

2024年4月5日 星期五

第5855期

本期8版

甲辰年 二月廿七

三月十一 谷雨

东方城乡报



上农 APP

国内统一连续出版物号:CN31-0041

上海市农业农村委员会指定信息发布媒体

www.dfcb.com

方兴未艾 看农产品加工产业 从『净菜工厂』

□记者 许怡彬 见习记者 张孜怡
见习记者 于洋 摄

拆开一包印有“潮汕牛肉锅配料组合”标签的净菜,拿出里面已经洗净的白萝卜块、玉米段、芹菜节和香菜节,只要自备锅碗,将配料和水倒入锅中,一顿简单又新鲜的潮汕牛肉火锅就准备好了……这是忙碌了一天的公司职员小李的晚饭。

不用洗、不用切,开袋即煮的新鲜净菜,既满足了人们在简单操作后就能享用新鲜食材的便捷需求,也成了与现代都市群体高效生活相匹配的消费方式。

当传统种植产业面临人工、用地成本上涨等客观因素困扰,延长产业链、开拓加工环节,逐渐成为上海不少农业经营者的共识。蔬菜加工产业的异军突起,或许能给相关职能部门和行业从业者带来更多的信心与启示。

仅需24小时

在青浦区夏阳街道太来村,上海太来果蔬专业合作社种植的青菜长势喜人,毗邻的金家村则是专门从事农产品初加工的净菜工厂,一车车“毛菜”运入厂内,配送车辆运出的则是一箱箱“净菜”。

一筐土豆,由全程10℃以下的冷链运输至加工车间,经过清洗、消毒后去皮待切,再根据客户订单需求进行成片或块的切割加工,稍后二次清洗、机器沥水后真空包装,计重贴标,进入冷库,最后根据订单冷链运输至上海全市仓库。合作社地产蔬菜,作为净菜原料,从进场、消毒、分包装、计重、装箱、入库,再经运输到市民餐桌,仅需24小时。

据上海太来果蔬专业合作社理事长王印介绍,目前工厂可日产净菜10吨左右,其中自种蔬菜达到50%,已有500多个不同规格不同品类的SKU标品。

安全、卫生是净菜生产的“生命线”,



太来果蔬净菜工厂的主要客户是盒马、东航、胖哥俩等大型商超平台、企业和连锁餐饮采购商,其对产品和流程的严格要求倒逼工厂在生产作业、保存运输的各个环节都必须追求高标准。

每一个标品都需经过上述加工包装工序,确保农产品加工、包装、储存全过程安全可控,保证每一份“净菜”达到食品安全标准。同时为了确保环境的安全稳定,每位工人都需要穿专业工作服,佩戴一次性帽子、鞋套和口罩,再经过洗手消毒和全身消毒后方可进入冷却加工车间。据净菜工厂张厂长介绍,工厂共有工人三四十人,采用“两班倒”的工作安排,以此满足不同平台不同时段的供货需求。

在王印看来,净菜生产是顺应市场需求的必然选择,未来,人们会越来越依赖净菜。

“做净菜更有竞争力。”

持同样观点的上海丰桢农业科技发展有限公司创始人徐辉,当过村书记、待过农口部门,转行后扎根蔬菜行业十多年,经过摸索终于找到“净菜”突破口。

在丰桢农业的净菜工厂,每天下午四点接到客户发来的订单,工人们就开始准备第二天所需的净菜产品。身着蓝色工作服,戴着口罩手套的工人们,对从田间采收的蔬菜进行加工处理。经过检验、去叶、洗涤、鲜切、包装等工序后,一筐筐蔬菜变成了一袋袋“鲜切净菜”。晚上12点,新鲜水灵的净被菜装车送往上海、杭州各连锁餐饮门店或大仓,并在第二天,经过烹饪后端上市民餐桌。

“毛菜谁都能做,做净菜更有竞争力。”从一开始的40多亩蔬菜基地,销售渠道众多仍利润微薄,到抓住契机,向蔬菜加工领域转型,于2021年成立上海丰桢农业科技发展有限公司,打造成熟的净菜工厂。仅仅两年多,丰桢农业就交出了

“一天生产30吨净菜、月销售额达800万到900万”的漂亮成绩单,还成为巡湘记、大米先生、左庭右院等大型连锁餐饮的供货商,也是松江教育系统学校食堂的供应商之一。

“共性”与“共识”

多年深耕农业的功底、擅长拓宽销售渠道、具有敏锐的市场洞察力和执行力,让“他们”摸准市场需求,身体力行投入到农产品加工行业,这既是对企业生存的渴求,也是向新兴产业成功转型的顺势而为。

无论是军人退役后从事农业产业链后端管理的王印,还是曾作为上海烟草集团食堂蔬菜供应商的徐辉,都在拓展蔬菜销售市场上颇有“路子”。尽管深耕市场需求、积极拓展销售渠道,仅从事蔬菜生产的他们仍感到“无奈”,毛菜的薄利是摆在生产商面前的客观情况,也是制约蔬菜行业高质量发展的瓶颈。连年增长的租金和人力成本,让他们深感从事一产将无法实现蔬菜种植行业的可持续发展。

为此,拥有蔬菜基地的他们同时将目标瞄准了净菜加工市场,经过加工、包装后的蔬菜,身价可以“大涨”,既方便了采购商和市民,又为企业增加了反哺一产、深耕一产的资本和底气。

作为盒马鲜生净菜供应商的润晨农业,依托青浦区作为长三角一体化重要位置的区位优势,凭借“产地直供+净菜

加工+自有物流配送”的产业优势,推动蔬菜产业链向下游延伸,打造“净菜工厂”。自2010年正式起步,到2019年营业额已超亿元,也让企业实现了三产配送服务、二产净菜加工反哺一产生产种植的现代蔬菜种植运营模式。

同样想在净菜加工行业更进一步的徐辉,按照上海市食品药品监督管理局颁布的《即食蔬果生产许可审查细则》要求,设计和建设净菜加工厂,经过在生产场所、设施设备、管理制度等各方面的反复打磨,顺利拿到了食品生产许可证,成为上海仅有的几家拥有即食蔬果生产许可的企业之一。

蔬菜加工产业是都市蔬菜全产业链闭环中的重要一环,从“毛菜”到“净菜”仅是第一步,而从靠人工到半自动化、全自动化,再到更具科技含量的加工工艺的提升,更高端蔬菜品牌的强化等诸多环节,都需要更多政策支持和资金投入。

从2020年启动的上海都市蔬菜优势特色产业项目集群建设如一场“及时雨”,为王印等有志在蔬菜加工领域“有所作为”的农业经营主体助力“梦想起航”。借助项目“东风”,在“自筹+财政扶持”下,太来合作社的蔬菜加工设施建设已初见成效,更大规模的净菜加工厂和中央厨房也已完成装修,不久即将开工。

今年1月发布的《中共中央 国务院关于学习运用“千村示范、万村整治”工程经验有力有效推进乡村全面振兴的意见》中,“三、提升乡村产业发展水平”指出,要推动农产品加工业优化升级,推进农产品生产和初加工、精深加工协同发展,促进就近就地转化增值。这也从顶层设计方面为上海推动农产品加工业发展明确了路径、指明了方向,农产工业方兴未艾。

