



## 果蔬保鲜包装市场商机诱人

张小明

目前,我国每年有8000万吨的蔬菜水果腐烂,损失总价值近800亿元。其中,造成水果腐烂损失的最重要原因是包装不当。专家认为,当前我国果蔬保鲜业有技术、有市场,但缺乏资本投入和成熟的专业化运作。

保鲜包装:全球关注目前发达国家对果蔬保鲜包装加大了研制开发力度,取得了不少成绩。各具特色、功能各异的果蔬包装新品脱颖而出,受到了食品制造商的欢迎。

近来,日本食品流通系统协会研制出一种新式保鲜包装纸箱,采用一种名为“里斯托瓦尔石”的硅酸盐作为纸浆的添加剂。这种石粉对各种气体具有良好的吸收作用,价格便宜又不需要低温高成本设备,具有较长时间的保鲜作用,而且所保鲜的果蔬分量不会减轻,所以商家都采用该种保鲜纸箱。

荷兰一家公司采用微波保鲜新技术取得成效。它是对水果、蔬菜和鱼肉食品进行低温消毒的一种新方法。采用微波在很短时间(2分钟)将其加热到72℃,然后将这种经处理后的食品在0℃~4℃环境条件下上市,可贮存42~45天不会变质,十分适宜淡季供应时的果蔬,备受人们青睐。

日本一家包装公司最近研制开发出一种一次性消费的新型吸湿保鲜塑料包装膜。它是由两片具有较强透水性的半透明尼龙膜组成,并在膜之间装有天然糊料和渗透压高的砂糖糖浆,能缓慢吸收从蔬菜、水果、肉类表面渗出的水分,从而达到保鲜的目的。

目前英、美、德、法等一些国家普遍采用减压保鲜新技术,并已研制出了具有标准规格的低压集装箱。这种减压保鲜法,有良好的保鲜效果,且具有管理方便、操作简单、成本不高等优点,广泛应用于长途果蔬运输中。

近年来,可食性包装已成为热门技术。英国一家公司就制成了一种可食用的果蔬保鲜剂,它是由糖、淀粉、脂肪酸和聚酯物调配成的半透明的乳液,可采用喷雾、涂刷或浸渍等方法覆盖于苹果、柑橘、西瓜、香蕉、西红柿等水果蔬菜的表面。由于这种保鲜剂在水果表面形成一层密封膜,故能防止氧气进入果蔬内部,从而延长了熟化过程,起到保鲜作用,涂上这种保鲜剂的水果蔬菜保鲜期可长达200天以上。最妙的是,这种保鲜剂还可以同果蔬一起食用。

### 每年800亿元的损失蕴藏巨大商机

在我国,果蔬生产已成为农村经济的支柱产业,但长期以来,我国传统农业“重前轻后”,对农产品比较重视产前和产中的栽培,而忽视了产后保鲜储藏,造成“前功后弃”,损失惨重。在许多发达国家,农产品的产后损失率只在1.7%~5%左右;但在我国,果蔬损失率达20%~30%,粮食平均损失也有14.8%。不但不能体现农产品应有的商品价值,更难解决果蔬产后异地销售和非季节供应等问题。特别是在中国加入世贸组织以后,关税下调,国外果蔬产品涌入我国市场,更削弱了我国果蔬产品的竞争力。降低果蔬产品腐烂损失,提高农业资源的利用,增加农产品附加值,成为农业现代化的一项紧迫的任务。统计数字显示,如果我国的果蔬损耗降低3%至5%,每年可减少果品损耗200多万吨;如降低损耗15%,果蔬产值可增加120亿元。

我国是一个人口众多的农业大国,果蔬生产和食品业发展迅速,但与之相关的产品保鲜、储运技术却养在深闺,难进农家门,食品卫生指标与国际规范有差距,食品安全也多有不合健康要求的情况。据了解,我国每年的蔬菜产量3亿吨,水果产量超过6000万吨,但由于我国保鲜产业落后,每年有8000万吨的果蔬腐烂,损失总价值近800亿元。也就是说,约有20%的水果蔬菜在流通过程中变成了垃圾。而包装不当则是造成水果腐烂损失的最重要原因之一。

据统计，发达国家农产品产后储藏能力可占到商品总量的70%~80%，而我国仅为25%左右。可见，流通和储藏环节的薄弱成为制约我国果蔬业发展的重要因素。从另一个方面来看，这给相关资本带来了一个开拓市场的契机与空间。

中国巨大的保鲜业市场已经吸引了一些国外企业进入。据了解，日本已经与我国合作多种保鲜技术并输出设备，俄罗斯也多次表示愿意在保鲜技术方面与我国加强合作。意大利果蔬保鲜企业的动作更早，几年前就在部分城市设立了代表处。他们一般都有先进的保鲜技术，有些企业生产的水果运输包装专用箱甚至可将水果从采摘、储存、运输及销售等环节都置于冷藏状态。

保鲜包装对于消费者来说，就是意味着一年四季都能吃到如刚采摘下来的新鲜水果，而对于商家来说，则意味着它能显著提高果蔬产品的附加值。据了解，一些反季节产品的价差甚至可以达到5倍以上。因此，生产企业越来越重视果蔬包装的价值。广东从玉菜业有限公司一位技术主管在接受《民营经济报》记者采访时表示，公司生产的净菜成功的打入欧盟市场，其价值与国内相比简直不可同日而语，但净菜出口对保鲜包装的要求也特别高，如果这方面的问题得到更好的解决，对于开拓市场将更加有利。

有业内人士认为，未来10-20年，果蔬保鲜产业市场的前景十分诱人。对于这个新兴的产业，早进入者早得利。

### 果蔬保鲜缘何“难鲜”

业内人士认为，我国果蔬产品和食品储存保鲜的主要问题是：

——冷藏链不完整。农产品保鲜是一项系统工作，从预冷、冷藏、保温运输到进入消费市场是一个完整的冷链系统。这几年来，我国在全国各地先后投资建立了一定数量的冷藏库和气调库，这些设施虽然对果蔬保鲜、流通十分有效，但我国对预冷这一果蔬保鲜的关键环节不重视。研究证明，果蔬采后经快速预冷降低果蔬的体温，能迅速抑制果蔬的呼吸、失水，减缓衰老和抑制病菌与生理病害的发生，并可延长贮藏期限，降低储运风险。很多发达国家在贮藏果蔬时，一般都会采取预冷处理，日本90%以上的蔬菜都经过预冷处理。而在我国，预冷技术使用率仅为5%

——实用化步伐缓慢。上海鲜绿真空保鲜设备有限公司在国内最早研制生鲜食品和熟食品的快速预冷、气调保鲜技术，几年前就研制生产出了包括快速预冷、储藏、保温运输等完整的冷链系统的“VAC真空预冷保鲜装置”，其真空度和预冷温度均达到国外同类产品水平，可用于鲜花、蔬菜、熟食等的保鲜作用，能直接在田园操作，具有冷却均匀、果蔬失水少，并可清除果蔬代谢产生的乙烯，抑制和消灭果蔬表面的微生物，特别对雨中收获果蔬更有良好的保鲜作用。产品先后获2000年上海市级新产品、2002年“国家重点新产品”。公司还根据不同农产品的保鲜要求，深度开发，形成系列产品，并实现了操作自动化、控制智能化。可惜的是，这项技术设备至今没有得到大范围推广。

我国保鲜技术的实用化步伐慢，原因是多方面的。一是受到传统观念的束缚，对新技术缺乏认识，习惯于用老办法。二是资金不足。保鲜业需要有较大投资，上海鲜绿公司的产品售价仅为国外同类产品1/3，但每套设备仍在40多万元，经营规模较小的农户没有投资的实力。上海鲜绿公司也遇到资金困难，研发至今有六七个年头，在推进产业化的阶段，公司计划向银行申请贷款，但贷款需要担保，民营企业没有上级主管部门，担保难；需要抵押，公司的厂房、土地又是租的，不能抵押，资金的紧张使产业化受到影响。

### 果蔬保鲜亟待政策扶持

有关专家认为，中国保鲜包装产业最缺乏的不是技术，而是资本投入和成熟的专业化运作。

业内人士估计，我国保鲜技术有高达600亿元的市场，目前亟待解决的问题是：需要由政府主管部门牵头，推动、宣传，以典型示范，使农民、食品加工企业了解推广保鲜技术的好处，增强保鲜意识；要制订完善各项食品卫生的安全标准和规范制度，严格执行，以法规推动保鲜技术的推广；建立保鲜技术服务的中介机构，推动保鲜技术与保鲜设备供应商同银行、投资商的合作，带动全国大部分果蔬基地、食品企业，建立一批有优势、有特色、有基础的保鲜企业，使这些企业能够成为引导农业、农村经济结构、食品业战略调整的骨干力量，加快推进农产品、食品保鲜产业化，提高农产品和食品加工业的整体水平和国际市场竞争能力，使有特色的果蔬得到保鲜贮藏，做到一季生产，四季供应；一方生产，八方享用，从而降低我国果蔬的损耗率；使我国的食品更符合健康要求，并与国际接轨。

中国包装杂志社 版权所有

地址：北京市东城区东黄城根北街甲20号 邮编：100010

电话：(010)64036046 64057024 传真：(010)64036046

E-mail : [zazhi@chi anpack.org.cn](mailto:zazhi@chi anpack.org.cn)      [zazhi@cpta.org.cn](mailto:zazhi@cpta.org.cn)