

上海发展预制冷冻方便食品前景

赵基渝

近年来，只要您稍为留心一下副食品商店、菜场和饮食店的经营情况，就会发现一个共同的特点：冷冻小包装食品愈来愈多，它正在人们的生活中越来越占支配地位。冻分割肉、冻方腿、冻鱼片、冻分割禽、速冻蔬菜等处处可以买到。饮食店中冻烧卖、冻小笼包子、冻春卷等随时从冰箱中取出供顾客选食；从菜场和副食品商店配套菜发展而来的预制冷盆菜也开始见诸市场；花色及豆乳冰淇淋，各种营养饮料等上市供应，受到不同层次消费者的欢迎。

据统计，1987年本市有各类冷藏库容量约40万吨，而日本东京在十年前就达到100万吨。家庭电冰箱的普及率，1987年上海每百户居民拥有62台，而美国、日本、西欧等国家在十年前就达90%以上。

冷冻作为食品加工保鲜的最有效方法之一，已被人类广泛采用。世界食品工业中，冻食品的比重日益增大。既有生的与熟的，也有半成品和几种原料混合制成的方便食品。冻食品的加工方法也基本上实现了机械化。在市场上出售的冻食品均用外表美观包装，食用方便，保持食品原有的风味，符合食品卫生要求。更重要的是它将家务劳动社会化，使人们（特别是妇女）摆脱繁重的家务劳动，将节省下来的时间致力于工作、学习及参加各种社交活动。

上海发展预制冷冻方便食品的有利条件。

(1) 从郊县农业生产发展来看，为稳定“菜篮子”发展预制冷冻方便食品意义深远。

1987年，本市郊县提供的主要副食品有生猪336万头，家禽5071万只，蛋类9016万公斤，蔬菜182.18万吨，淡水鱼8.77万吨，牛奶16.93万吨，果品21.20万吨。除了运市区鲜销外，郊县缺乏冷冻加工设施，不能在当地加工保鲜，大部分集中在市区。在农业产业结构调整和发展外向型经济中，进一步发展农副产品的冷冻加工，不但能提高经济效益，而且能提高产品的质量，供应新鲜、卫生、优质的肉、禽、蛋、鱼、菜、果、奶制品，能满足城市居民消费需要，还郁出口创汇。同时，也符合乡镇工业产业结构调整方向，限制和避免一些对环境污染严重、能耗较高的一般加工工业盲目发展。据了解本市果品、猪、禽、蛋、鱼、菜、奶的自给率目前分别达到40%至100%，如果能在郊县发展预制冷冻方便食品加工，将会进一步提高农副产品的自给率，有利于“菜篮子”的稳定。

(2) 能促进完善“冷链”加速农副产品的储存和流通，方便消费者购买。

过去农副产品的流通，是通过购销站收购初级品，运输到菜场鲜销或送冷库进行加工储存。在市场鲜销不足时，再由冷库调出零售。这中间不但运输工作量大，而且污染市容环境卫生。随着人民生活水平的提高，对半只洞体猪肉，带毛禽，带粪蛋，带鳞鱼，黄叶烂皮蔬菜等的销售方式感到不满意。家庭电冰箱逐渐普及后，消费者对冷冻小包装品日益感兴趣。方便、卫生、优质，而且可以随吃随取，减少许多繁琐的家务劳动时间。因此，农副产品的储存和流通必须适应这种新情况。笔者认为，完善“冷链”的条件日趋成熟。可以设想：第一步，在郊县交通方便地点，建立一些冷冻加工企业（条件差一些的只搞初级加工），去除一些不可食部分，将这些农副产品做成小包装冷冻起来，第二步用冷藏车运市区冷库储存供分配，条件好一些的可以搞两次加工，可以做成预制冷冻方便食品，直接供应消费或者进冷库储存（或出口创汇）。第三步，再由这些分配性冷库，用冷藏车运至各零售冷藏柜销售。第四步，顾客从菜场或副食品商店买回这些冷冻小包装品放家庭电冰箱储藏，随时可取出供食用。应该说，这样做在上海完全能行得通。

(3) 上海的食品工业和冷藏工业在国内享有一定的声誉，品种齐全、技术力量强、企业管理水平高。如果我们在今后若干年内，对粮食、面粉、炼糖、炼油等工业完成技术改造之后，就有可能使食品工业的产品升级换代。到那时，再发展肉禽蛋鱼菜奥奶等农副产品的深加工，将会使人民的饮食结构发生一场变革这中间，预制冷冻方便食品的加工必将成为主导食品工业。既有民族风格的传统产品，又有各种优质新产品；既能满足本市消费，又可以参与国际市场竞争。(4) 上海有几百个专业研究机构及一百多所大专院校，有 40 多万科技人员，可以加强工艺技术、设备、材料和产品质量研究协作。发展经济，一要靠政策，二要靠科学技术。如果我们的科研力量同生产企业相结合，发展横向经济联合，建立各种科研生产联合体，给予优惠政策，一定能调动积极性，推动食品工业新产品、新工艺、新技术、新设备、新材料的发展，冷冻预制方便食品加工也不例外。

(5) 国务院批准上海为沿海十四个重点开放城市之一，最近市人民政府发布文件在全境范围内为外商在沪投资提供各种优惠待遇，这些为加强本市同国际交往，引进先进的技术和外资来加速发展冷冻食品提供方便。

(6) 上海有几百万职工和学生，流动人口也有二百万，随着各种“快餐”和“份饭”的出现，发展预制冷冻方便食品的工厂化生产是必然趋势。这对各类职工食堂和饮食店将不但有量的变化，而且还有质的飞跃。

(7) 在“深化改革、稳定经济”的新形势下，随着物价的逐步理顺和人民收入的增加，对冷冻食品消费的承受能力也逐步适应和提高这将有有力地推动冻食品加工的发展。同时，居民家中电冰箱的逐步普及，各种商业冰箱，陈列柜和冷藏库（车、船）的增加，也为冻食品的流通创造十分有利的条件。

综上所述，发展预制冷冻方便食品是一项大有前途的行业。以粮食、肉禽蛋鱼果奶等农副产品为原料，通过各种冻前和冻后加工处理，能生产出适应不同消费层次的成千上万种冻食品。而且，用不同的工艺可以制造出适合老年人、儿童、幼婴、孕妇、病员、运动员、部队及特种食用需要的品种，可以将我国民族传统食品结构提高，又可以发展各种名、特、优、新食品满足国内消费及出口创汇。因此，呼吁有关部门要给予应有的重视。一定程度上来说，这是食品工业现代化的重要内容之一。

上海发展预制冷冻方便食品，要注意以下几个方面：

(1) 预制冷冻方便食品，要求卫生严格，场地、厂房、设备、运输工具、包装材料和操作人员等都必须严格遵守“食品卫生法”，新建和改造这类企业时，要全面考虑。

(2) 既要专业分工，又要配套协作，这样才利于降低成本，提高产品质量，发挥投资效益。如以肉为主的加工企业，在发扬本身特色的同时，可以同以粮食（或其他农副产品）为主的加工企业发展横向联合，形成“一条龙”（或者组成“集团企业”）。

(3) 要适合国情，薄利多销，多搞价廉物美的食品。以方便、卫生为前提，由简单到复杂，由低级到高级逐步演变。使进入上海市场销售的冻食品成为加工后的“商品”，而不是农副产品形式的“原料”。

(4) 注意布局和投资结构调整。在投资建设时要考虑重点和分工，发扬各自的特色和优势。各家企业应根据“一业为主，多种经营”的方针及市场需要安排产品种和产量，政府有关主管部门负责平衡和协调。

(5) 加强科研与新产品开发。科研部门应加强研究冻食品原理及影响冻食品质量的因素、加强研究工艺技术和设备材料以及食品营养价值还要加强新产品开发，以高质量的民族风味的冻食品作为主要研究对象。

(6) 制订发展规划，研究有关政策措施。从有利于国计民生出发，加强领导，有计划有步骤地制订近期和远期实施规划。在发展预制冷冻方便食品方面，要向国际先进技术学习，加强同兄弟省（市、区）之间的协作。在产供销、发展再生产、调动企业和职工积极性及价格政策等方面给予优惠扶植，研究出一套切实可行的办法。