



预制菜肴加工技术推广交流活动在汕头举行

文章来源：中国农业科学院农产品加工研究所

作者：张雪

点击数：次

发布时间：2013-05-29

【字体：大 中 小】

为深入推进实施主食加工业提升行动，加强对主食加工业发展的示范、引领，2013年农业部农产品加工局委托中国农科院农产品加工研究所牵头实施预制菜肴加工技术示范推广项目。

5月16-18日，由加工所主办的“预制菜肴加工技术推广研讨交流活动”在广东省汕头市举行。来自全国主食及预制菜肴加工行业的专家、企业技术人员以及地方主管部门的管理人员等120余人参加此次活动。



活动期间，农业部农产品加工局规划统计处李增杰处长介绍了目前我国主食和预制菜肴加工产业的发展现状、发展潜力和今后的工作方针，并对此推广交流活动给予充分肯定。他说，此次交流活动不仅可以统筹全国的预制菜肴企业，形成产学研联合攻关体，还可以摸清目前预制菜肴行业中存在的问题，为政府制定相关政策提供依据。他表示，农业部将在税收等方面加强政策引导，以加速提升预制菜肴加工业整体水平，促进行业健康蓬勃发展。

来自中国农科院、江南大学、湖北农大、河南工业大学等科研单位的十多位专家，围绕预制菜肴加工业的发展趋势、新装备、新技术、新产品等方面开展了技术讲座，进行广泛的研讨和交流。加工所张泓研究员做了题为《国内外预制菜肴食品加工业发展现状与展望》的主题报告。参加交流活动的企业技术人员认真听取了专家讲座，针对企业目前存在的问题悉心向专家请教。通过学习和交流，大家对软包装调理食品相关加工理论和技术有了更加深入的了解，并从中得到了解决问题的思路和方法，纷纷表示，此次交流活动将对推动预制菜肴加工业发展发挥积极作用。





据了解，我国城市居民每天消费的菜肴总量超过50万吨，其中预制菜肴加工产品需求量每天在5万吨左右，约占消费量的10%，年总需求量约1800万吨，预计预制菜肴加工产业的年产值规模将超过1万亿元。预制菜肴产品将逐步成为城乡居民现代主食中不可缺少组成部分和基本消费形式。（通讯员 李紫陌）

相关文章

- ▶ [加工所为小岗村现代农业发展出谋划策](#)
- ▶ [加工所与安徽省农科院和寿县人民政府开展所地合作](#)
- ▶ [加工所与云南省龙陵县签署石斛深加工科技合作框架协议](#)
- ▶ [加工所与安徽省农科院、寿县人民政府签署共建农产品加工工程技术中心框架协议](#)
- ▶ [加工所与安徽农科院签署学科共建协议](#)

[网站地图](#) | [设为首页](#) | [加入收藏](#) | [联系我们](#)

主办：中国农业科学院 承办：中国农业科学院农业信息研究所 京ICP备05083737

