

我国水产品加工业的现状与发展方向

STATE AND DEVELOPMENT OF AQUATIC PRODUCT PRECESSING OF CHINA

李勃生 刘世禄

(中国水产科学研究院黄海水产研究所 青岛 266071)

1 我国水产品生产现状

1983年我国水产品总产量仅为 5.458×10^6 t, 出口量为 1.05×10^6 t。近10年来,水产品生产得到了迅速的发展,1990年我国水产品总产量为 1.237×10^7 t,1991年达到 1.354×10^7 t,1993年已高达 1.826×10^7 t。计划到2000年,水产品总产量将达到 2.85×10^7 t。

但与之相比,我国水产品加工业则发展缓慢。1993年,经加工的水产品约 5.6×10^6 t,仅占水产品总量的30%。如果除掉水产冷冻品,实际用于加工制品仅占总产量的11~16%,约 $1.5 \times 10^6 \sim 2.0 \times 10^6$ t。近几年虽在其加工品种上有所增加,但与世界发达国家相比仍有相当差距。

1993年,我国淡水鱼、贝类、海水中、上层鱼类的产量分别为 7.5×10^6 t, 3.05×10^6 t和 2.84×10^6 t,合计占

总产量的73%,计划到2000年将分别增加到 1340×10^4 t, 440×10^4 t和 400×10^4 t,合计占水产品总产量的76%。然而恰恰这些大宗水产品的加工量却很少,加工水平也较低,有些关键技术至今尚未有大的突破。这些问题如不尽快解决,势必会影响到国家计划目标的实现。

2 我国水产品加工生产现状

1983年,全国共有水产加工企业1639个,其中国营企业454个,占27.70%;乡镇(集体)企业1185个,占72.30%。全国共生产水产加工品1370258t,其中国营企业为950842t,占69.39%;乡镇企业为419416t,占30.61%。

近10年来,我国水产品加工业发展较快,到1993年,我国水产加工企业已达4255个,水产品加工能力

海洋科学

为5127749t/a。水产冷库为3585座,冻结能力为485t/d(表1,2,3)。55364t/d,制冰能力为52368t/d,冷藏总量136184

表1 1993年全国水产加工业状况

水产品加工企业(个)	水产品加工能力(t/a)	单位数(座)	水产冷库				
			冻结能力(t/d)	冷藏能力(t/次)	制冰能力(t/d)	冷藏总量(t/d)	制冰总量(t)
4255	5127749	3585	55364	936814	52368	136184485	4881766
(698)	(2032145)	(1143)	(21438)	(502695)	(20275)	(68985704)	(2446653)

注:括号内为国有企业。

表2 全国水产品加工情况(1993年)

水产品加工总量(t)	其中										
	冷冻水产品(t)	干制品(t)	腌、熏制品(t)	罐制品(t)	鱼糜及鱼糜制品(t)	动物蛋白饲料(t)	助剂和添加剂(t)	水产动物内脏制品(t)	水产调味品(t)	水产医药品(t)	其他水产品加工品(t)
2856672	2021516	204794	111650	11076	26424	142937	6742	467	18661	17862	304543
(905305)	(750659)	(21716)	(3305)	(3448)	(5010)	(18318)	(2020)	(460)	(9535)	(7572)	(83262)

注:括号内为国有企业加工量。

表3 全国几种主要水产品加工情况(1993年)

大块冷冻海水鱼(t)	小包装冻海水鱼(t)	冻淡水鱼(t)	鱼粉(t)	琼胶、卡拉胶(t)
939527	359337	84985	121613	382

3 市场需求与发展趋势

1993年,我国人均水产品占有量约16kg。随着我国人民膳食结构的改变,正由温饱型向营养型方向发展,因此,对水产品的需求将会越来越大。

随着我国水产品产量的不断增加,尤其近年来,我国对水产品的进口亦有增长之势,因此,人们对食品特别是对水产品的质量要求也越来越高。原来的鲜活、初级冷冻产品已经不能满足这些要求,逐步向低脂、低热、低钠、低糖等营养型、保健型、美味型和方便型方向发展。

为此,如何研究解决水产品加工问题,不仅影响到我国水产业能否稳步发展,而且直接影响到水产品的增值和市场需求。

4 发展方向与重点

4.1 积极开拓淡水鱼类的加工利用

淡水鱼类是我国水产养殖的支柱,1993年产7.5×10⁶t。多年来,淡水鱼的销售主要是以鲜活为主。但是,销售鲜活淡水鱼存在以下两个问题,一是受到时间与长途运输的限制,二是淡水鱼的售价太低。另外,到本世纪末淡水养殖将大力发展,若加工的比例提高20%,每年可增加加工鱼约2.7×10⁶t,增加产值达18.0×10⁸元。而

要增加淡水鱼的加工产量,目前重要的是要扩大加工的品种和相应的加工技术与设备。因此,今后应在鲜、冻鱼片、鱼丸、鱼糜制品,淡水鱼罐头以及风味食品、模拟制品、鱼皮制革等品种与技术方面加以发展。

4.2 深入开展海水鱼类的加工利用

从我国海水鱼类产量来看,主要以中上层鱼类为多。而这些鱼类个体小,食用价值不高,较大宗的有鲈、鲆、鳎鱼等。对海水鱼类应以加工成方便、冷冻小包装产品,方便调味品、干制、熏制和各种风味品、模拟制品为主。同时,应重视鱼类加工废弃物的综合利用,如提取高纯度鱼油、保健品、饲料和海洋药物的提取与开发。

4.3 重视海产贝类的加工利用

贝类加工一直是我国水产品加工的薄弱环节,不仅加工的贝类品种少,而且加工基础落后,产品档次低,卫生条件差,因食用不洁净的贝类而致病的事件屡有发生。

今后应在速冻保鲜品、调味制品、饮料制品、方便制品、保健食品和模拟制品等方面予以重点发展。此外,还应尽快研究开发贝类的综合利用。重点研究解决贝类的净化技术与工艺设备;特有风味的保存;汤汁的综合利用;药用成分的分选技术等。

4.4 加强藻类的精深加工

藻类加工是我国的传统加工产品,主要有海带、紫菜和裙带菜加工制品。

1993年,我国海带产量已达60t。除相当一部分用于海藻化工如碘、胶、醇的生产外,仍有相当多的海带用于食用。紫菜、裙带菜的产量也相当高。

海藻加工除继续搞好海藻化工外,应重点在海藻

卷,海藻结、调味海藻丝、海藻茶、海藻饮料及其他复合制品上下功夫。特别应在海藻功能、保健食品和海藻药物制品方面予以重点发展。

4.5 加速水产加工机械设备的国产化研制发展步伐

多年来,我国的水产加工机械设备不少来自进口,如鱼片加工机、紫菜加工机、模拟产品加工机、速冻、单冻机等等。不仅为国家花费了大量的外汇,而且其零部件、维修等也受制于人。因此,今后应加快水产加工机械设备的国产化步伐。

在发展重点上,拟应为如下几个方面:(1)自动化、半自动化鱼类原料处理机械设备(含去头、去鳞、剖腹、去内脏等机械设备)。(2)各类模拟加工机械(如模拟虾仁、蟹、鲍、海参、扇贝等)设备的研究开发;(3)单体快速冷冻、冻结机械设备;(4)贝类的脱壳、灭菌及贝壳超微粉碎设备;(5)鱼糜制成品的加工设备(如采肉、斩拌、

精滤和灭菌等);(6)藻类的综合加工利用设备,包括紫菜加工机;(7)鱼皮制革机械设备;(8)海产动、植物药用及特殊成分的提取、分离设备等等。

4.6 积极推行水产品加工流通及市场体系的建设

水产品加工要以大宗水产品和低值水产品精加工、深加工的综合利用为重点,同时应培植和发展一批具有龙头作用有活力的水产品加工企业。通过加强企业技术改造,尤其是国有企业的技术改造和体制改革,促进适销对路的水产加工品的开发。

另外,要加强水产市场体系建设和规范化管理,制订水产流通发展的有关方针政策,加快批发市场建设。尽快形成全国性水产品批发市场体系,以促进整个水产事业的发展。

参考文献(略)