

2000年的家禽肉及其制品

——谈肉制品发展的战略转移

董寅初 (中国肉类食品综合研究中心)

一、家禽肉的产量及其在肉类中的地位

家禽肉是世界上增长速度最快的一种肉类。据联合国粮农组织预测,2000年世界家禽肉的总产量将达到4705万吨,比1987年的3158万吨增加49%,而同期世界其它肉类的增长为:牛肉11%,猪肉23%,羊肉26%。

家禽肉的肉类总产量的比例,由1987年的23%,到2000年,将增至27.3%,而同期牛肉将从31%,降至27%,猪肉和羊肉保持在原有水平(41%和4.3%)。家禽肉的主要生产国是美国、欧共体、中东、中国和巴西。

在美国,近年牛肉的人均年消费量约以3%的速度在逐年下降的时候,禽肉却以4.7%的速度在逐年上升,1989年人均年消费量已达38.4Kg。今天43%的美国人至少每3天要吃一次鸡肉,家禽肉已成为最重要的食品之一。

家禽肉的人均消费量(1989)居世界前列的还有以色列(33.3Kg)、加拿大(27.7Kg)、澳大利亚(27.7Kg)、西班牙(21.2Kg)、葡萄牙(19.8Kg)和法国(18.8Kg)。

在中国,1978年家禽肉的产量还不到肉类总产量的1%,1987年迅速达到9.5%,按菜篮子工程,1992年末将达到14%。2000年预测可达380万吨,是世界禽肉增加最快的国家,将成为禽肉的第五位出口国,年出口量将达到22万吨。

目前家禽肉的人均消费量超过牛肉的国家有以色列、委内瑞拉、西班牙、日本和中国;超过猪肉的国家有美国、澳大利亚、委内瑞拉和巴西。在委内瑞拉,家禽肉已上升为第一位,上述其它国家也已成为第二位。

无疑,家禽肉的生产 and 消费从世界范围看,都在发生着或即将发生急剧的变化。

二、家禽肉飞速发展的原因

某种食物在某个历史阶段的发展变化,都与社会发展、科技进步及人们的生活方式密切相关。首先是人们出于健康方面的需要,其次,科技进步,为家禽肉的发展创造了一个极为有利的条件。

1.人们出于健康原因,要求摄入更多的动物蛋白质和更低的动物脂肪。

第二次世界大战后,美国的科学家们注意到了心脏病的不断增长,似乎与胆固醇有某种联系。许多研究得出结论是血管内壁的增厚,即动脉粥样硬化是胆固醇代谢不正常的结果。1974年美国心肺血液研究中心,正式提出“胆固醇可能危及健康”,冠心病是美国当时死亡的首要原因(占1/3)。于是有人把胆固醇看成是20世纪的祸根,在肉食消费上发生了某种变化。

食物的人均消费量

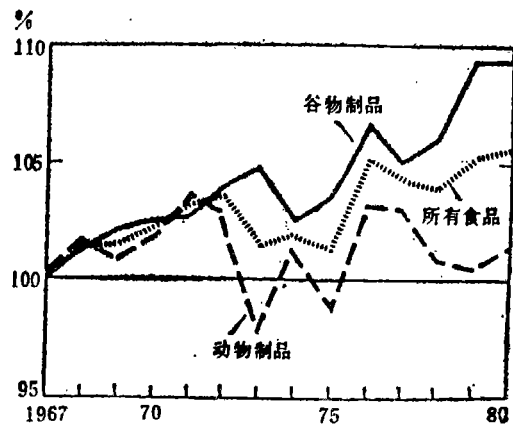


图1. 动物食品的消费量与农作物食品的对比

一些动物食品的人均消费量

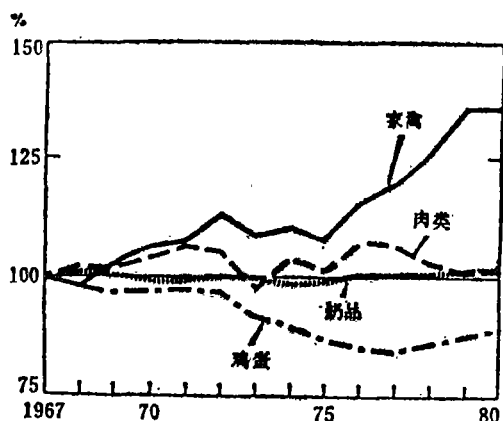


图2. 一些动物食品的消费量（奶制品中包括黄油）

油脂的人均消费量

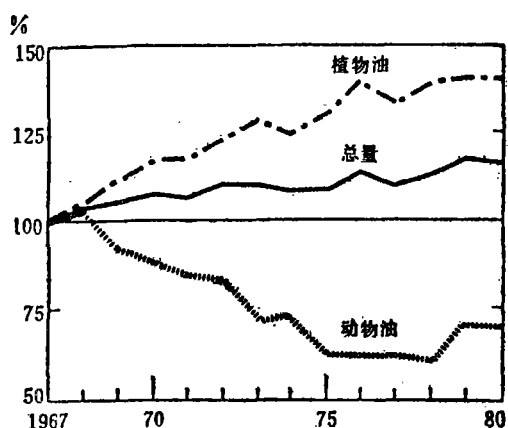


图3. 动物油和植物油消耗量的对比（注：动物油不包括黄油）（美国农业部，1980年农业图表手册，46页，图108）

图1、2、3是1967~1980年间，与胆固醇有关的几大类食品人均消费量的变化曲线，可知：

①缺乏纤维素的动物性食物的消费量有所下降；富含纤维素的植物性食品在增加。因为纤维素可增加肠胃的蠕动，从而可减少肠癌的发生；

②动物性食物中，高蛋白低脂肪的家禽肉受到消费者青睐，取得较快发展；鸡蛋因高胆固醇而使消费明显下降；

③不含胆固醇的植物油脂与富含胆固醇

的动物油脂的消费形成一个剪刀差，消费者对动物油脂明显地厌恶。

这种变化在中国也已显见，80年代初我国肉类生产大幅度增加以来，消费者很快从吃肥肉转向吃瘦肉。近几年家禽肉的消费每年以19%以上的速度在增加。

2. 家禽本身的特点和行业科技的进步。

由于科技工作者长期不懈的努力，现已培育了许多生长快、饲料报酬高的优良品种。许多种肉鸡可在7~8周内，从40g的雏鸡长到2Kg以上，而肉料比只在2左右，即1kg禽肉只需2kg的饲料。而猪需要4kg饲料，牛需7kg。再加上工厂化的饲养和先进的加工技术，使价格较为便宜。

三、家禽肉未来的加工和销售形式

30年前，美国的肉鸡大都是以整只冻鸡的形式销售的，只有极少数以分割鸡或深加工形式销售，但60年代初开始，整鸡产品迅速下降，深加工禽制品成倍地增长（见表）。1985年至1988年间美国新建了105座禽类加工厂。

	整鸡	分割鸡	深加工禽制品
1963	81%	16%	3%
1985	30%	50%	20%
1990	20%	50%	30%
2000(预测)	10%	40%	50%

促进深加工产品迅速发展的因素是：

①骨肉分离机械的发展；

②有了改进措施，可保证在加工、贮藏、和销售中不致变质；

③生活水平提高，消费者对易加工和食用的禽肉产品的需求增加。

在我国，80年代以前，家禽历来是以活禽和整只冻禽的形式销售，深加工产品主要是那些传统风味的整禽制品，如烤鸡、扒鸡、油鸡、酱鸡、熏鸡等。80年代后，随着养禽业和加工业的发展，开始了分割禽的加

开展生熟肉小包装生产利大于弊

吕自治 (河北邯郸峰峰矿区冷冻厂)

商品生产要在市场竞争中取胜,那就必须以开拓新的优质产品为重点,以提高经营效益为中心,改变原有的产品结构,通过技术改造,使产品具有质量高、品种多、包装精美、装潢别致、销售方便、有选择性等优势来满足市场需求,甚至打入国际市场。也只有这样,才能充分发挥国营企业的绝对优势和主渠道作用。

当前,肉类加工企业,广泛开展生、熟肉分割生产,加工出各种小包装销售,是一条出路,其有利的因素是多方面的。

一、有利于企业产品质量的提高

因为广泛开展肉品系列小包装,首先加强了对活商品的管理工作,其次促进了对屠宰加工工艺的严格要求。因为原料选择如果不过关,直接影响着分割、包装产品的卫生工,仅以北京华都肉鸡加工厂为例,已有40多个品种的分割禽产品,年产量已达6500多吨(1991)。

所谓深加工产品,是指人们可以方便地将用各种各样的方式来消费的产品,如油炸鸡、鸡肉香肠、鸡肉块、鸡肉排等等,也包括我国传统的禽肉制品。按性质可以分成以下几大类:

1) 罐头(包括软罐头)产品类。如整鸡、鸡肉块、原汁鸡、火鸡肉、鸡肝、炸鸡肉、鸡肉和面条、鸡杂碎、鸡肉炒面、鸡汁和鸡汤等。

2) 脱水产品类。适用于婴儿、军队、野餐和航天食品,含水量 $<10\%$,食用前复水处理。

3) 烟熏制品类。如整只熏火鸡(肉鸡和鹌鹑);火鸡杂碎香肠;火鸡意大利香肠;火鸡或肉鸡火腿(大香肠)等。

与质量,形成肉的含菌量大和包装肉形成血水多等弊病。所以开展分割及小包装,会促使屠宰加工基础性工作的进步,从而有利于企业所有产品卫生质量的提高。

二、有利于企业产品结构的改变

分割小包装既增加了花色品种,又方便了销售,便于消费者选购。对改变产品结构起了很大的推动作用,对于彻底改变长年供应统白条肉的传统经营方式是一大突破。势必给肉类食品的经营带来新的生机。同时,在生产加工精肉、肥肉、肉片、肉馅等系列产品的基础上,会促进企业向精、细、深加工方向发展,如猪头分片,肠尾分段,猪蹄分瓣等,甚至由营养型向滋补型方向推进。

三、有利于企业产品更新换代

在广泛开展分割、肉制品加工及猪肉系

4) 速食方便食品类。有①裹面禽肉产品,如炸鸡、油炸鸡里脊;②经调味的微波炉产品;③碎肉或重组肉产品,如禽肉块、禽肉饼、禽肉卷、禽肉火腿和禽肉法兰克福香肠等。

结 论

人们对于自身健康方面的更多考虑,快节奏的生活方式,经济水平的提高和家禽及其加工技术的迅猛发展,今后十年,在中国必将出现一个禽肉产品及其制品的大发展时期。

为迎接即将发生的这一巨大变化,肉类科学工作者、肉类行业管理人员及生产者,应从历年来以猪肉为肉制品主要原料的圈子跳出来,开拓一个更新、更宽广的产品领域。

在这一原料和产品的战略转移中,谁先行动,谁将获利。