

我国肉类加工业的现状与发展趋势

张丽娜 陈一资

(四川农业大学食品科学系 雅安市 625014)

摘要: 随着我国综合国力的提高,我国肉类生产和加工等方面都有了很大的发展,肉类加工科技水平和质量显著提高。本文简单介绍我国肉类加工的发展历程、发展现状以及我国肉类加工业的发展趋势。

关键词: 肉类加工业;行业现状;标准体系

Abstract: With China's overall national strength increasing, we have great development in meat production and processing, especially in meat processing technology and quality. This article provides a brief description of the course of development of China's meat industry and the current development trend.

Key words: meat industry; status of industry; standard system

前言

我国肉类食品工业是新中国成立后发展起来的新兴产业,在国计民生中占有重要地位,对促进畜禽生产、发展农村经济、繁荣稳定城乡市场、满足人民生活需要、保证经济建设与改革的顺利进行,发挥着重要作用。经过50年的建设与发展,我国肉类食品工业形成了一套集畜禽收购、屠宰加工、肉类分割、肉制品加工、禽类蛋品加工、肉品卫生检验、冷冻储藏、冷链运输、批发零售于一体的遍布城乡、功能配套的完整体系。改革开放以来,按照建立社会主义市场经济的要求,经过不断的探索,在流通体制、购销政策、产品结构、市场体系、营销方式等方面进行了一系列重大改革,肉类食品供应由短缺进入相对充裕的买方市场,我国肉类食品生产流通体制初步实现了由计划经济向市场经济转变的历史性跨越^[1]。

1 我国肉类加工业的发展历程

1.1 我国肉类工业的发展历史

我国肉类食品的发展已有悠久的历史,从原始加工、手工作坊到工业化生产,经历了漫长的发展历史。人类利用肉食始于远古时期,在约50万年前(旧石器时代),原始人过着采集和渔猎生活。捕获动物,茹毛饮血,在与自然界斗争中,谋取自身的生存和发展。而肉类食品的加工始于火的发现和应用,并与剩余肉类的贮藏加工有关。人类只有在吃被火烧烤过的肉后,方知化腥臊为美味且少疾病的方法,从而完成人类文明史上第一次飞跃,即由生食转变为熟食。另外人们把吃不完的肉,任意弃置,自然风干,当无猎获物时而重新食之,则知道了肉可以风干贮存,以备不时之需。可以认为,这种由生食到熟食,到剩肉自然风干,就是最原始的肉食加工。随着历史的发展,我国食文化越来越丰富。在欧洲及世界其他地区,有史以来,食肉几乎都是原始烧烤形式。而我国,很早就已有以多种烹调器具烧煮肉食的方法,驾时用陶器蒸煮十分盛行,并有顺干、盐肱等方法^[2]。

1.2 我国肉类工业的发展

作为农业重要组成部分的肉类加工业在我国国民经济发展中的地位十分显著。中国肉类加工业经过几十年的建设特别是近十年的发展,已基本形成了集畜禽养殖(基地)、屠宰分割加工、肉制品深加工、禽类蛋品加工副产品综合利用加工、冷冻冷藏加工、物流配送批发零售于一体的产业体系。自改革开放以来,由于我国先后实行了农村家庭联产承包责任制和畜产品取消统购统销价格开放等政

策并坚决贯彻执行国营、集体、个人一起上的方针，畜牧业产值和主要畜产品产量及人均占有量连续20年增长。我国继1985年禽蛋产量跃居世界首位之后从1990年起又成为世界第一产肉大国。据统计1985年到2000年的15年间中国肉类共增产4355万吨占全球同期肉类生产总增量9534万吨的45.7%；2000年全球肉类总产量为23320万吨中国为6281万吨占27%；2001年我国肉类总产量已达到6445万吨占世界肉类总量的28.9%，与此同时中国肉食消费增长也很快。在1988至1998年的十年里中国肉食消费水平增长了一倍，达到人均46kg。到2000年中国人均肉食消费已达48.6kg。随着中国经济的快速发展和人民生活水平的提高，肉类制品的需求仍有很大上升空间，预计到2010年人均消费量将突破60kg^[3]。

我国肉类加工业自1949年建国后的发展历程可大致分为以下四个阶段^[4]：

第一阶段 1949~1976 计划经济阶段

在这个阶段，国家对肉类产品实行统购统销。农业部门负责饲料加工和畜禽养殖，商业部门负责屠宰加工和批发销售。为了稳定肉价，国家对肉类加工企业实行财政补贴，以补偿企业进销价之间的差额。

第二阶段 1977~1988 以需求拉动生产阶段

改革开放的政策使广大消费者的生活水平有了很大改善。老百姓对肉类的需求开始大幅增加，肉类加工业由此迎来了供需两旺的繁荣时期。当时为了满足市场的需求，各地政府大力实施菜篮子工程。通过财政补贴来加大对肉类企业的支持力度，一批大中型肉类企业由此获得了技术改造资金，从国外引入了一批国际先进的设备和加工工艺实现了我国肉类加工业的第一次腾飞。

第三阶段 1989~1996 艰苦创业阶段

在这个阶段，我国开始逐步从计划经济体制向市场经济体制转变，国有经济出现增长缓慢的势头。各地政府逐步放开了肉类市场并大幅减少了对肉类加工企业的财政补贴，与此同时各类私营民营资本开始进入肉类产业，而大多国营肉类企业由于对政府部门的依赖性较高，一时无法适应直接参与市场竞争这一重大变化，纷纷陷入困境。但其中有一部分企业如河南双汇、山东诸城外贸等在绝境中抓住了国内火腿肠市场崛起和家禽出口市场扩大的良机，而逐步发展起来。在这一时

期，国外一些大型肉类企业也开始通过合资合作的方式进入国内市场并建立起一批有一定规模和技术含量的合资企业。

第四阶段 1997~2002 走向成熟阶段

在这个阶段，一些国有肉类企业开始转型。有的通过开办肉类批发市场，从屠宰加工业中退出。有的从加工类转向贸易类企业，与国营企业逐步衰落相对应的是一批民营企业经过数年的跌打滚爬而渐渐脱颖而出。如南京雨润、山东金锣等肉类加工企业已从单一的小厂发展成为产业集团，并挤入全国肉类企业十强。民营合资企业的崛起使肉类行业中资本结构发生了重大变化。目前肉类行业中，非国资的比例已经超过30%。河南双汇等龙头企业则继续保持快速增长并逐步成长为全国性的肉类加工企业，同时在这个时期企业开始通过价格战收购战来争夺市场份额，整个行业开始走向成熟。

2 我国肉制品加工现状和存在的问题

2.1 加工业发展现状^[6]

中国肉类工业包括畜禽的屠宰，肉的冷却、冷冻与冷藏，肉的分割，肉制品加工与副产品综合利用以及肉的包装营销。随着中国肉类生产的发展和肉类消费水平的提高，肉类生产、加工、贮藏、保鲜、包装、运输等方面都有了很大发展，肉类加工科技水平和质量显著提高。

2.1.1 中国的肉类生产企业

目前中国有肉类加工企业3,728个左右，从业人员47.46万人左右。其中出口注册厂200多家，获进出口经营权的企业有36家左右。

2.1.2 中国肉制品加工现状^[5]

1997年肉制品品种已有500余种，200万吨左右（其中：肉类罐头20.29万吨），占肉类总产量的3.88%，主要有腌腊、酱卤、烧烤、油炸、干制等传统中式制品及香肠、火腿及西式制品；值得一提的是西式肉制品逐步为国人所接受，已占肉制品份额的40%。总的来讲，中国肉制品产量较小，远不能满足国内肉类生产与消费的需求。我国肉制品中可以分为两大类：一类是中国传统风味的中式肉制品，约有500多个名、特、优产品，其中一些产品，如金华火腿、广式腊肠、南京板鸭、德州扒鸡、道口烧鸡等传统名特产品，早已蜚声国内外；另一类是西式肉制品，它在中国

只有150年的历史,有香肠类、火腿类、培根类、肉糕类、肉冻类。

2.2 我国肉制品加工行业现状^[8]

肉制品加工业在2005年实现了59.89%的利润总额增长速度,增速较销售收入的增速高出19.81个百分点。2005年前8个月,我国出口肉类及其产品12.3亿美元,较2004年同比增长35.2%。国际上的动物福利标准及卫生指标成为制约我国出口贸易的主要因素。

我国是肉类生产大国,也是肉类消费大国。中国肉类消费很高,几乎接近欧洲水平。在1988至1998年的10年里,中国肉食消费水平增长了一倍,达到人均46公斤。2005年中国人均肉食消费达到58公斤;2004年全国肉类食品行业肉类加工业销售总收入达到1656.57亿元,比上年增长44.59亿元,增长36.68%。肉类加工业总利润达到49.48亿元,比上年增长10.1亿元,增长25.64%;2004年中国屠宰及肉类加工规模以上企业共2155,总资产1014.43亿多元,实现工业总产值1607.66亿元,工业销售产值1579.27亿元。形成了双汇、金锣、雨润、得利斯、唐人神、皇中煌等大型企业 and 名牌产品,品种有高温低温、中式西式等七大系列近1000个品种,肉类总产量7245万吨。

2.3 存在的主要问题^[7]

虽然我国畜产品加工业在改革开放后有了长足的发展,但和发达国家相比,仍存在很多不足。主要体现在畜产品的加工装备落后、加工率比较低、产品品种少、标准体系不健全、产品质量差等方面。

2.3.1 产业结构不合理

近年来畜产品加工业一直存在“初加工、低档次产品多,深加工、高档优质产品少”的不合理现象。如我国肉类、蛋类总产量均居世界第一,但产品主要以原料及半成品为主,冷冻白条肉、分割肉、白条鸡、鸭及畜禽初级加工品约占50%~70%,而商品化鲜肉及冷却肉等比例很小,熟肉制品不足总产的5%,其中高温肉制品占了40%以上,而商品化优质低温肉制品和发酵肉制品比例却极低。同时,方便、快捷、具有保健功能的畜产品等在整个畜产品加工业中所占的比重依然很小,工业化程度也较低。

2.3.2 加工装备与工艺技术水平低

从总体看,我国畜产品加工业的技术水平低。主

要表现为,一是技术装备水平低;二是企业生产技术水平低;多数企业生产能耗和物耗偏高,生产率低,加工制品质量差,加工成本高,产品生产水平和档次低。三是社会化生产组织和管理技术水平低。

2.3.3 标准体系待完善

我国畜产品加工业的质量标准体系、检验检测体系、食品安全体系及质量认证体系建设相对滞后,在发达国家已普遍接受的SSOP、GMP、HACCP、ISO9000和ISO14000等质量管理与控制体系及标准,只在我国一些出口型或大型企业开始实施。国家对内销企业还没有HACCP认证的强制性要求。

2.3.4 基础研究薄弱,科技成果转化率低

我国畜产品加工领域基础研究起步较晚,应用研究和高技术研究较为薄弱,学科间的相互渗透不够,缺乏自主技术创新,成果转化率低。我国畜产品加工科技成果转化率低,据预测只有30%,而发达国家科研成果转化率一般为60%~80%。

3 我国肉品加工业的发展趋势

随着市场经济的发展,我国肉制品的生产与消费将保持持续发展的态势。据有关部门预测:到2010年我国人口将达到14亿,全国人均收入将在现有的水平上提高一倍,肉类消费每年平均递增3%~5%,肉制品产量将增加一倍(由200万吨增加到400万吨)。

参考文献

- [1] 郭红蕾.肉类工业发展现状及趋势分析[J],肉类工业,2002(3):4~6.
- [2] 孔保华,马丽珍.肉品科学与技术[M].北京:中国轻工业出版社,2003,9.
- [3] 中国肉类协会.2001年全国肉类食品行业规模以上企业经济状况分析.肉类工业,2003(1):4~5.
- [4] 沙旋.我国肉类加工业发展研究.肉类工业,2003.1.
- [5] 中国最大企业管理网.中国畜产品加工现状及存在问题分析.
- [6] 中国进出口畜肉及制品情况综述,2003.9.
- [7] 国内外畜产品加工业发展现状及趋势,农产品加工重大关键技术筛选研究报告,2006.4.
- [8] 中国肉类学会.2006年中国肉制品行业研究报告[J],食品科技,2006(32)1:7~8.