

2023RCEP区域食品产业(烟台)博览会昨日开幕,千家名企万种美食齐聚一堂

# 世界盛宴 舌尖“狂欢”

品美食、谈合作、谋共赢。昨日上午,由中国食品土畜进出口商会主办,烟台市商务局承办的为期四天的2023RCEP区域食品产业(烟台)博览会(以下简称RCEP食博会),在烟台国际博览中心盛大开幕。来自十多个国家和地区及国内20多个省市的上千家企业、万余种特色产品喜揭“红盖头”。本届RCEP食博会在为港城市民奉上饕餮盛宴的同时,搭建交流合作平台,现场组织多场技术、政策研讨大会,为参展企业“牵线搭桥”。

## 14个RCEP成员国组团参会

昨天上午,记者走进RCEP食博会B区展馆内,映入眼帘的便是郑欧班列展区。一位大眼睛、高鼻梁的外国女士正在用流利的中文给前来参观的市民介绍产品,“我们这款来自白俄罗斯的牛奶,蛋白质含量达到了3.6%,通过小分子处理技术极易被人体吸收。”陈露虽然有着中文名字,但却是个地道的印度尼西亚人,其公司为本次RCEP食博会优选了米、面、粮、油、酒等上百种单品,期待此行能有满满收获。

“我们此次展出的产品涵盖了食品、日用品等多个品类。”在韩国优秀商品馆内,工作人员曲女士向记者介绍。本次展会曲女士的团队带来了益生菌、薯片、海苔、宝宝辅食等在韩国当地颇受欢迎的特色产品。她还邀请了两位主播现场直播卖货,通过云端向全国各地的消费者推介韩国特色产品。在澳大利亚展区,随处可见当地知名企业的优质产品:可瑞比系列蜂蜜、护肤品、保健品、巧克力及咖啡等,还有获得澳洲乳业界“奥斯卡”奖的珍澳奶粉、珍澳多维高钙奶粉,更有深受小朋友喜爱的澳洲高端巧克力品牌克莱斯特的巧克力。



昨日,2023RCEP区域食品产业(烟台)博览会开幕。YMG全媒体记者 春雷 宏伟 摄

在B馆内走一圈,给记者最大的感受就是产品种类丰富,涵盖的国家多。据了解,本届RCEP食博会邀请了日本、韩国、澳大利亚等14个RCEP成员国,以及美国、俄罗斯、斯里兰卡等国家商协会组织和企业参展,采用声、光、电,结合图文、实物和互动体验等方式进行综合展示,其中特装展览面积超过总展览面积的75%,展品区域特色鲜明,境外展商比例达到25.1%,国际化程度高。

## 足不出户尝遍各国美食

本届RCEP食博会不仅吸引了大批参展商参加,市民的逛展热情也很高。

“这次展会规模很大,参展的国家也多,五湖四海的美食齐聚一堂,不用走出国门就能感受不同国家的美食魅力。”市民黄先生一家是食博会的忠实“铁粉”,黄先生告诉记者,通过逛展的方式寻味各国美食让他感到非常便利。记者留意到,此次博览会布展风格各具特色,比如俄罗斯展区用于覆盖展品的盖

布上,都印有经典的俄罗斯套娃图案。昨天10时许,在C馆逛展的95后姑娘陈女士手上已经拎满了大包小包,她直呼在这里边逛边吃,实在太过瘾。

在韩国展区品尝做海苔饭团、去四川展区咬一口麻辣香肠、到一带一路中欧班列大幅地图前合影留念……整个国际博览中心俨然变成了一个大型的美食会,各色美食令人垂涎三尺,市民可谓是吃得畅快,逛得安逸。为方便市民逛展,本届RCEP食博会启用了烟台国际博览中心A、B、C三个展馆,其中A馆主要展出国内各地的特色美食,B馆主要是世界各国特色美食,C馆主要展示中国典型预制菜品牌,展品丰富多彩。此外,展会还开通了快捷进入通道,市民只需在现场入口处扫码,即可进入会场,也可以提前扫描二维码进行线上预约报名,在现场入口出示预约情况即可快速进入会场。

## 以会为“媒”,搭建对话平台

在展会现场,来自山东莱州大家乐食品

有限公司的工作人员孙旭明向记者表达了兴奋之情。他告诉记者,作为一家专注休闲食品的企业,已经多次参加食博会。“与往届相比,本届RCEP食博会的议程紧凑,多场行业交流会为参展商提供了更加精准的交流平台,是一场高规格的博览会。”孙旭明说。日本展区负责人、全日连经济交流协会技术总监王晨也深有同感,“虽然是首次参展,但能够真切地感受到烟台布展很专业,展会内容丰富。”

“市民热情,展会专业,当地政府为我们提供了一个很好的平台。”韩国中小企业振兴公团东北亚总部本部长金相佑告诉记者,此次他们公司邀请了青岛、威海、重庆等地7家极具代表性的企业到会参展,展出的产品达到了200多种,“虽然只是短短一上午,我们已经感受到了烟台市场具有广阔空间,希望借助本次展会,让更多人了解韩国优质产品。”对于和烟台的合作,金相佑非常期待,同时他希望以此次展会为契机,活跃RCEP食品交易市场,谋求RCEP成员国的相互合作和共同繁荣,并期望烟台能够发展成为RCEP成员国合作的中心城市。

以会为“媒”,搭建对话平台。“本届RCEP食博会采用‘1+3+7’模式,通过举办配套会议和配套活动的形式,来满足不同人群、不同层次的供需求。”烟台市会展业服务中心主任姜英松介绍。本届展会邀请了院士专家、商协会组织代表、食品行业领军企业参会,围绕食品和预制菜产业,以主旨报告、案例分享等形式,解读政策标准、交流专家观点、分享实践成果,探讨食品和预制菜产业前沿技术和解决方案。展会活动丰富多彩、精彩纷呈,融合政产学研观点,搭建了烟台市食品产业链及创新资源与海内外人才对接的桥梁和纽带,深化RCEP区域食品产业多元合作。

YMG全媒体记者 逢苗 衣玉林  
实习生 韩嘉怡



烟台文化旅游职业学院在展会现场举办“美食展演”。

YMG全媒体记者 唐克 摄



参观者在2023RCEP区域食品产业(烟台)博览会上了解预制菜产品。YMG全媒体记者 唐克 摄

# 抢占风口 预制“味来”

2023烟台预制菜产业高质量发展大会昨天召开

## 世界盛宴,预制未来。

昨天下午,2023烟台预制菜产业高质量发展大会在国际博览中心召开,搭建预制菜产业展台,促进预制菜产业发展先进理念、技术信息、行业企业间的交流互动、优势互补。

大会规模之大、影响之强、品质之高、氛围之浓,令业界瞩目。在扩大烟台预制菜产业影响力的同时,也形成宝贵的“烟台经验”,建立起行业“风向标”,为烟台乃至山东预制菜产业未来发展指明方向。

抓住新风口、跑好新赛道。作为农业大市,烟台发展预制菜,未来可期、梦想可达。

## 烟台预制菜强势“出圈”

预制菜上游连着“菜篮子”,下游连着“菜盘子”,串起来的是一二三产融合的价值链,切入的是万亿级的大市场。

我市高度重视预制菜产业发展,大力实施产业集群培育、企业倍增、技改提升、项目招引奖补、品牌培育等5项计划;创建预制菜产业园,成立产业协会和产业研究院,组建产业投资基金等,抢抓预制菜市场黄金机遇期。

目前,春雷、龙大、恒润、仙坛、喜旺、蓝白

等一批优秀企业领跑行业,发展形成果蔬、水产、肉制品、方便食品等4个大类、400多个品种的预制菜产业集群。2022年,全市预制菜企业192家,规上企业159家,年加工能力114.4万吨,预制菜产品营业收入198.4亿元。

强势出圈,利好频出。我市预制菜产业的雄厚实力得到与会人员的高度认可。

“预制菜产业首次写入中央一号文件,可以预见,预制菜产业将进入发展快车道,也为烟台食品产业发展创造了前所未有的机会。”农业农村部农业贸易促进中心产业安全处副处长龚冰表示,作为农业大市,烟台发展预制菜产业,有实力、有底气,应整合预制菜全产业链资源,加快制定行业标准,不断提升服务水平,加强行业基础研究,加快推动产品走出去,引导企业抢抓机遇,更好推动烟台预制菜产业高质量发展。

省海洋与渔业执法监察局党委书记、局长鲁波表示,鲁菜素来享有“八大菜系之首”的美誉,烟台作为海派鲁菜的发源地,将传统鲁菜与预制菜工艺相结合,发挥预制菜制作方便、节约时间、还原度高等的优势,有望将预制菜打造成为中国味道的新代言,助力推动我国饮食文化走向世界。

## 助推产业再上新台阶

烟台市预制菜产业协会揭牌、烟台市预制菜产业创新研究院揭牌、烟台预制菜产业短视频创意大赛启动……着眼预制菜产业的

短板、不足,大会用丰硕的成果助推烟台预制菜产业再上新台阶。

会上,烟台市预制菜产业协会正式揭牌。这也意味着,烟台市预制菜产业协会将做好牵头人,推动企业抱团发展,让全市预制菜产业攥成拳头。

不少预制菜已实现工业化生产,但仍然存在标准缺乏、精准保鲜技术不足、加工技术装备落后等问题,制约了烟台市预制菜产业的健康发展。对此,我市成立预制菜产业创新研究院并于大会上正式揭牌,紧密围绕智能仓储物流保鲜、风味增益与危害物消减协同、营养靶向设计等国家、山东省与烟台市需求,整合协调各方资源,建立以市场为导向、产学研结合的合作体系,推进烟台市预制菜产业高质量发展,促进农民增收、企业增效、政府增税,擦亮“中国鲁菜之都”名片。

会上,还为烟台市预制菜公用品牌LOGO设计大赛获奖作品、烟台市预制菜包装创意设计大赛获奖作品颁奖。

会上,烟台市农业农村局、烟台市融媒体中心共同发起烟台预制菜产业短视频创意大赛,助力烟台预制菜产业高质量发展,推动预制菜企业规模化、品牌化、产业化发展。

## 为产业发展建言献策

如何让烟台预制菜越炒越香?大会还邀请了预制菜领域的专家学者、企业代表,围绕

预制菜产业热点问题进行交流发言,共同探讨中国预制菜高质量发展之道。

中国农业科学院农产品加工研究所研究员张春晖,从预制菜产业“发展潜力”“技术路径”“机遇与挑战”三个方面通俗易懂地讲述了预制菜的魅力所在,并创新性地提出了“都市厨房模式”“避免排浪式投资”“改头换面还是洗心革面”“构建标准体系”的预制菜发展思路。

既要“好吃”,还要“健康”。东北农业大学食品学院教授、龙江学者孔保华从“发展背景”“概念”与“低盐”、“低脂”、“低硝”肉制品科技前沿等方面作了“健康肉制品研究与开发”的精彩报告,提出“亚硝基血红蛋白降亚硝酸盐”“微生物发酵替代亚硝酸盐”以达到降低肉制品亚硝的新思路。

鲁东大学食品工程学院院长贡汉生根据预制菜高质量发展的关键控制点“预加工、预烹制、预包装、贮运冷链、工程加工”等,提出了预制菜产业亟需突破的“工业化减菌保鲜”“标准化一提三减”“个性化营养设计”“数字化冷链物流”“多元化复热保真”“数智化工程加工”等六化关键技术,通过这些技术的突破,实现预制菜产业的宏伟蓝图。

食品伙伴网研发创新事业部技术服务经理刘功明从行业、技术、企业等三个角度深入阐明了预制菜发展的重要性、必要性与紧迫性,指出了全国预制菜行业发展向好。基于此,提出了预制菜科技成果转化、知识产权发展的思路。

YMG全媒体记者 苗春雷 王宏伟

## 专家学者“把脉”支招——

## 赢得起跑,更要领跑

本报讯(YMG全媒体记者 赖皓阳)昨日,2023RCEP区域视频产业(烟台)博览会启幕,同期举行烟台高质量发展恳谈会,来自全国预制菜行业组织、高校科研院所、烟台市重点预制菜企业的专家学者共聚一堂,围绕烟台打造“中国预制菜产业名城”,做优做强“烟台预制菜”品牌研讨交流、建言献策,为烟台预制菜高质量发展“把脉”支招。

“今年1月份,烟台市预制食品纳米科学技术重点实验室获批建设,这是烟台市乃至山东省内首家设立的预制食品重点实验室,将为烟台市预制食品高质量发展提供强有力支撑。”实验室执行主任、鲁东大学食品工程学院刘欢博士在恳谈会上介绍,实验室聚焦预制食品的营养效应、风味保持、包装技术、食品安全监测等方面研究,为烟台预制菜发展“赋能”,提升竞争力。

烟台是全国仅有的五个“中国食品名城”之一,食品产业成为烟台五大过千亿产业集群之一,迈入预制菜新赛道,烟台赢在起跑线。“上世纪80年代以来,烟台有些企业就已经涉足预制菜行业,产品出口日本、韩国等地,现在预制菜产业进入一个风口期,除了政策扶持,产业发展离不开科技支撑,烟台预制食品纳米科学技术重点实验室的筹建正合时宜。”市农业农村局法规科科长黄健表示,像实验室基于多功能传感探针的预制食品安全监测技术,对于预制菜的高质量发展起到关键的保障作用。

对于实验室的获批建设,东北农业大学刘塞教授也给予高度评价。“预制食品纳米科学技术重点实验室是交叉度非常高的一个实验室,一半属于食品,一半属于包装材料,这种定位能够解决预制菜发展过程中很多问题。”刘塞表示,像预制菜后期加工储存对环境温度要求比较高,开发一些新型包装材料,一些新技术能够缓解这种问题,另外预制菜在厨房复热过程中,包装也起到关键影响。“实验室的定位是非常符合整个产业发展的,我们也希望今后和烟台的一些高校、企业合作,共同推进预制菜产业发展。”

迎战新风口,迈入新赛道,赢得起跑,更要领跑。目前,烟台已出台《关于加快推进烟台预制菜产业高质量发展的实施意见(2022—2025)》,为产业发展吹响号角。预制食品纳米科学技术重点实验室的获批建设为发展之路提供科技支撑。“希望在实验室的助力下,能尽快形成预制菜标准化生产,完善预制菜的原料种类。”中国农业大学烟台研究院孔维府教授表示,烟台预制菜产业起步早、成熟快、发展势头迅猛,接下来就是把产业链条拉长,满足多样化市场需求。

## “莱阳军团”惊艳亮相 预制菜成为亮点

本报讯(YMG全媒体记者 苗春雷 摄影报道)2023RCEP区域食品产业(烟台)博览会昨天在烟台国际博览中心盛大开幕。在展厅内,“莱阳军团”以超大规模、统一标识、优美外观惊艳亮相,在众多展位中脱颖而出,赚足了眼球。

“这次我们共组织了11家企业抱团参加展会,选择了B展厅的中央位置和625平方米的超大面积,统一打造了莱阳馆。”莱阳市农业农村局党组书记、副局长隋乙魁介绍,莱阳市委、市政府高度重视这次博览会,不仅给予企业一定补贴,而且从细节入手减轻企业负担,比如,之前企业参展需要自己租冷柜或者长途跋涉拉过来,而这次由政府统一组织、统一布置、统一打造,形成规模效应,让企业少操了不少心。”

隋乙魁说,在参展的莱阳企业中,既有龙大食品、春雪食品等国家级农业产业化龙头企业,也有不少成长型企业。大家都想借助此次博览会,了解产业发展的新动向,并且互相学习借鉴、取长补短,提升企业竞争力。

在产品上,莱阳企业也下了不少功夫:既有爆汁鸡米花、小酥肉、萝卜丝丸子等传统的爆款产品,也有上月刚推出的糖醋鸡翅根、麻辣鸡心、鸡公煲、糖醋鸡块等新产品。“从现场来看,大家对新品比较认可,不少人前来参观、洽谈。”他说道。

莱阳是享誉国内外的农产品生产、加工和出口大市,是中国绿色食品城、国家食品安全示范县、首批国家农业产业化示范基地,也是中国预制菜产业的发源地之一。今年4月,莱阳市被授予“中国预制菜第一市”荣誉。

莱阳市已培育起鲁花、龙大、春雪、天府集团等国家级农业产业化龙头企业4家、省级产业化龙头企业21家,A股上市公司2家,各类农产品加工企业360余家,其中规模以上企业115家、外贸出口企业110余家、预制菜生产企业200余家,形成了基础雄厚、集聚度高、链条完整、门类丰富的食品产业集群。

去年以来,莱阳市深入贯彻落实中央、省委、烟台市委关于推动乡村全面振兴的部署要求,立足良好的农业产业化基础,以预制菜突破发展引领传统食品产业转型升级。2022年,全市食品产业规模突破800亿元,预制菜产能由54万吨增加至76万吨,销售收入一年内实现“翻番”,产业链综合产值突破100亿元。到2025年,莱阳全市预制菜产能可达到120万吨,年销售额突破200亿元,食品产业规模突破1000亿元,形成“千亿级”绿色食品、“百亿级”预制菜产业集群。

