

去年冷冻冷藏食品行业运行稳定

「物流+电商」拓宽网络销售新市场

本报讯(记者 闫利)日前,中国食品工业协会冷冻冷藏食品专业委员会发布的《2023年冷冻冷藏食品行业经济运行报告》显示,2023年,冷冻冷藏食品行业运行稳定,冷冻冷藏肉、面粉、调理食品、冷饮等产品丰富多样,极大地丰富了百姓的餐桌,有力地保障了民生,满足了人民日益增长的消费需求。伴随电商(生鲜电商)的活跃,冷链物流逐步健全,京东、天猫、淘宝、小红书、抖音、美团等互联网平台,以及自媒体带货等新零售形式,为冷冻冷藏食品工业企业拓宽了网络销售新市场。

据调研机构的相关资料显示,中国冻品市场规模已经超过万亿元,并且每年以两位数的速度增长。艾媒咨询数据显示,中国速冻食品市场规模不断扩大,2022年中国速冻食品市场规模已达1688.5亿元,预计2025年将达2130.9亿元。2023年中国消费者购买速冻食品的最主要购买渠道是线上商超,占比为53.2%。京东超市发布的《2023年面点冻品趋势洞察白皮书》中也指出,面点冻品线上消费用户超6成,其中,约82%的消费者在线上消费面点冻品的金额高于线下。

面对市场的不断变化,冷冻冷藏食品行业在“物流+电商”的模式下正拓宽销售市场。记者在多个电商平台搜索速冻食品后看到,有不少消费者在购买相关产品后写下“送货速度快”“种类多”“收到货后冰袋还没有融化”等评论。中物汇成物流研究院高级研究员袁树接受记者采访时表示,消费者青睐于线上购买速冻食品,主要得益于物流和电商的飞速发展。线上购买不仅打破了地域限制,让消费者能够轻松获取到更多种类的速冻食品,还满足了现代人方便快捷生活方式的需求。此外,线上平台通常提供丰富的产品信息和用户评价,有助于消费者做出更加明智的购买决策。

此前,国家发展改革委印发《关于做好2024年国家骨干冷链物流基地建设工作的通知》,20个城市获批建设国家骨干冷链物流基地。据悉,自2020年以来,国家发展改革委已分4批将86个国家骨干冷链物流基地纳入重点建设名单,覆盖31个省市区及新疆生产建设兵团。

冷链物流和电商的发展对冷冻冷藏食品行业具有重要意义。全联并购公会信用管理委员会专家安光勇接受记者采访时表示,国家加强冷链物流基地建设,推动了冷链物流的标准化和规范化,这有助于整个冷冻冷藏食品行业的健康发展。“物流系统的完善也需要时间和资金的投入,短期内可能存在服务不到位的情况。”安光勇说。

精耕差异化赛道 冷冻食品加速培育新质生产力

近日,中国食品科学技术学会在天津举办了“2023—2024年度方便食品行业(速冻食品)创新研讨会”。在消费市场增长趋缓的背景下,行业头部企业通过精耕差异化优势赛道,在科技创新上练“内功”。从近5年的情况来看,汤圆、饺子、面点等冷冻面制品数量较多,作为中华传统饮食的重要载体,创新优势依旧明显;冷冻调理食品中的预制菜品类稍显沉寂,但行业对市场未来依旧看好,创新力度不减。

围绕消费需求 头部企业精耕差异化优势赛道

从荞麦蒸包、蒸饺到糯米五黑、五红汤圆,今年三全的五款创新产品中,四款均为速冻面米类产品,也是三全营销中占绝对比重的主营品类。

不只是三全,安井也将创新的方向锚定了自己的传统优势领域——鱼糜的精深加工,把颇受消费者欢迎的大单品烤肠,加入鱼糜原料,再辅以脆骨,肉感丰富,口感弹脆;把50年代风靡香港地区的炸鱼蛋,在原料上进行多种鱼糜复配,搭配鱼身的嫩滑口感,带来丰富的层次感;结合自身高端淡水鱼糜加工技术优势,对鱼腩等高附加值部分进行加工利用,制作成刺鲀鱼腩和清蒸鱼腩。

猪舌佐以风味酱料调制的韩馥舌,精选猪肋排制作的蒜香排骨,肉质细嫩的大师牛肋骨……在猪肉类即烹菜市场中具有显著优势的亚明,今年的三款创新产品仍然集中于自己的优势领域——肉制品。

专家指出,冷冻食品行业头部企业开始有意识地差异化深耕自身的优势赛道,围绕消费需求,开展产品的迭代创新和品类结构调整,打造贯穿产业链上下游的“价值壁垒”,从而在竞争中突围,实现持续稳健增长。

美味与健康双线并进 传统美食成文化载体

在本次研讨会上,千味央厨的一款香酥翠叶吸引了众多专家的目光。药食同源的桑叶被制作成天妇罗,不卷不碎,一口酥脆,把春季时令的食材变为一年四季全国各地都能食用的美味佳肴。

三全则是把富含膳食纤维的糯米米加入汤圆外皮,赋予外皮玉米粗粮浓香,搭配药食同源的五黑、五红新口味馅料,开创汤圆全新风味。同样瞄准了五黑、五红健康理念的品牌还有思念,其五黑、五红粽则是在健康馅料的基础上,又加入了麻薯和芋泥,形成了馅中馅,在传统美食中融入当下更受欢迎的甜品口味,且以木糖醇取代传统白砂糖,满足不同消费者的口味需求。

不只是加入健康营养元素,思念和千味央厨还约而同地推出了包含传统文化韵味的创新产品——“柿柿如意”汤圆和卡通包。柿子在中国传统文化中被赋予“事事如意”的美好寓意,以柿子造型制作的传统米面产品,不仅是一份美味的传统美食,更是表达心意的完美选择,传达着美好祝愿与温馨情感。

中国疾病预防控制中心营养与健康所所长丁钢强表示,当前,冷冻食品行业处于转型升级高质量发展的关键时期,一方面,消费者对营养和健康的关注持续提高,对冷冻食品的安全、营养、健康方面的需求不断上升,更加促使冷冻食品行业要加快结构调整和产品的优化。另一方面,行业内卷严重,想要走上健康、可持续的发展道路,需要科技界和产业界共同发力。

拓展新应用场景 拓宽品类空间

一直以来,速冻食品企业围绕从“吃饱”到“吃好”“吃出健康”不断创新转型。有部分企业将创新的方向瞄准了能为消费者提供幸福感情绪价值的甜品这一品类。

通用磨坊的椰风芒芒啵啵小圆子,一煮一拌,在家就能轻松制作近乎杨枝甘露口味的港式甜品,也能通过各种配料搭配调制潮流饮品,其中的配料芒果酱,果味浓密又夹杂着西柚的酸涩解腻,爆浆小圆子外皮软糯,内馅混有椰子浆又辅以Q弹的果粒,精准塑造“爆浆”口感。

山东日冷食品有限公司则是以传统工艺融合现代技术,用最简单的原料,制作出低温冷冻后依然细腻嫩滑的杏仁豆腐,不需任何加工,解冻即食,更加适合现代快节奏的生活方式。

专家指出,除了产品层面的提质创新,

当前消费者对情绪价值的要求也在不断提升——更具特色的风味,更有趣的食用方式,更多元化的消费场景……这些对企业的产品研发、包装设计等环节都提出了更多维度的要求。随着速冻面米制品市场趋于饱和,寻找新增长点成为众多品牌的重要工作。由于速冻产品本身同质化严重,汤圆等品类很难打造出突破性差异化卖点。而汤圆横向拓展进入甜品领域为冷冻食品企业提供了新思路,立足年轻消费人群的多元化消费需求,通过拓展新应用场景,拓宽品类空间。

优质跨界企业加入赛道 传统餐饮与食品工业对接提速

在本次研讨会上,来自上海的餐饮龙头企业豫园文化饮食集团的上海老饭店泡饭系列创新产品颇受关注。豫园的这款创新产品个头可不少,源自中华老字号上海老饭店,由国家非遗——本帮菜技艺第五代传承人罗玉麟调配,既有双重米粒口感:香糯晚粳米香纯甜糯,长粒糯米金黄酥脆,也有小火熬煮的浓鲜虾汤滋味,其中的青菜也不会过软烂,和餐馆当场食用的口感相似,特别是汤饭表面撒上的炒米,增加了焦香的风味。

不只是豫园餐饮,方便食品巨头统一也加入速冻食品赛道,其开小灶香辣烤鱼,精选西江流域斑点叉尾鲴鱼,一根主刺无肌间小刺,并且采用火锅与烧烤风味的碰撞,让消费者在家庭仅用10分钟就能享受重庆万州烤鱼的独特风味。

江南大学食品学院院长范大明表示,统一等优质跨界企业加入冷冻食品赛道,从质量管理等多种角度带来了新思路、新技术、新理念。

上海海洋大学食品学院院长谢晶教授则认为,餐饮老字号豫园的选材标准和烹饪大师的风味传承,使其拥有强大的产品力,其跨界速冻食品行业,也是基于对消费者需求和使用场景的深度洞察,在传统美食之上的差异化创新,为速冻食品市场注入了新鲜血液,也加速了传统餐饮与食品工业的对接。

科技含量提升 助推行业整体水平升级

思念的卡通包和柿柿如意汤圆,使

用了独家创新自动贴皮机,效率更高,定位精准,产品外观一致性更好,整体造型立体,形象更萌;统一的烤鱼,突破传统油炸烹饪,采用独特烤制工艺,100%还原烤鱼正宗风味。供应链源头管理,从鱼塘到车间不超过3小时,全程可溯源;豫园的泡饭,通过智能感官电子舌,建立预制菜口感滋味的分析方法,与门店菜品进行风味比较,进行产品的原料筛选,配方优化,实现汤头滋味还原度91%、炒米咀嚼感还原度92%;味知香的系列肉制品,将自主研发乳酸菌发酵专利应用于产品中,提升产品的口味和营养价值……

在中国农业大学教授沈群看来,今年速冻食品的创新产品科技含量有了明显提升,特别是豫园把数字化智能感官分析应用于预制菜复原率,有助于实现中式菜肴标准化。

天津春发生物科技集团有限公司董事长邢福深则认为,锅气味不够是目前冷冻食品特别是预制菜产业的技术难点,急需通过工艺的改进、装备的改进来解决锅气不足问题。而今年以豫园泡饭为代表的创新产品实现了风味的家庭还原,解决了锅气问题。

中国食品科学技术学会名誉理事长孟素荷指出,冷冻食品行业正处于剧烈的变化中,行业的利润成长空间在压缩。在此背景下,企业围绕新质生产力,以新理念、新设备应用于各自的创新,特别是大企业发力,开始有意识地引导差异化的格局,如安井在水产制品,三全在汤圆,千味央厨在餐饮供应链,亚明在肉制品等方面。她分析,今年冷冻食品企业报送的创新产品体现五大特征:大企业发力,差异化竞争格局显现;创新目标更清晰,融入健康营养元素,传统美食成为文化载体;科技含量提升,助推行业整体水平升级;应用场景拓展,拓宽品类空间和宽度;优质餐饮企业加入,传统饮食和食品工业对接迈出一大步。她表示,创新的主体在企业,学会组织对行业的创新研究也是科技界向企业学习的过程,未来我们也要以科技助力企业创新提升,为行业高质量发展贡献智慧。

(白驹)

序号	债权名称	债权金额	利息金额	序号	企业名称	债权金额	利息金额
1	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	10,790,000.00	1,647,661.32	14	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	3,214,548.00	1,104,044.38
2	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	1,499,999.98	32,722.23	15	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	5,939,848.84	1,658,783.95
3	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	17,270,000.00	350,184.07	16	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	15,999,724.11	5,902,612.74
4	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	13,950,000.00	349,796.27	17	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	11,000,000.00	4,593,825.43
5	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	32,901,010.28	3,283,795.23	18	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	15,987,200.22	6,095,969.88
6	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	15,295,234.37	10,782,454.28	19	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	5,000,000.00	638,808.98
7	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	9,538,921.99	5,098,975.37	20	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	8,980,000.00	5,621,809.00
8	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	25,899,375.39	3,404,197.79	21	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	2,753,488.69	459,972.15
9	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	2,227,500.00	159,951.07	22	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	4,478,755.62	842,053.66
10	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	30,246,965.30	15,364,049.34	23	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	5,597,000.00	541,253.51
11	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	14,999,672.06	4,824,462.44	24	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	18,100,000.00	3,799,921.69
12	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	11,161,729.99	5,064,434.12	25	奇台县奇台农场丰源物资有限公司	9,372,957.81	1,442,395.48

序号	债权编号	主债务人名称	担保物名称	抵押物地址	债权金额	逾期利息	违约金	滞纳金	费用(按法院判决确认的诉讼费、律师费等由债务人承担)
1	DYNEW120201012940142	陈南申	房屋	陈南申房屋13号	240540.85	以法院判决书为准	以法院判决书为准	以法院判决书为准	以法院判决书为准

节 / 能 / 减 / 排 / 低 / 碳 / 新 / 生 / 活

绿色出行 低碳生活

[低碳生活从我做起 爱护环境人人有责]

2024中国消费经济论坛

2024.11.22-26

海南国际会展中心

主办单位:中国轻工企业投资发展协会、消费日报社
承办单位:消费日报社、海南洋浦共好国际展览有限公司、海南海消会会展有限公司