

当前位置：首页 >> 自动化仪表 >

禽肉加工业迅速崛起 检测、智能加工让盐水鸭焕发活力

时间：2021-11-17 作者：专家委 点击：39

【仪表网 仪表产业】导读：近年来，国内禽类养殖业发展迅猛，鸡、鸭、鹅市场规模和产值的增长，随之禽肉食品加工业也迅速崛起。基于检测、智能加工等现代化生产模式和多渠道销售方式的引入，从制鸭、售鸭到食鸭，南京已逐渐形成盐水鸭鸭肴产业，附加价值显著提升，产业总规模近百亿元。

随着消费饮食结构的优化调整，市场供需及竞争格局的变化，再加上时常会受非洲猪瘟等影响，部分猪肉市场需求转向禽肉，国内禽类养殖业发展迅猛，规模化养殖比例逐步提高，禽肉产量逐年增长。禽肉通常是指鸡、鸭、鹅肉，其营养成分与大牲畜肉基本相近，是人类食物中摄取蛋白质的重要来源。

根据中商产业研究院统计数据显示，2016-2020年白羽肉鸡市场规模年均复合增长率达9%以上预计2021年市场规模可达975亿元，而2021年肉鸭总产值或达约1354亿元，预计2021年我国肉鸭总产值大约609亿元。随着鸡、鸭、鹅市场规模和产值的增长，禽肉食品加工业也随之迅速崛起。禽肉通过加工制成火腿肠、熏腊酱卤食品、盐水鸭、调理食品、休闲食品等，下游流通至各大销售平台进行销售，附加价值进一步提升。

依盐水鸭来看，又称桂花鸭，其是南京著名的特产，是金陵菜的代表之一。南京盐水鸭制作历史悠久，积累了丰富的制作经验，如“炒盐腌，清卤复”，增加鸭的香醇，“炒得干”减少鸭脂肪，此薄且收得紧，“煮得足”，食之有嫩香口感等，造就了盐水鸭肥而不腻、鲜美味美，具有香、酥、嫩的特点。

为了保证品质，有企业建立了质量检验中心，提高了重金属、农残药残和多项理化指标等检测能力，为盐水鸭使用放心原料增添了更加科学的保证。随着消费升级和市场对产品包装、风味、营养和品质要求不断提高，盐水鸭也亟需在包装上进行换代升级，鸭肫、鸭舌、鸭爪采用真空包装的同时，整个鸭子也采用真空锁鲜包装技术进行包装升级，保质期更久，携带又十分方便。

更甚者，随着人工智能的大力发展，智能机器人应用也越来越广泛和深入。据悉，某企业引入智能加工生产线，并将机器人智能加工包装机用于盐水鸭包装环节，机器人可以自动装袋封口、抓取装箱、开箱封箱、喷码码垛等，通过人机交互实现实时监控、不仅大大减少了员工工作强度，而且制作出来的鸭子质量和口味更加稳定有保证。

盐水鸭在规模、产业效益和市场需求不断扩大的同时，依靠品种不断丰富、质量不断提升、渠道不断拓宽产业链，品牌价值和影响力也得到了市场检验和显著提升。而面对市场发展和需求变化，在生产工序上进行改进，充分利用现代技术，智能加工应对激增需求，不但提高了产能和保障盐水鸭品质安全，而且还解决了传统食品企业依赖于经验和“人”的生产管理模式，提升了企业的现代化水平。

(来源：仪器仪表网)

自动化仪表
分析仪器
医疗仪器
传感器
仪器材料
电子电工
试验设备
环境监测
光学仪器
控制系统

合作媒体



友情链接

中国仪器仪表学会 深圳市科协 广东省仪器仪表学会 深圳市仪器仪表与自动化行业协会 中国仪器仪表商情网 中国自动化网 激光制造网