

# 我国优质烹调牛肉生产的现状与发展趋向

孙宝忠 杨 季 (中国 农业科学院畜牧研究所, 北京 100094)

**摘 要** 十余年来的实践表明, 生产优质牛肉 是高效利用牛肉 生产资源, 促进肉类生产发展的可行生产方式, 备受业内人士的关注。本文简介了我国优质烹调牛肉 生产的发展现状, 并探讨了它的发展趋向。

**关键词** 优质烹调牛肉 现状 发展趋向

随着 1996~2000 年国家农区秸秆养畜发展纲要制定战略目标的逐步实现, 我国牛肉生产资源将日益增长, 牛屠宰加工业如何面向国内外市场, 生产适销对路的产品, 充分发挥对牛肉生产发展的保障与促进作用, 已受到业内人士的普遍重视。十余年来, 我国优质烹调牛肉生产实践表明, 优质烹调牛肉生产是高效利用牛肉生产资源, 促进肉牛生产发展的可行生产方式, 备受肉牛生产管理、科研、经营人员的关注, 尤其是广大规模化机械化牛屠宰加工厂的经营管理人员对我国优质烹调牛肉生产现状与发展趋向更为关心。

## 1 我国优质烹调牛肉生产的发展现状

同其他畜禽肉类生产一样, 我国牛肉的主要用途除出口创汇外, 国内消费主要有烹调用肉和加工制品两类。改革开放以前, 我国烹调牛肉生产原料主要是农区役用淘汰牛和牧区放牧牛。受牛体年龄偏大和营养状况甚差以及牛屠宰加工技术落后的影响, 我国牛屠宰加工业生产的烹调用牛肉普遍处于粗老、风味欠佳、质量不稳定的状态。这种烹调用肉质量状态难以满足来京外国人的需要。随着改革开放, 外宾日益增多, 对优质烹调牛肉的需求增加。围绕这一问题, 我国肉牛饲养、屠宰加工、管理、科研、经营等部门多年来已付出艰辛劳动, 促成了我国目前优质烹调牛肉生产蓬勃发展的兴旺局面。从我国优质烹调牛肉生产发展历程看, 经过了起步和蓬勃发展两个阶段。

### 1.1 我国优质烹调用牛肉生产的起步

1986~1994 是我国优质烹调牛肉的起步阶段。1979~1981, 西北农学院邱怀教授在“秦川牛早熟性和肉用性能研究”中, 确定了秦川牛具有等同国外肉牛品种的优质烹调牛肉生产价值。以此为基础,

利用我国牛肉生产资源生产优质烹调用牛肉的工作首先围绕秦川牛展开。1984 年, 农业部和陕西省农牧厅组织了两批秦川牛入京。秦川育肥牛经现代屠宰工艺加工后获得西餐牛肉的产品, 得到了里根等外宾及涉外宾馆厨师的一致认可和赞赏, 坚定了我国利用国产资源生产西餐牛肉的信心。为迅速扭转北京高档宾馆西餐牛肉依赖进口的局面, 农业部于 1986 年成立中德华安肉类有限公司, 开展大批量利用秦川牛等中国良种黄牛, 并引进发达国家排酸技术, 生产西餐牛肉。中德华安肉类有限公司的西餐牛肉生产投放市场, 标志着我国优质烹调牛肉生产取得了零的突破。

为迅速扭转北京市优质烹调牛肉依赖进口的局面, 北京市农林科学院、中国农业科学院等科技人员对利用西门塔尔牛生产优质高档牛肉(西餐牛肉)以及采用我国四大良种生产优质烹调牛肉的技术进行研究。这些研究进一步奠定了利用我国牛肉资源生产优质烹调牛肉的生产技术基础。以此为基础, 农业部在 1992 年 4 月, 在山西万荣组织全国优质高档牛肉生产技术研讨会, 确定了利用秦川牛、鲁西牛、南阳牛、晋南牛生产西餐牛肉技术方案。此后, 农业部和北京市有关部门在房山、密云、通州、昌平组建四家优质烹调牛肉生产企业, 主要生产西餐牛肉。因此中德华安肉类有限公司及其他企业的产品投放市场, 标志着我国优质烹调用牛肉已经真正起步。

### 1.2 我国优质烹调牛肉生产的迅猛发展

1994 年春节期间, 江泽民、李鹏等国家领导人赴北京宴店、河北三河福成集团考察, 做出了一系列指示: 牛屠宰加工一定要面向国内外市场, 搞深加工、精加工, 屠宰加工业一定要实现现代化。随着国际交流进一步加强, 日式、韩式烧烤和中式涮

肥牛在北京的兴起以及中国农业科学院、北京农林科学院的技术推广,极大推动了我国优质烹调牛肉生产的发展。1994年以来,我国的河北、山东、陕西、河南、吉林、黑龙江又已相继建成投产了十七家生产规模不等的优质烹调牛肉生产企业。优质烹调牛肉产品在西餐牛肉基础上增加了肥牛肉、嫩牛肉新品类,西门塔尔杂交牛真正成为优质烹调牛肉生产资源。优质烹调牛肉产品市场也由北京向哈尔滨、长春、沈阳、西安、武汉、上海、郑州等大城市扩散。

目前,我国已有优质烹调牛肉生产企业20家,除在河北大厂县形成7家集中生产区域外,还散布于北京、河南、吉林、黑龙江、陕西、内蒙古、辽宁、江苏等省。20家优质烹调牛肉生产企业年屠宰数在20万头左右,这仅占我国年出栏屠宰牛数的千分之六左右。以优质烹调牛肉生产企业数量多、屠宰规模最大的河北省为例,优质烹调牛肉生产企业数量仅为河北省屠宰场点的1%,占河北省出栏屠宰牛数的千分之三。这两年内,我国的山东泗水、河南郑州年屠宰牛20万头、6万头的优质烹调牛肉生产企业即将建成投产,北京市与内蒙古通辽市等四家规模化屠宰厂也已着手进行优质烹调牛肉生产。以上表明,我国优质烹调用牛肉生产的发展处于蓬勃发展阶段。

## 2 我国优质烹调牛肉生产发展趋向

目前,我国优质烹调牛肉生产的发展正处于蓬勃发展阶段,各生产厂家除面向北京及哈尔滨等大城市生产冻态优质烹调牛肉外,还朝向下述方面发展。

### 2.1 从国内牛肉生产实际情况出发,生产小牛肉满足市场需求

1998年上半年,我们对中德华安肉类有限公司、新乐清真肉类有限公司、河南唐河黄牛制品有限公司等企业及国家秸秆养牛示范区河南驻马店地区和南阳市进行了考察,结果发现,这些企业近年来已着手利用1岁以上犍牛与小牛生产白牛肉与小牛肉,满足国内宾馆饭店的需求。据河南驻马店地区畜牧局与唐河县畜牧局的同志介绍,近两年市场活牛交易已趋向小龄化,以一岁以下小公牛为畅销。其原因为小牛生产适合我国农区秸秆养牛,饲养管理水平低,分散经营为主的生产状态和秸秆养牛的

特点,使农民养牛投入少,收效快,较育肥牛收效高。屠宰企业认为小牛肉营养丰富,肉质鲜嫩,更符合现代消费者担心脂肪多危害健康的消费心理,且小牛肉市场尚处供不应求阶段,生产发展有很大潜力。

### 2.2 中高档家庭需求优质烹调牛肉生产发展迅猛

我国优质烹调牛肉生产发展的最初目的在于生产西餐牛肉代替进口产品,实现西餐牛肉国有化生产。尔后随日韩式烧烤及中式涮肥牛在北京等大城市的兴起,又转而面向各类中高档宾馆饭店生产肥牛肉与嫩牛肉。与此同时,一些企业把西餐牛肉、肥牛肉、嫩牛肉推向超市,但由于售价甚高,为一般市售牛肉的5~10倍,超过大城市中高档消费者的承受能力,故很少有人问津。目前一些企业已针对这种状况调整了优质烹调用牛肉的生产工艺,采用分割肉后熟及降低自然排酸时间,或采用电刺激快速成熟嫩化,放宽屠宰牛龄等降低成本的方法,生产中高家庭需求的肥牛肉、嫩牛肉,并纷纷以在北京超市或中高档商场建立直销店的方式销售产品。北京优质烹调牛肉直销点的数量已从九十年代初的一、两家增加到目前的六家。除此之外,大多数企业已制定和开展实施面向大城市中高档家庭销售肥牛肉、嫩牛肉的战略。面向中高消费家庭生产优质烹调牛肉虽比生产西餐牛肉、中高档宾馆饭店用肥牛肉、嫩牛肉收益低,但市场容量大,可薄利多销,这些将促进中高档家庭优质烹调用牛肉的大发展。

### 2.3 优质烹调牛肉质量将向更高层次发展

优质烹调用牛肉产品之所以可以高价销售,关键在牛肉产品通过严格牛肉生产系统质量分级加工管理技术及低温成熟技术的应用,使得产品外观形状、食用产品质量及产品一致性明显优于市售的一般牛肉,符合宾馆饭店层次高的市场需求。此外属于优质烹调牛肉产品的西餐牛肉、肥牛肉、嫩牛肉在各类宾馆饭店间存在档次需求,产品市场接受级别认定差异,导致生产者收益悬殊,迫使生产企业严把优质烹调牛肉质量关。近年来,北京市场十二家优质烹调牛肉生产厂云集在一起,竞争异常激烈,少数企业在市场竞争中败下阵来,这使经营者们认识到必须提高产品质量。目前北京周围已有五家企业建立起自己的原料牛育肥基地,并与国家有关管理与科研部门合作,力争实现以牛肉生产系统管理的质量化来代替经验化。国内其他优质烹调牛肉企

业及新建投产企业应形成育肥屠宰一体化, 并邀请国内有关科研及质量管理部门技术指导, 完善建立推行现代牛肉生产质量管理制度, 把合格优质作为优质烹调牛肉的主要管理目标。这些措施的采取毫无疑问将提高我国优质烹调牛肉产品的总体水平。

#### 2.4 由原料肉向半成品、预制品方向转化

目前, 我国的西餐牛肉、肥牛肉、嫩牛肉生产面向的客户多为宾馆饭店, 其产品形式多为冻态的分割肉。虽然除北京市场外, 其他省会级大城市优质烹调牛肉市场仍处于供不应求或尚待开拓阶段, 但考虑到优质烹调用牛肉生产高效益和生产关键技术已被更多的企业所了解, 将有更多的新、老企业涉足于优质烹调用牛肉的生产, 市场竞争更加激烈。考虑到在北京及其他城市竞争市场, 北京周围及河南等省的优质烹调用牛肉生产企业已开始着手进行生产保鲜态分割优质烹调用牛肉及小包装产品, 更有一些远见卓越识的企业家已面向部分宾馆饭店、快餐店及中高档消费家庭推出了肥牛片、带有烹调说明的小包装半成品及可以直接加热食用的烤肉排、肉串调理制品, 还有一些企业为面向大中城市快餐店与中高档家庭, 委托科研部门研制微波类优

质烹调牛肉产品, 这些产品适合我国城市消费者的需求。我国城市消费者牛肉烹调方法单一, 除酱煮涮外, 其他烹调方式知之甚少, 而厨房劳务趋向简单快捷化, 餐饮行业趋向标准化等, 肉类市场的需求变化, 在未来一个时期内将得以大发展。

#### 参 考 文 献

- 1 陕西省农牧厅. 中央领导同志对组织两批秦川阉牛入京给予高度重视. 中国良种黄牛, 1985, (1) 75
- 2 蒋洪茂. 高档牛肉研究论文集. 北京农业科学增刊, 1992
- 3 孙宝忠. 发展我国牛屠宰加工业的技术措施, 中国西门塔尔牛育种进展. 中国西门塔尔牛杂志, 1995 (10)
- 4 陈幼春. 牛的品种, 高档牛肉和生产因素. 黄牛杂志, 1995, (1) 37- 34
- 5 刘志杰. 华安风景线. 牧业通讯, 1995, (4) 40 - 41
- 6 孙宝忠. 我国优质烹调牛肉生产状况调查, 内部资料, 1998

### The Present Status and Developing Trend of Quality Beef in Our Country

Sun Baozhong

**ABSTRACT** The past ten years of practice showed that producing quality beef is a feasible way for efficiently using the beef source and promoting development for beef production. In this article, the current condition and future developing trend for quality beef production in China is expounded.

**KEY WORD** quality beef; current condition; developing trend

(上接第 14 页)

### The Market Trend for Meat in 1999 and a Preliminary Discussion

Yang Baixuan

**ABSTRACT** In this article, meat production and marketing condition in China in 1998 is briefly discussed, and the meat market in China in 1999 is also pre-analyzed. In 1998, the prices of meat, poultry as well as eggs dropped severely because of oversupply, and consumers benefited from it. In 1999, animal production should increase steadily, and the prices of meat, poultry and eggs should also keep ateady basically. To satisfy the increasingly higher needs from consumers, manufactures should take market as their orientation and attach high importance to improving product quality, to win competition and to assure a prosperous market supply and needs.

**KEY WORD** meat production and marketing; general level of price; meat wholesale market; vegetable basket  
© 1994-2011 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. <http://www.cnki.net>