

我国肉制品 生产加工现状与发展趋势

姜媛媛 刘兆庆 王曙文

随着我国人民生活水平的提高和经济条件的改善,在消费水平和消费观念上有了新的变化,消费者出于自身健康的关心对肉类制品提出更高的要求。

我国肉制品的产量近年来虽有很大的发展,但总的说来我国肉类的人均消费量,特别是熟肉制品的消费量还是很低的,尤其是经济较为落后的中小城市和广大的农村地区。因此肉类生产和肉制品生产仍然是我们较为长期的任务。

一、我国肉制品加工现状

我国肉类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、肉冻类等。

目前我国规模以上肉类加工企业有3728个,拥有资产498亿元,从业人员47.46万人,工程技术人员1万余人,固定资产在1000万元以上的有120多家,出口注册厂200多家,获进出口经营权的企业36家。自20世纪80年代以来,我国21个省市200多个企业先后从德国、荷兰、法国、奥地利、意大利、美国等引进肉类屠宰加工设备200多台,其中引进的西式灌肠生产线47条,西式火腿肠生产线30多条,还有肉制品加工检测仪器等。到2001年,我国生产加工肉类制品270万吨左右,占肉类总产量的4.26%,品种约有500余种。主要肉制品和西式肉制品,其中西式制品已占份额的50%以上,火腿肠产量达60多万吨,占肉制品产量的3/1。在肉制品产量增加的同时,肉类产品质量也在发展中得到了不断提高。

二、我国肉制品生产加工中存在的主要问题

我国是世界上最大的肉类生产国,但肉制品的生产加工能力远比不上西方发达国家。其产品大多都是些初加工产品,而精深加工肉制品却很少,这主要是由于我国的肉制品在生产加工中存在一些问题,制约着我国肉制品的发展。

1. 我国的原料肉卫生质量较差

品质优良的肉制品要从原料肉开始,我国的原料肉在生产过程中,兽医卫生法规虽逐年加强,但还不够完善,执法受到药物残留检测手段等因素的制约;兽医检验人员隶属于企业,因此造成执法困难;畜禽饲料生产管理不严,造成肉类产品中的有害物质残留过量,这些问题,严重威胁着我国肉制品的质量。

2. 肉制品加工水平低、品种不丰富

我国畜禽肉类的消费主要以原料或初级产品销售为主,加工转化率目前只有3%~4%(年人均不到2kg)远远低于发达国家30%—40%(有的高达70%)的水平。中国肉制品品种仅有500多种,80%的熟肉制品为手工作坊产品,高新技术手段在肉制品加工业的应用还十分薄弱。其中高温肉制品和发酵肉制品量极低,中低档产品多,高档产品少,许多中国传统风味的名、优、特品种并未得到发掘、整理和推广,因此我国的肉制品还无法顾及到特殊人群的特殊需要,如低脂肪、低盐、低胆固醇、低糖类保健功能肉制品几乎没有生产。

3. 肉类产品质量不高,方便欠佳

由于目前肉制品加工厂的管理体制、质量监督体制、生产企业的产品标准不够完善,以及生产企业的质量意识、技术革新水平、加工工艺、建筑设备和原辅料新鲜卫生程度、防腐剂、包装材料、产品护色等方面存在的问题,使肉制品的质量较

差,表现出肉蛋白质含盐低,脂肪、大豆蛋白含水量高,风味差,货架期短,同时,我国肉制品中,可直接用于烹调的半成品,预制品占的比例很小,规格少,消费者购买后食用和携带都不方便。

4. 肉制品加工产业结构不合理

我国肉制品在产品结构上中式肉制品生产比重下降,目前不到20%,西式肉制品生产比重达80%左右,如河南生产西式产品已达90%。这不得不归因于我国肉类生产在引进国外先进设备和技术的同时,盲目的扩大西式肉制品的生产,而忽视了具有中国传统风味的中式肉制品的生产。这不仅不能满足人们需求,而且也极大地制约了传统风味肉制品的发展。

三、目前应采取的对策

1. 制定与国际接轨的肉品质量标准,建立现代化肉品质量管理体系

进入新世纪,我国肉类行业面临着新的发展机遇和挑战,现代化肉制品生产加工任务十分繁重。无论是在生产工艺、技术装备、产品结构、生产规模、产品质量、管理体制等方面都将发生新的变化。依先进的、规模化的、现代化的屠宰加工厂为依托,建立现代化的肉品卫生质量管理体系。对肉制品的质量制订“国标”或具体的“行标”,要积极推广HACCP、ISO9000等国际先进的质量管理方法,严格按“标准”进行生产,行政部门定期按“标准”检查。(姜媛媛 刘兆庆 王曙文)我国肉制品的生产加工与发展趋势

2. 提高肉类深加工水平,发展多种类、高质量的肉制品

目前我国肉类生产企业规模比较小,大部分还是手工作坊操作,与国外的先进技术、设备比起来,存在很大差距。所以,我们要在今后的发展中,加大科技投入,引进先进设备,采用高新技术手段(超微粉碎技术、生物工程技术,酶工程技术、气调保鲜技术、冷冻干燥技术、无菌包装技术等)和高科技含量的生产工艺,扩大生产能力。提高技术水平和劳动生产率,提高肉类深加工水平,将传统技艺与现代技术有机结合起来,生产出能满足不同消费水平的、多种类、高质量的肉制品。

3. 引进高科技发展名牌产品

先进的技术装备、高科技含量的生产工艺是

实现肉类行业现代化的重要途径。也是提高我国人民生活水平,发展现代化肉类加工业,提高市场占有率的必由之路,因此,肉类企业集团要加快技术引进和改造步伐,一方面是根据国家产业政策和财政部、国家税务总局关于《促进企业技术进步有关财务税收问题通知》精神,加大对肉类食品企业技术进步的投入和支持,一方面积极引进国外先进技术和工艺,按《“九五”肉类》工业重点技术开发项目建议的要求,改进技术装备和落后的生产工艺,推进肉类行业科技进步,改革产业结构和产品结构,开发出科技含量高的新产品,提高产品质量,创造一批名牌产品,形成以名牌为龙头,以科技为先导,实行集约化经营的现代企业集团。

4. 大力提高肉类食品产业的组织化程度

一是以肉类食品加工企业为龙头,发展饲料生产、率禽养殖、加工销售一条龙的纵向产业组织;二是以技术装备先进的企业为骨干,联合从多同行业中的中小企业,形成分工协作、集团化的横向产销体系。其次,要围绕发展民族品牌和国内外市场需要,搞好应用基础研究、新产品开发和技术改造,由此形成一批具有强大竞争力的拳头产品和与国际先进水平保持同步的生产加工能力。高度重视和加强企业内部管理,特别是质量管理,要不断完善国内肉品质量管理体系,使之与国际标准逐步等效化。而且还要分层定位,建立适应市场竞争的产品结构、营销方式和销售网络。多层次的生产力发展水平,决定了我国肉类消费层次的多样性、肉类制品则要向品牌民族化、档次系列化发展,注意把引进先进的技术工艺与内味上的民族特色结合起来,瞄准城乡市场不同的消费层次,并在品牌的基础上形成专卖店与连锁经营相融合的销售体系。

四、我国肉制品发展趋势

随着我国市场经济的发展,生活水平向小康的迈进及与国际市场的接轨,我国肉制品的生产与消费将保持持续发展的势态。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200万吨发展到400万吨)。可见,我国的肉制品需求总量增长的前景广阔,潜力巨大。这对我国肉制品的

发展来说绝对是一次不可多得的良机。我国肉制品将向着多样化、营养化、方便化方向发展。

1. 中国传统肉类制品走向现代化

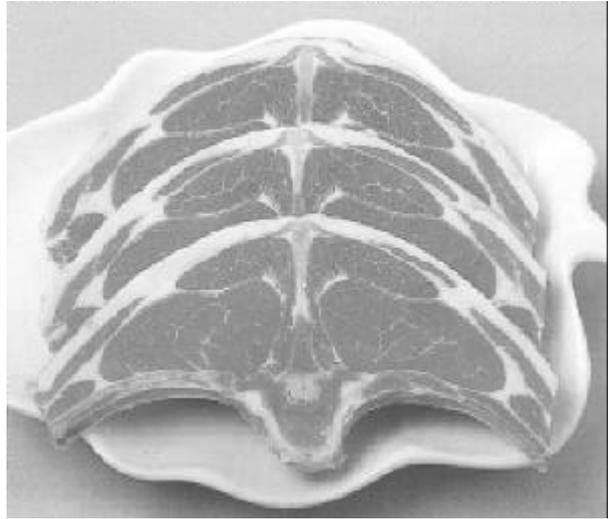
中国传统风味肉禽制品是我国人民几千年来制作经验和智慧的结晶，是中国也是世界珍贵的饮食文化遗产的重要组成部分，它经历数千年而长盛不衰，证明它有着广泛的民众基础，蕴藏着巨大的生命力，它曾为中华民族带来过光彩和荣耀。但是目前，我们自己却守着这一宝库而很少发掘、利用，把注意力都投到西式肉品上。这在发展初期是可以理解的，也是必要的。因为引进西式肉制品加工技术与设备的同时，也引进了新的科学理念，新的方法。但随着肉制品市场的发表，消费者难以满足于风味缺乏变化的西式肉制品。因此，我国的肉类科技工作者及相关的企业家，从现在起应注意力转移式调整，通过发掘和精选中国传统风味肉制品自身的内涵，利用现代科技理论和西式肉制品的加工技术与之进行“整和”、“交联”，着手于中式肉制品的加工工艺和设备的开发，使其在营养成分、包装及货架期等方面体现时代气息。并适合大规模工业化生产，把产品推向国际市场。

2. 增加西式肉制品的品种

西式肉制品中有许多被欧美各国人民所喜爱的品种，除在我国已流行的种类香肠、火腿肠等得到推广和普及，已成为我国肉制品消费的主导产品。然而还有许多类型的西式肉制品正在被认识或尚未认识，如培根类、色拉米香肠类、波马火腿类、肉糕、肉冻类、肉串类等、为了满足消费者的不同嗜好，生产多品种、富营养的西式肉制品非常必要。

3. 发展低温肉制品

我国肉制品生产中以高温加热的火腿肠为主要产品，多达40多万吨，占肠类制品的绝大部分。高温加热、货架期较长，可以在高温下存放半年之久，故可不依赖冷藏链而进行冷藏、运输和销售，它特别适合我国当前国情，尤其是广大农村地区和尚不具备冷藏链的中小城市。但经高温加热后的产品其风味、口感、营养等品质方面会受较多的损失。据悉，一种正在国内逐渐兴起的低温肉制食品有望取代传统的高温火腿、香肠等肉制品。这种低温肉制品的特点是：改变传统的蒸煮加工方式，将精肉经过松软处理后，在75%—90%低温下蒸



煮，因此可基本保留肉类蛋白质、氨基酸、维生素、矿物质等营养成分以及肉类完整的纤维组织，肉类细嫩，口感好。这种低温肉制食品在西方发达国家已流行了60个年头，虽然我国在这方面起步较晚，但其作为一种技术含量很高的营养食品，在我国有着广阔的市场前景。

4. 发展禽肉制品

由于家禽的饲养周期短、饲料转换率高、其肉又是一种蛋白质含量高、脂肪含量低的肉类，加工（剥离分布在皮下的脂肪）可制成几乎不含脂肪的肉制品，不仅能满足大众的需求，而且也能满足特殊人群（冠心病人群或老年人）的需求。

目前，中国家禽肉的总产量已超过1000万吨，占肉类总产量的18.2%。家禽肉制品由于健康和价格方面的原因，很受消费者青睐。大力发展禽肉制品不仅能满足人们的需要，而且也能极大促进畜禽业的发展。

5. 保健肉制品悄然崛起

随着社会的发展，人们愈来愈认识到饮食与健康的关系，拥有健康又是人类永恒的追求。人们在吃饱吃好的同时，努力追求具有高品质和功能性兼具的食品。因此，市场随之涌现各类独具特色功能食品。肉制品类也在百花争艳、纷繁众多的食品中不甘落寂。功能性肉制品（如低脂、低胆固醇肉制品、低钠盐肉制品、低硝酸盐肉制品、含膳食纤维肉制品、复合功能肉制品）具有调节人体生理机能，又具有营养功能和感官功能，能满足特殊人群的需要，轻松享受美味与健康。