

预制菜品产业升温现象观察之三

“走”下生产线 保鲜是关键



图为优鲜多歌操作人员按量配料加工生产预制菜品。

呼应新需求,做大新产业,预制菜加工来得可谓恰逢其时。消费者是最好的检验者,既追求高效、便捷,又在乎营养和安全。从流水线到餐桌,预制菜品在产业链的各个环节如何做到规范、安全、可监管?哪些方面还需优化提升?记者就此进行了了解。

流程可追溯

从制作完成,到上市销售,再到二次制作上桌。有消费者担心:预制菜品环节多、过程长,怎样保证新鲜和安全?

8月12日凌晨3时,在面积1.5万平方米的山西优鲜多歌供应链有限公司中央厨房内,200多名身穿白色隔菌服的操作人员正在对各类预制菜品进行配料及熟化加工处理,烘干、拌料、包装、消毒……一盒盒完成包装的预制菜,随着输送带源源不断地“走”下生产线。

“按照深加工程度和食用方式,市场上

销售的预制菜品可分为四大类:即食类、即热类、即烹类和即配类。”优鲜多歌预制菜供应链负责人原雅辉介绍。目前,公司销量较大的预制菜品以即烹类和即配类为主,如糖醋丸子、大盘鸡、粉丝娃娃菜、松仁玉米等。

“一道预制菜品的开发周期在3个月以上,优鲜多歌会定期采集市场数据,确定加工品类。”原雅辉以过油肉为例介绍,成品净含量为470克,其中肉片150克到200克、配菜100克、调味料100克。过油肉烹制简单,但工序并不少。优鲜多歌从全国各地直采肉菜等原料。猪肉、蒜薹、洋葱等通过微生物、重金属、瘦肉精、农残、糖度等六大类五十多项指标层层把关、检测,方可进入粗加工车间;再经过洗、分、摘、切、腌制、滚揉、调味等工序处理,才能送入中央厨房进行炒、炸等熟化加工。一切完成,最后进行预包装,制成半成品菜肴。

原雅辉分析,预制菜品本质上是现代食品工业的产物,整个制作过程在中央厨

房内完成,每一道工序都有严格要求。最重要的是,这些原本躲藏在餐馆后厨相对私密空间的制作工序,被置于公开透明的生产线上,更便于质量监测。“相当于整个加工流程被摆在了明面上,追溯起来更容易。”

保鲜靠冷链

“预制菜品保质期较短,必须严把质量关;此外全程冷链十分重要,这是保证品质、锁住美味的关键一环。比如,在加工过程中,叶菜必须在低于12℃的环境中保鲜,肉类保鲜要低于5℃。加工预制菜要在8小时内完成,并全程冷链配送到位。”原雅辉坦言,目前,业内存在着同质化严重、人才缺口大和冷链成本较高等问题,要想在这个赛道跑出来,品质、口味和供应链是产业关键点。

记者调查了解到,目前预制菜市场的问题有:一是企业资质,一些商家资质不全,在后厨加工预制菜品,设备不达标,食品生熟不分离,安全隐患大;二是存储风险,消费者收到预制菜品后,应当迅速分门别类处置,区分冷冻、冷藏等;三是一些预制菜品信息不全,配料表、生产日期、保质期、储存条件等信息应该标注清楚。

预制菜品产业亟待走好规范化之路,毕竟,规范得越细致,越有利于行业发展。

“六味斋一直致力于传统产品工业化、产业化、标准化方面的工艺研究与工艺改进工作,以标准的建立,严格对生产、加工、服务过程进行规范。”太原六味斋实业有限公司生产工艺经理武志明介绍,为保证食品安全,六味斋在右玉县建有20万亩有机杂粮基地,在黑龙江嘉荫县建设有非转基因大豆种植基地,直接为企业生产提供优质原材料。生产中,还使用了气泡式蔬菜清洗、臭氧灭菌、保鲜封装、急速冻结

等多项新技术,进一步保证了预制菜品的口感风味与食品安全。另外,还制定了全系列标准,包括原辅料检验标准、生产过程作业标准、产品检验标准、设备设施操作标准等,确保全体系标准覆盖。

跑出新赛道

太原市烹饪餐饮业协会会长任丽丽说,“除了供应消费者,部分餐馆使用预制菜品在行业内早已不是秘密。”

目前,进入预制菜加工产业领域门槛不算高,企业实力水平参差不齐。预制菜品产业亟待细化标准出台。在今年6月举办的中国国际预制菜品牌大会上,由中粮营养健康研究院有限公司、正大集团等相关知名企业联合起草的《预制菜品质分级及评价》《预制菜生产质量管理技术规范》两项标准正式发布。任丽丽说,“这为我省预制菜品的品质分级及生产质量管理提供了标准指引,有助于推动其有序、健康发展。”

山西省食品工业协会会长李秋喜表示,协会将针对预制菜品发展制定支持政策,开展相关服务。相关企业可结合自身优势与山西特色农业产业发展情况完成行业布局,以商带农跑出具有山西特色的预制菜品赛道。

山西省农业农村厅乡村产业融合发展中心主任武东轶表示,省农业农村厅将深入开展预制菜产业调研,梳理摸清我省预制菜产业发展的情况,挖掘树立产业发展的典型案例。筹备成立北方(山西)预制菜产业联盟,筹备召开全省预制菜产业发展研讨会,抱团发展、集群作战,多方合力促进预制菜产业良性发展。同时,起草《关于引导推动预制菜产业发展的意见》,集合政策、资源、资金等要素,引导产业融合发展。 记者 梁丹 马向敏 文/摄

太原新房二手房价格双降

本报讯(记者 贺娟芳)国家统计局15日发布2022年7月份70个大中城市商品住宅销售价格变动情况。价格指数显示,7月份太原新房、二手房房价双双下降。业内人士分析认为,当前房地产市场整体处于筑底阶段,后续我市将用足用好政策工具箱,支持刚性和改善性住房需求,促进房地产市场稳定恢复。

数据显示,7月全国二手住宅销售价格环比上涨的城市数量分别为30个和19个,比上月分别减少1个和2个。新建商品住宅和二手住宅销售价格环比下降城市分别有40个和51个,比上月分别增加2个和3个。太原新建商品住宅环比下降0.4%,同比下降4.3%;二手住宅环比下降0.3%,同比下降5.5%。

省房协相关人士分析称,今年以来,太原坚持房住不炒,因城施策,支持刚性和改善性合理住房需求,出台多项稳定房地产市场政策,房地产市场总体下行态势趋缓。另外,8月底,贷款市场报价利率或将进一步下调,房贷利率也存在进一步调整空间,这对于改善市场预期、提振交易会有一定的积极作用。

杜家寨社区:精细化管理理解民忧

本报讯(记者 王丹 通讯员 苗永亮)居民有需求,“微网格吹哨、‘两委’派单、职能组领单”,8月16日小店区消息,专项行动开展后,小店街道杜家寨社区打造了一支了解社情民意、化解社会矛盾、服务社区居民的队伍,摸索出一套“2+7+3+N”网格精细化管理办法,即两个网格、七个微网格、三人服务团队加N个志愿者,通过进行网格精细化管理为居民贴心式服务。

网格员的日常工作是逐户采集居民信息,形成自己的“数据库”。短短几个月,他们已从“生疏”到“精通”。网格员李子健分享经验:“有事没事都跟居民唠唠嗑,就能将最新动态掌握个大概。对于采集到的信息常拿出来看,尽量做到了如指掌,才能在与居民交流时迅速切入话题。”此外,密切关注空巢老人、失独家庭等特殊群体,详细了解他们的需求并及时服务好,

能让居民感受到关怀与温暖。辖区丰泽苑小区只有2栋楼,社区给配备了两名楼栋长、十个单元长。疫情期间,这“两长”承担起小区外来返并人员的居家隔离和后勤保障工作,以亲民和热心带动更多居民自愿融入社区管理。苗润虎便是一名楼栋长,也是小区里德才兼备的“大忙人”。根据需要,他主动帮居民申领健康码,配合网格员维修水井、进行抗原检测等,用点滴行动温暖邻居、感染群众,引领居民互助,使社区治理焕发生机。

“以前遇事习惯打110求助,现在越来越多的居民更愿意找网格员帮忙。”网格员们每天穿梭在社区的大街小巷,帮助居民解决力所能及之事。7月29

日,网格员巡查看到居民区一处燃气管道火星四溅,社区“两委”赶到现场排查,发现是一户居民家中电源漏电,导致整条管道带电,极易引发火灾。社区联系专业人员紧急抢修后,成功排除了险情,充分体现了“微网格吹哨、‘两委’派单、职能组领单”的实效。

社区里的老年人约占总人口一半,为更好地为他们办实事,社区积极探索出“因户而异定服务”。先由网格员逐户筛选出符合条件的老人,再入户征求老人意见、了解需求,最后根据每户的实际情况,制定“一对一”个性化服务方案,因地制宜提升老人生活的幸福指数,帮助他们拥有更加安全舒心的生活环境。

抓党建促基层治理能力提升

一锅黑水 满手黑色

煮玉米像洗砚台 这是“本色”紫玉米



本报讯(记者 申波 文/摄)“用水一煮,水就变黑,用手一拿,手就变黑。这买回的黑玉米是不是染色了?”8月16日,家住迎泽桥西的李女士向本报反映,其爱人在路边买到的黑玉米经水煮后,把一锅水都染黑了,拿玉米的手也被上了色。李女士质疑这是染色玉米,不能食用。但专家解释,紫玉米富含花青素,染黑一锅水是它的“本色”。

李女士介绍,两天前,她爱人在后王街附近买到了几个剥了皮的黑玉米,上锅煮之后,发现玉米掉色。煮过玉米的水呈现黑色,拿过这些玉米的手被染黑。对这样的玉米是否能吃,李女士和其爱人产生了分歧,她认为不能吃,明显是染色玉米,否

则怎能如此掉色?爱人认为正常,还吃了一些,身体无任何异常。

为此,记者咨询了山西农业大学的玉米育种人员,专家介绍,这种黑玉米的花青素含量比较高,而花青素是造成植物出现黑紫色的原因。类似有色植物还有紫薯、苜蓿、紫甘蓝菜等,营养价值都很高。由于黑玉米的品种没有普遍种植,所以市场上出现得比较少。与普通玉米相比,黑玉米出售价格不会相差很多。

专家指出,由于黑玉米相较普通玉米价格高不了多少,而且在玉米表面染色的难度比较大,所以对于不法商贩,染色的意义并不大。(报料人:李女士 报料费:30元)