室、43个部级农产品加工技术科研试验基地,立项农产品加工标准超200项。全国9万多家县级以上农业产业化龙头企业,约八成涉及农产品加工业务。

王凤忠介绍,针对加工工艺、保鲜等关键环节,近年来科研人员持续研发创新。比如,机器人炒菜减少人为干预,细胞冻鲜技术更好锁住食材水分、解冻时恢复新鲜口感,利用等离子体灭菌设备降低防腐剂使用等,这些对于推进现代农业全链条升级具有重要意义。

