

站在转型十字路口

我国柑橘罐头产业绘制发展新蓝图



图为消费者在选购罐头。

□ 本报记者 闫利 文/摄

超市货架上，身着古风包装的橘子罐头旁，一位年轻消费者正在查看配料表；另一边，几位中年消费者在比较着传统玻璃瓶与创新软包装罐头的价格差异。在刚过去不久的中秋节，罐头作为北方传统送礼选择，吸引了不少消费者选购。

“这个低糖橘子罐头确实不错，口感清爽，包装也好看，我经常买来当下午茶。”在北京市丰台区物美超市，30岁的孔女士告诉记者，她从小对橘子罐头情有独钟，但随着自己获取的知识越多，在健康饮食上也越来越投入大量精力，现在更关注罐头的配料表，希望糖分更低。

中国作为全球最大的柑橘罐头生产国和出口国，这个看似传统的产业正处在转型升级的关键节点。中国罐头工业协会会长刘有千表示：“面对消费升级、成本上升以及国际竞争加剧等多重挑战，柑橘罐头产业正站在转型升级的关键十字路口。而科技创新应发挥在提升罐头食品品质、推动产业转型升级中的核心作用。”

消费新需求 品质与体验并重

“我以前总觉得罐头是防腐剂多

的代名词，直到看到很多权威媒体的科普才知道，罐头没有防腐剂，担心糖摄入过多可以不喝糖水或者选择低糖罐头。”在北京市东城区盒马鲜生百荣店内，正在选购罐头的张先生说。

像张先生这样的消费者越来越多。消费者对罐头的认知正在发生根本性转变，从传统的“防腐剂多”“不健康”的印象，逐渐转向“方便”“创新”的认知。

“我们明显感觉到，年轻消费者正在成为柑橘罐头的新购买力量。”芝麻官品牌工作人员说，“他们更注重成分健康，同时也愿意为优质包装和品牌故事买单。”

消费者对柑橘罐头的的需求正呈现多元化趋势。从传统的甜品定位，扩展到下午茶、零食等场景。相应地，包装规格也从传统的大瓶装，发展出适合一人食的小包装、便于携带的软包装等，在甜度上也选择用甜味剂来代替传统的蔗糖。

“现在的消费者很懂行。”上述工作人员表示，“他们会比较不同品牌的口感、糖度甚至橘瓣的完整度。品牌忠诚度在慢慢建立。”

在电商平台上，消费者对柑橘罐

头的评价也反映出这一变化。“清甜不腻”“橘子很完整”“汤汁清澈”成为高频评价词汇，而“太甜”“包装难开”则是最常见的负面评价。

浙江台州一罐食品有限公司总经理黄洪舸表示，公司以罗汉果苷、甜菊糖苷等天然甜味剂以及100%果汁替代传统蔗糖，打造健康少糖的水果罐头。

转型新路径 科技创新驱动发展

我国是柑橘种植大国，每年生产柑橘罐头近80万吨，出口近30万吨，产品畅销海外多个国家和地区。2024年，我国橘子罐头出口量达26.06万吨，占水果罐头出口总量的41%。2025年上半年，我国橘子罐头出口总量13.37万吨，总金额1.61亿美元，平均单价1202美元/吨。与上年同期相比，数量增加3%，金额提高4%，均价上升1%。

中国柑橘罐头的国际市场份额稳步提升，显示出强劲的国际竞争力。

在10月15日召开的中国柑橘产业新质生产力发展研讨会上，专家们一致认为科技创新是产业发展的关键动力。刘有千强调，发展新质生产力，不仅是时代赋予产业的使命，更是产业突破瓶颈、迈向高质量发展的必经



图为消费者在购买罐头礼盒。

之路。

数字化已转型成为罐头行业提升效能的重要手段。在浙江台州一家柑橘罐头生产车间，柑橘分瓣设备正以每秒处理2个橘球的速度精准作业，橘瓣破损率控制在5%以内，取代了工人反复翻检的双手。丰岛食品9月23日披露的对外投资显示，其全资子公司安徽丰岛食品有限公司拟投资建设年产5万吨高端农副产品设计项目，建设内容包括数字化、智能化果蔬罐头食品生产车间等。

面对国内外市场新形势，中国罐头工业协会秘书长晁曦建议，柑橘罐头生产企业在原料端要筑牢品质根基，稳定供应链；生产端要数智赋能和绿色发展；针对国内市场应破局需求疲软，重塑市场生态；针对国际市场则应应对贸易壁垒，拓展增量空间。

从生产线到消费者手中，一颗颗金色橘瓣正在见证这个传统产业的华丽蜕变。正如刘有千所强调的，我国柑橘罐头产业具有产业规模与产品质量稳步提升、国际市场地位稳定、加工装备技术迭代创新三大显著特点。面对挑战，创新是唯一出路。不仅要创新产品、创新渠道、创新讲品牌故事的方法，更要创新观念、创新思路。

地方实践

山东平邑地方镇：小罐头“链”起绿色大产业

在山东省平邑县地方镇，一颗黄桃从枝头到罐头再到“废弃物重生”，要经历怎样的旅程？地方镇凭借着独特的地理位置和丰富的自然资源，被誉为“中国罐头之都”，成为全国水果罐头产业的佼佼者。这里不仅以年产120万吨罐头、占全国近1/3水果罐头产量的规模领跑行业，更通过打通“种植—加工—包装—废弃物利用”全链条，走出一条绿色循环的产业发展之路。

上游：地理标志加持，稳固原料根基

走进平邑县，连片的果树郁郁葱葱。这里产出的“武台黄桃”“天宝山山楂”已被认定为国家地理标志产品，这无疑为当地罐头产业稳固原料根基。

地理标志产品的认定是对产品独特品质、声誉及特定地域环境的高度认可，“武台黄桃”“天宝山山楂”凭借当地得天独厚的自然条件，在甜度、酸度等指标上达到了严格标准，为罐头生产提供了高品质的原料。当地果农说：“我们的黄桃甜度、酸度都有严格标准，企业直接上门收购，根本不愁卖。”地理标志产品不仅保障了果农的收益，也为罐头产业贴上了高品质的标签。

为进一步保障原料品质与供应稳

定，地方镇形成“企业+合作社+基地”的产业化模式。目前，该县果蔬种植面积达35万亩，其中黄桃基地12.6万亩，年产各类水果100万吨，集群内规模以上罐头企业均通过自建原料基地或与合作社合作的方式，保障原料稳定供应。

玉泉食品、清甜食品、奇伟食品等企业都通过“企业+合作社+基地”模式建立了原料基地，康太果品合作社建成1.8万亩果园，被列为“国家农业综合开发项目”。在果园管理上，当地为农户提供了全方位的支持，不仅免费提供优质种苗和专业的种植技术培训，还与农户签订收购协议，以保底价收购鲜果，解决了农户的后顾之忧；引入了先进的种植技术和管理经验，从果树的栽培、修剪到病虫害防治，都进行了严格把控，确保每一颗黄桃都能达到高品质标准。这些举措实现了鲜果“从田间到车间”的无缝衔接，为罐头产业的发展提供了坚实的原料保障。

中游：配套企业“抱团”，完善产业链条

在山东环球印铁制罐有限公司的生产车间，自动化生产线正高速运转，一张张平整的铁皮依次经过印刷、冲压等工序，变身成一只只罐头盖。该公司相关

负责人介绍说：“我们年产旋开盖10亿只，空罐4亿套，不仅供应本地企业，还销往全国10多个省市。”

地方镇罐头产业之所以能够蓬勃发展，离不开配套企业的“抱团”支撑。目前，该镇拥有罐头加工及相关配套企业120余家，其中印铁制罐、玻璃制品、彩印包装等配套企业19家。山东鲁冠玻璃制品有限公司拥有4条国际先进的生产线，年产各类玻璃瓶20万吨，70%供应本地罐头企业；玉泉玻璃包装有限公司日产各类玻璃瓶60万只，耐高温罐头瓶不仅覆盖国内市场，还远销至美国等地。从罐头盖、玻璃瓶到纸箱包装，地方镇实现了“罐、盖、瓶”全环节本地配套，产业链上下游协同发展，真正形成“一业兴、百业旺”的格局。

下游：变废为宝，果渣果皮再利用

“这些以前没人要的果皮果渣，现在可是‘香饽饽’。”在临沂嘉运生物科技有限公司，工作人员有条不紊地将收购来的罐头上生产下脚料送入提取设备。作为一家专注于综合深加工提取功能性水果多糖的环保型企业，该公司以罐头产业副料果皮、果核、果肉等为原料，年产4500吨水果多糖，实现了废弃物的高值

化利用，让废弃果皮身价倍增。

地方镇在产业链下游做足“绿色文章”。山东田多旺生物菌肥有限公司主要生产有机肥、生物菌肥等，每年能“消化”罐头果渣等下脚料20多万吨，生产10万吨有机肥。这些有机肥富含氮、磷、钾等多种营养元素，能够有效改善土壤结构，提高土壤肥力，为上游果园的可持续发展提供了有力支持。

在污水处理方面，平邑县第二污水处理厂污水收集率达90%以上，日处理能力达3.3万吨，确保了所有罐头企业污水经处理后达标排放，有效保护了当地的水环境。在能源供应方面，通过蒸汽热源替代传统锅炉，不仅提高了能源利用效率，还减少了大气污染，为地方镇罐头产业的绿色发展提供了清洁、稳定的能源保障。

从果渣制肥到污水循环，从蒸汽替代到多糖提取，地方镇构建起了“资源—产品—废弃物—再生资源”的循环体系。如今，地方镇的小罐头已“链”起年产值120亿元的大产业，全链条闭环不仅提升了产业竞争力，更带动近2万人就业，成为乡村振兴的重要支撑。未来，随着罐头新动能产业园的逐步推进，这条绿色产业链将持续朝集约化、标准化、规模化的方向加速发展，为“中国罐头之都”注入更多发展活力。

（大众日报）

标准速递

明确“减盐型”指标
黄瓜罐头行业标准打造健康新标杆

本报讯（记者 闫利）近日，行业标准《黄瓜罐头》已完成征求意见稿，向有关行业部门、协会、用户以及生产、销售、科研、检测等单位广泛征求意见。记者了解到，该标准由全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会归口，此次修订是自1990年首次发布以来的第三次重要更新，扩大了适用范围和产品品种，更改了感官要求、理化指标等技术要求。其中，根据市场调研结果，修订氯化钠含量最大值为5.1%，并响应《健康中国行动（2019—2030年）》提出的合理膳食行动，降低产品中的氯化钠含量，规定减盐型产品氯化钠含量为2.5%，引导低盐产品开发。

全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会秘书长仇凯介绍，此次修订旨在适应市场发展与行业需求，提升产品质量与国际竞争力，对促进国际贸易、减少贸易壁垒、完善罐头领域标准体系及整个产业的发展具有重要意义。

具体来看，征求意见稿将标准的适用范围扩大至以黄瓜为主要原料，经预处理、调味、酸化，添加或不添加辅料，再经加工制成的罐藏食品，不包含发酵黄瓜产品。同时，新增“黄瓜罐头”“弯曲黄瓜”“畸形黄瓜”“瑕疵黄瓜”“机械伤”“空心”等术语和定义，为产品质量分级提供明确依据。

结合国内市场实际与国际食品法典委员会（CAC）相关标准，征

求意见稿根据产品形态将黄瓜罐头划分为七类：整黄瓜罐头，段装黄瓜罐头，二开黄瓜罐头，指状片/长片黄瓜罐头，片、交叉切片黄瓜罐头，黄瓜条罐头和黄瓜碎罐头，并为每类产品设定统一代号，便于生产、出口管理与市场监管。此标准规定的代号主要用于出口产品，故此次修订把代号要求改为推荐性条款，企业可根据需求自行决定是否标注代号。

仇凯介绍，此次标准修订的一大亮点是提升感官与理化要求，推动品质升级。征求意见稿在感官要求中增加“色泽均匀”等指标，量化各类缺陷的允许比例，如优级整黄瓜罐头的弯曲、畸形等缺陷比例不超过总条数的20%，使得感官要求更加明确、标准更加“好用”。理化指标方面，氯化钠含量设“减盐型（≤2.5%）”与“其他（≤5.1%）”两档，总酸范围调整为0.25%—4.15%，响应“健康中国”战略，引导低盐、低酸产品开发。

仇凯表示，本项目修订的《黄瓜罐头》（QB/T 4625—2014）已实施10年，这几年间，无论是标准化工作要求，还是产品都有了一定程度的改变，该标准已无法适应现在行业的需求。本次标准修订是我国罐头食品标准体系进一步完善的重要标志，将有力推动行业技术升级、质量提升与市场规范，实现行业综合竞争力的提升，为消费者提供更安全、更优质的产品，助力罐头行业高质量发展。

第十五届上海国际罐藏食品博览会下月启幕