

专题论坛

中国肉类市场特点及发展前景

何济海 (中华人民共和国内贸部, 北京 100801)

一、中国肉类市场发展概况

中国是世界上最大的肉类生产国和消费国, 约占全球产量和消费量的四分之一。改革开放以来, 随着中国经济的持续、稳定、快速发展, 中国肉类产销格局发生了深刻变化, 取得显著成绩。

(一) 肉类总产量持续增长。1996 年全国肉类总产量 5800 万吨, 实现了连续 18 年增产, 比 1978 年增长了 5 倍多, 中国肉类人均年消费量 47.4 公斤。

(二) 肉类结构发生变化。在肉类总产量中, 猪肉比重明显下降, 牛羊肉和禽肉比重逐步增长, 据统计, 猪肉在肉类中的比重由一十年代的 90%, 下降到目前的 70%, 而牛羊及其它草食性动物的肉类比重不断增长。

(三) 传统的产销区域结构发生变化。中国东北地区原来是猪肉的主要销区, 近年来因粮食持续增产, 生猪生产发展较快, 现在已基本自给。而沿海原来的某些产区, 随着农村经济的发展, 尤其是乡镇企业的发展, 农户畜禽饲养量下降, 已由产区变成销区。

(四) 生产方式发生了变化。中国是一个农业大国, 家家户户养猪、养鸡仍是我国当前主要的畜禽生产方式。但是, 随着农村经济管理体制的改革开放, 在稳定家庭饲养的基础上, 规模饲养和一体化经营得到了发展。特别是近年来, 随着我国实施“菜篮子”工程, 规模化畜禽生产有较大的发展, 一些大中城市畜禽规模化生产水平比较高, 肉类自给有了明显提高。

从五十年代开始, 中国政府就自上而下建立了套完整的生猪流通组织管理体系和购销体系, 并配有相应的加工、冷藏、储运体系, 基础设施比较完善, 技术力量比较强。目前, 全国肉类行业拥有资产 500 亿元; 有屠宰加工企业 3000 多个, 年屠宰加工能力生猪 2 亿头, 牛 1000 万头, 羊 6000 万只, 生产肉制品 200 万吨; 冷库 4000 座, 库容量 450 万吨; 生化药品 300 余种, 生化制药年产值 30 多亿元; 450 个大中城市食品公司, 1800 个县级食品公司和遍布城乡的基层食品购销站, 共计 102 万职工。

1985 年以后, 中国政府对肉类流通制进行了系列以市场化取向为主的改革, 大体上经历了以管为主到管放结合到全面放开的过程。目前, 全国肉类价格和市场经营已经放开, 实行市场化流通。国内贸易部作为中国政府主管社会商品流通的职能部门, 就肉类流通来说, 主要负责肉类稳定产销供求总量平衡, 并对肉类收购、加工、储存、运输、批发和零售等环节进行指导。地方各级政府都设有相应的职能部门负责本地区的肉类流通工作。

生猪放开经营以后, 国有食品企业通过兴办批发市场、发展连锁经营、批零结合、产销一体化经营等系列适应市场经济特点的营销方式, 国有食品企业的购销渠道得到巩固和发展, 区域间肉类流通规模不断扩大。1996 年全国区域间的肉类流通量达 2000 多万吨, 集贸市场成交量 2100 万吨。在经营上, 我们积极鼓励各种经济成分的企业参与竞争, 以促进市场机制的形成, 发挥市场对肉类资源配置的基础性作用。

在放开肉类流通的同时, 我国实行畜禽定点屠宰的政策, 即规定凡上市流通的生猪等畜禽必

须到政府指定的屠宰厂(场)、肉联厂屠宰加工,肉品质量明显提高,切实维护了生产者和广大消费者的合法权益。

二、中国政府部门稳定肉类产销的主要政策措施

目前,我们对肉类流通和市场采取的经营管理政策措施,主要有:

(一) 大力发展畜禽产销一体化经营。把畜禽生产、加工、流通等环节紧密有机地结合起来,是近年来中国肉类流通体制改革的一项重要内容。许多国有食品企业利用自身条件,建立规模化畜禽基地,开展肉类生产加工业务,并把产品最终送到消费者手中,实行一条龙服务,减少了流通环节,降低了流通费用,实现了产销间的优势互补。经过几年的探索,产销一体化各种形式都有较快发展,有的以种猪生产为重点,有的以育肥猪为重点,有的搞产销合资联营,重点是为农民提供系列化服务,走“公司加农户”路子,把农民散养的生猪组织起来。

(二) 建立和完善肉商品两级储备和风险基金等调控制度。实行猪肉、牛羊肉储备制度,旺吞淡吐,调控市场,平衡供求。同时改变肉类储备结构,按照市场需要,除保留部分冻白条猪肉外,增加了分割猪肉、牛羊肉和生猪活体储备。副食品风险基金主要用于肉类蔬菜等主要副食品商品的价格补贴和扶持生产基地建设。由于合理有效地投放储备和使用副食品风险基金,稳定了全国肉类生产和市场。

(三) 肉类批发市场建设。批发市场是肉类流通的一个重要环节。九十年代初,国内贸易部联合地方政府建立了成都、上海两个中央级肉类批发市场,同时北京、无锡、沈阳等区域性批发市场也发展较快。农村集贸市场日趋活跃。目前,中央、地方各类批发市场管理逐步走向规范,组织化程度的逐步提高,市场经营方式正在从粗放型向集约型转变,通过市场形成价格的机制也在逐步形成。

(四) 促进产品结构调整。为适应市场消费需求的变化,加快屠宰、加工企业技术改造,增加科技投入,依靠科技优势,开展肉类深加工、精加工的业务,引导企业生产品种多、档次全、质量好、高营养、低脂肪、包装化、便携式各类中西式生熟肉制品。目前,市场上各种速冻食品越来越丰富,各种规格、档次的常温、低温熟肉制品琳琅满目,并涌现出了大批如“双汇”、“春都”等名牌产品。肉类制品正在积极向卫生、方便、快捷方向发展。

(五) 建立、健全肉类商品监控体系。近年来,各级政府和有关部门每年都要投入部分资金专项用于肉类商品信息网络建设。地方流通主管部门和食品企业都建立了相应的信息统计机构,配备了专门人员,一些大中城市建立了价格预报系统,有的批发市场和企业也设立了专门的市场监测机构,能够及时了解市场情况,反映市场动向,做好产销形势的科学预测。

(六) 整顿流通秩序,规范市场行为。近年来,中国在动物防疫、肉品质量检验、畜禽屠宰、市场竞争等许多方面都制定了相应的法律、法规和条例,保证了肉品质量,促进了流通秩序好转,市场主体有章可循,依法经营,公平竞争,规范了市场行为,使肉类生产、流通和消费有了可靠的法律保障。尤其是通过实行畜禽定点屠宰,推进现代化、工厂化屠宰,较好地解决了居民肉类消费安全问题,有利于保护环境,综合利用资源,增加国家税收。

(一) 鼓励发展外向型经济,提高对外开放水平。积极合理有效地利用外资,是缓解资金矛盾的措施之一,也是学习国外先进科学和管理经验,开拓国际市场的主要途径。改革开放以来中国肉类行业一直是外资投入的重点领域之一,肉类行业利用外资水平也有了提高。目前全国已拥有中外合资合作和外国独资肉类企业近千家,开展的合作项目有2000多个,对外出口注册厂家200多家。

三、中国肉类市场前景展望

中国是一个拥有 12 亿人口的发展中国家, 肉类消费水平总体上还要进一步提高。预计今后 5 到 10 年, 中国肉类消费年增长率将在 10% 以上。特别是农村人口多, 生活水平提高很快, 肉类消费潜力大, 需求总量将不断增长。城镇人口在保持肉类消费需求继续增长的同时, 结构已经变化, 质量也将进一步提高。同时市场上传统冻白条肉上市为主的情况已经得到根本改变, 各式各样的分割肉、预冷肉、小包装、中西式肉制品等发展非常快。这些情况说明, 中国肉类市场前景广阔, 潜力巨大。

从流通方面说, 就要通过制定完善政策, 健全调控体系, 规范市场管理, 指导行业发展, 建设一个物流畅通、总量平衡、价格稳定的市场体系, 来促进肉类产销的快速、健康、稳定发展。归纳起来, 主要有以下几个方面:

继续推进畜禽基地建设, 完善畜禽产销一体化建设。主要是依靠科技进步, 改良畜禽品种, 保护可繁育畜禽生产和仔畜生产, 提高出肉率和出栏率; 加强基地建设, 加大资金投入各饲养及配套设备扶持, 改造基地设施设备; 进行科学管理, 提高管理水平, 由传统的家庭饲养向集约化、规模工厂化发展。

优化产品结构, 提高产品质量。发挥科技优势, 增加对屠宰加工、冷藏储运等条件的科技投入, 开展肉类深加工、精加工业务, 提高产品档次、标准、技术含量和附加值, 扩大出口能力。充分发挥流通对消费的引导作用, 大力发展冷却肉生产, 提高肉类在流通各环节的保鲜度, 延长保鲜期, 实现肉类产品的卫生、方便、快捷, 为居民日常生活服务。

加强肉类流通行业指导与服务, 扶持食品企业发展规模化经营和外向型经济。流通部门要通过制定政策, 增强行业活力, 引导行业发展, 完善国家对肉类市场的调控。同时, 要积极鼓励和扶持食品企业向集团化方向发展, 开展多种形式的合资合作业务, 形成具有较强经济实力的跨国经营企业。(该文系第 11 届世界肉类大会发言摘要)

(上接第 18 页) 即使是正常完备的冷藏保管条件, 随着时间的延长也会逐渐失去风味。比如猪肉贮存超过 10 个月、牛羊肉贮存超过 12 个月、禽肉贮存超过 7 个月, 鱼贮存超过 6 个月, 肉的颜色、营养成分、外观性状等都会发生变化。首先是脂肪组织的变化, 这主要是在贮存中受到微生物的侵蚀, 肉中蛋白质会腐败分解而产生硫化氢、氨、吲哚等不良气味。另外, 若将肉与有浓烈气味的物品混合存放, 亦会使肉染上浓烈的气味。因此, 贮存肉品的条件要完备、良好, 要掌握好贮存时间, 避免污染, 是保证质量和良好风味的关键。

6. 肉的加工与否

生肉的味道是很弱的, 但是经过加工后, 可以明显地改善和提高肉品的滋味和香气。不

同种类的动物肉, 加工后能产生很强烈的特殊风味。不同的烹调方法, 其风味也不大一样。这说明加工方法与烹调方法得当与否, 直接影响着肉品的风味。

7. 其他因素

比如动物在屠宰前, 若口服或注射一些有气味的药物, 像樟脑、薄荷及磺胺类, 屠宰后的肉品便会带有难闻的气味, 影响肉品的风味。患有疾病的动物(如气肿疽、酮血症、苯酚中毒症等)屠宰后的肉, 往往带有特殊的气味, 风味极差。加工的环境, 如屠宰车间和肠衣车间与炼油车间相邻, 屠宰品的环境卫生条件不好, 屠宰的肉品风味不佳。有些熟肉制品因工序处理不当或使用工具不卫生, 气味不良, 其风味也往往不佳。