

浙江省水产品加工业现状及发展对策

赵 珍

(浙江海洋学院 管理学院, 浙江 舟山 316004)

【摘要】从水产加工业发展速度、加工保障能力、加工品国际竞争力等方面分析了浙江省水产品加工业的现状,指出发展过程中存在的问题,并针对存在的问题提出了相应的发展对策。

【关键词】水产加工; 发展状况; 加工指标; 浙江

【中图分类号】F426. 82

【文献标识码】A

【文章编号】1001-3601 (2010) 10-0684-0154-03

水产加工品是指采用各种生产技术和工艺,防止水产品腐败变质,保持原有营养成分和独特风味,或改变水产品原始性状,制成各种用途的产品。水产品加工能力是指建厂时设计的及后来改扩建新增的年加工处理水产品的能力。水产加工品种类包括冷冻水产品、干制品、腌熏制品、罐制品、鱼糜及鱼糜制品、动物蛋白饲料、助剂和添加剂、水产调味品、鱼油制品等。近年来,浙江水产加工业呈现快速发展的态势,但是随着渔业资源的日益衰退,国际贸易形势的严峻,浙江水产品加工业的发展将面临新的问题。为此,笔者从水产加工业发展速度、加工保障能力、加工品国际竞争力等方面分析了浙江省水产品加工业的现状,指出发展过程中存在的问题,并针对存在的问题提出了相应的发展对策,以期为浙江水产品加工业的发展提供参考。

1 水产加工品的种类

目前,我国水产加工品大致可分为7大类:1)冷冻品。主要是条鱼成块冻结,也包括一些经初步处理的水产品塑料袋冷冻小包装。2)鱼糜制品及干腌制品。主要包括鱼糜制品、干制品和腌熏制品。其中,鱼糜制品有鱼肉香肠、鱼丸、鱼糕、烤鱼卷、油炸鱼饼(鱼条)、鱼肉火腿等。干制品有珍珠烤鱼片,调味海带丝、调味紫菜、海参、干贝、鲍鱼、虾米、虾皮、海蜇皮、糟醉鱼、乌鱼蛋等^[1]。3)罐制水产品。产品以油炸、茄汁、五香鱼罐头为主。凤尾鱼、豆豉鲛鱼罐头为出口产品。近来开发了软罐头产品。4)藻类工业产品。主要包括以藻类为原料生产的褐藻胶、琼胶、卡拉胶、碘和甘露醇等。5)动物蛋白饲料。主要是饲料用鱼粉。6)鱼油制品。主要品种有清鱼肝油,果汁、麦精、乳白鱼肝油,维生素A、D胶丸,六合、九合维生素糖丸,维生素A、D滴剂等。7)其他水产加工品。主要包括助剂及添加剂、调味品等。其中,调味品主要品种有虾酱、蟹酱、耗油、鱼露、贻贝汁等。

2 浙江省水产品加工业现状

2.1 水产加工业发展迅速

近几年,浙江省水产加工业发展迅速,2008年浙江水产加工业产值为488亿元,而2000年水产加工业产值为120亿元^[2],年均增幅高达38.3%。2000—2008年,水产加工企业从1530家增加到2641家,年增幅达9%。水产加工品总量从2000年的90.63万t上升到2008年的201.77万t,年均增幅为15.3%。

收稿日期: 2010-06-04; 2010-09-03 修回

基金项目: 浙江省教育厅项目阶段性研究成果“浙江省水产加工企业自主创新能力提升研究”(Y200804889)

作者简介: 赵 珍(1979-),女,硕士,研究方向:海洋产业经济与管理。

2.2 加工率逐年增加

前些年,浙江省水产品普遍在国内市场鲜活销售,但最近几年水产品加工明显增长,2000年浙江省水产品产量为469.51万t,水产加工品总量为90.63万t,加工率为19.3%;2008年浙江水产品总量为504.13万t,加工量为201.77万t,加工率为40%,生产的产品包括零售包装、盐腌、干品、熏制和不同的保藏水产品。但和发达国家(水产品加工品占水产品总量的70%以上)相比还有很大的差距。

2.3 加工保障能力不断提高

随着消费者口味的变化以及技术、包装、后勤和运输业的发展,对水产品的利用和加工显著多样化,特别是高价值的水产加工品。浙江省2008年水产加工企业日冷冻能力40941t,冷藏能力630329t,年加工能力2265703t(从2000年起年均增长9%)。2008年浙江省冷冻库为1337座,较上一年增加80座,总量上增加不大,但水产加工企业日冻结能力(40941t)较上一年增加13085t/d,每座冷冻库的冻结能力从22.16t上升到30.62t,加工保障能力不断提高。

2.4 国际竞争力不断提升

在原料紧缺、人民币汇率上升、油价上涨、贸易壁垒等形势下,水产加工企业遭遇重重困境,但是随着水产企业的精深加工转型,2008年浙江省水产加工品出口44.6万t,较上年增长4.9%。2008年出口达14.3亿美元,较2007年增长10%。说明,虽然浙江水产品出口增幅减缓,但是水产品价值仍以较大幅度递增,水产加工品国际竞争力不断提升。

2.5 水产加工方式多样化

加工方式多种多样,一般可分为传统加工和现代加工2大类。传统加工主要是将水产品进行腌制、干制、熏制、糟制等进行保藏处理,方式简单。随着经济的高速发展和科学技术的不断进步以及国外先进技术和设备的引入,水产食品加工方法和手段也发生了根本性的改变,工业化程度以及技术含量都得到了很大的提高,已经形成了包括鱼糜制品加工、藻类加工、罐制品加工、干制品加工、冷冻制品加工、调理食品加工、动物蛋白饲料、鱼油加工等现代化的水产品加工技术体系。如鱼除了可用于人类直接消费,还在动物饲料生产方面有重要作用,特别是鱼粉以及药用价值的鱼油制品。浙江省水产加工企业在2005年开始藻类加工,2003年开始鱼油制品加工。2007年浙江省水产加工企业年产鱼粉116997t,鱼油1322t,均创历年新高。

3 浙江水产品加工业存在的问题

3.1 加工企业效益偏低

水产加工业是劳力密集型产业,利润不高,2007年浙江乡镇规模工业水产加工企业销售毛利率仅2.35%^[3],企业利润率水平较低,而一般行业平均销售毛利率在10%以上。虽然浙江水产加工品产值、产量在2000—2008呈现快速增长,但是销售毛利率水平的低下导致水产加工企业效益偏低。水产加工业属于食品加工业,而造成水产加工效益偏低的原因是多方面的,有行业特点、市场因素等。其行业特点决定了经济效益总体低于其他制造业,小而散的企业布局导致水产加工企业效益相对低下;主导产品以粗加工为主,附加值较低。

3.2 加工技术含量不高

浙江虽然水产加工产值与出口额均较高,但水产加工业是劳动力密集型产业,加工重点依然是低复杂度的转化方式,高附加值的产品少,例如制作鱼片、盐腌、罐装、干制和发酵。其主要原因在于加工技术含量不高、品牌少、质量低;面临国际化程度

不高、质量保证体系滞后、出口市场单一等诸多不利因素;加之信息体系落后、进出口组织化程度较低,使水产加工业发展遭遇瓶颈。2008 年浙江水产品加工量为 201.77 万 t,其中大块水产冷冻品 102.16 万 t,占水产加工品总量的 50.6%。加工废弃物综合利用水平不高,如除腥技术、淡水鱼类加工等方面的技术有待进一步突破。

3.3 加工品质量有待提高

随着水产食品加工业的发展,国际贸易的繁荣与竞争,水产加工品质量控制与安全保障受到普遍重视。目前,浙江水产加工企业纷纷采用和实施了国际先进的质量管理体系以及食品安全控制体系,如 ISO9000、GMP、HACCP 等,整个水产加工品质量较之前虽然有了较大幅度的提高。但在质量检测中微生物超标问题较为严重,如 2008 年舟山检验检疫局检验出不合格水产加工品 104 批次,占总批次的 1.1%,其中以微生物超标为主。表明,企业加工过程中卫生控制不够严格,源头管理存在薄弱环节,原料控制存在问题,产品加工工艺有漏洞,个别企业违规使用添加剂的情况仍存在。

3.4 加工企业规模偏小,内部管理制度薄弱

浙江水产加工企业大部分都为中小型民营家族企业,股份制公司比较少,具有现代企业制度和企业法人治理结构的公司不多。夫妻创业和父子创业的现象比较集中,职业经理人制度缺乏。2007 年浙江乡镇规模工业水产加工企业共 919 家,从业人员 42743 人,每家企业平均从业人员为 47 人,企业平均年销售产值为 1623 万元,企业规模较小,内部管理制度不完善,企业的家族氛围和集权特色比较突出,这种管理分工和职能分权的缺失,使得企业家异常忙碌,日常工作和危机处理成为其管理重点,学习的时间和战略思考的时间很少,对企业尤其是规模企业的管理极为不利。

3.5 加工业投资与其地位不匹配

近年来,浙江省水产加工业投资比重下降,2007 年浙江水产品加工业固定资产投资共 175033 万元,较上年增长 5.23%,但是占浙江社会固定资产总投资的比重为 0.21%。而水产加工业产值为 450.3 亿元,占浙江省生产总值的 2.4%,这与水产加工业投资与其在国民经济中的地位不相称,而且投资小项目居多。水产加工业投资不足,导致整个产业缺乏快速发展后劲。

3.6 现行的销售渠道不利于产业的发展

2008 年,浙江省水产加工品总量为 201.77 万 t,水产品出口量为 44.6 万 t,占加工品总量的 22%,水产品出口比重较大。例如舟山市 70%的水产企业以做外贸业务为主,单一的国际贸易受各种贸易壁垒、技术壁垒以及政治壁垒的影响较大,使整个产业的产品结构受到制约,行业风险加大,对今后产业的做大做强不利。

4 促进浙江水产加工业发展的对策

4.1 增加自主研发的力度,开发多样化的产品

通过市场调查,根据不同消费群体的需要,开发出多样化、系列化的产品。以品种大众化、手段现代化、食用方便化、原料多样化为原则,在口味、口感、方便、休闲等方面做文章,向冷冻调理、精制小包装及连锁快餐等方便食品发展,用产品的品位、层次来满足不同消费群体的需求。

4.2 实行严格的质量管理

严格执行与食品卫生有关的法律、法规,保证水产加工品安全卫生。在色、香、味上下功夫,不断提高产品质量档次是该行

业持续发展的根本保证。水产品加工生产必须从原料购进到产品售出各个环节制定严格的管理制度,按照 HACCP 原则,规范质量管理,全面贯彻执行农业部渔业局制定的“水产品质量管理规范”^[4],确保产品是绿色无污染的放心食品。

4.3 加大水产品精深加工的力度

浙江水产品加工企业要充分利用沿海优势,在农业部制定的《全国主要农产品加工业发展规划》指导下,以大宗产品、低值产品和废弃物的精深加工和综合利用为重点,优化产品结构,推进淡水鱼、贝类、中上层鱼类、藻类加工产业体系的建立。对海水水产品加工要重点研究开发新捕捞对象,加工制成优质鱼粉、鱼片、鱼糜、模拟食品和调味品等。海洋低值水产品的加工要在加大传统水产食品开发力度的基础上,大量开发精制食用鲜鱼浆,进而以鲜鱼浆为原料生产风味鱼丸、鱼卷、鱼饼、鱼香肠、鱼点心等各式方便食品、微波食品及色香味俱佳的高档人造蟹肉、贝肉、鱼翅、鱼籽等合成水产食品,提高低值产品的综合利用率和附加值^[5]。对淡水鱼加工要按照“一保鲜、二保活、三加工”的原则,以销售活、鲜产品为主,在冰鲜和冷冻的条件下逐步发展分割、切片加工,搞好配送,抓好鱼糜、鱼片以及新型盐干品、熏制品、调味制品的开发,综合加工开发利用不可食部分,提高附加值。对贝类加工,主要是搞好保活、净化和消毒工作,并进行多样化开发,如贝类调味品、干制品、熏制品和软包装罐头等食品以及人体和动物钙源食品等。

4.4 扩大水产加工品的销售渠道

浙江水产加工企业要扩大水产加工品的销售渠道,必须采取内外销并重的模式,在保证外销渠道的基础上,积极扩大内需。可在政府的支持与引导下,通过组织水产品推介会等鼓励水产加工企业开拓内陆市场,同时积极向国家争取退税政策,使内销水产加工品也能享受适当的退税待遇。

参考文献:

- [1]胡笑波,骆乐.渔业经济学[M].北京:中国农业出版社,2001.
- [2]农业部渔业局.中国渔业年鉴[M].北京:中国农业出版社,2009.
- [3]农业部渔业局.北京:中国乡镇企业及农产品加工业年鉴[M].北京:中国农业出版社,2008.
- [4]韩兴勇.中国渔业经济发展理论研究[M].上海:上海科学普及出版社,2004.
- [5]李志刚,张新磊.我国水产加工企业“体系制约式”成长及其对策研究[J].中国海洋大学学报:社会科学版,2009(5):59-64.