

口感“千盘一律” 预制菜“保鲜”还需文火慢炖

2022年08月30日 05:14 来源：经济日报



近年来，国内预制菜产业进入发展快车道，市场热销、政府扶持、资本助推，一大批上下游企业纷纷入局抢占风口。但要想使预制菜产业红火可

持续、高质量发展下去，“炒热”的预制菜要“保鲜”，还需“文火慢炖”。

预制菜是食材从田间地头、养殖场等到居民餐桌的第一个“一公里”。这个环节决定着食品的质量，是食品安全的最重要一环，食品生产企业起着“守门人”“把关人”的作用。

目前，我国预制菜还缺乏相关的健全的国家标准，在生产加工上缺乏严格的质量监管，行业自律还在建设。如何让消费者吃得放心是关系行业健康发展的头等大事。

预制菜作为工业化“制造”的标准化产品，满足了一批“刚需”消费者，让人足不出户也可以品尝到全国各地不同风味的菜肴。但在当今个性化消费需求张扬的时期，在中国这个传统美食烹饪大国，美食文化源远流长，也有不少消费者不接受工业化批量生产的统一味道。

预制菜口感“千盘一律”，如何破解“众口难调”？需要通过提升质量、创新产品、做强品牌来增加复购率、提高消费者的忠诚度。

去年以来，预制菜概念股企业在资本市场上—时风光无两，还诞生了首个A股挂牌上市的“专业预制菜第一股”。相关企业纷纷摩拳擦掌，甚至有投资公司在考察预制菜之后亲自下场做预制菜品牌，热度可见一斑。

事实上，预制菜的行业特点决定了产品受原材料价格波动影响较大，还决定了行业目前仍然存在销售区域小、地域特征明显、参与者众多、行业集中度低、规模以上企业较少等问题。同时，相关冷链物流配送能力也亟需增强。

据笔者了解，国外预制菜产业发展相对成熟，但市场大浪淘沙到最后都是“龙头”的天下。最近几年，我国预制菜企业数量快速增长。当前国内预制菜市场潜

力大，仍处在蓝海竞争中，尚未出现全国性的龙头企业，行业还没有诞生真正的超级品牌，行业整体还处于发展的初级阶段。有业内人士坦言，国标出台之日，或许就是行业洗牌之时。

因此，要对预制菜有“冷思考”。针对一片蓝海市场，预制菜企业需从产品本身、品牌建设及食品安全等方面着手，布局未来的发展，提前防范，以免蓝海成红海之时变为“一地鸡毛”。

单词:	rè xiāo 热销	zhù tuī 助推	mǎn dùn 慢炖	qiǎng zhàn 抢占
	yǎng zhí 养殖	jiān guǎn 监管	gāng xū 刚需	cài yáo 菜肴
	zhāng yáng 张扬	pò jiě 破解	jí xū 亟需	mó quán cā zhǎng 摩拳擦掌
	lán hǎi 蓝海	xǐ pái 洗牌	qián lì 潜力	kě jiàn yì bān 可见一斑

- 讨论：1. 你认为预制菜食品有哪些优势和劣势？
2. 你喜欢吃什么饭菜？喜欢自己做饭吗？

源新闻：<https://www.chinanews.com.cn/cj/2022/08-30/9839808.shtml>

音声 URL：<http://tten.co.jp/sound/text/files202209031662204719.mp3>