大鲵预制菜开发潜力及产品研发方向探究

张齐兵　杨云凤　张晏栖　王艺涵　邹立涛
宜宾学院　四川宜宾　644000

摘　要：子二代中华大鲵是中国本土大鲵养殖业发展的基点，但大鲵养殖业的发展存在较大瓶颈，如何让大鲵产生商业价值这一问题成为大鲵产业能否振兴的关键。本文结合当下火热的预制菜行业，探究大鲵预制菜的发展潜力，提供大鲵预制菜产品开发思路，与时俱进，开发大鲵商业潜力。

关键词：大鲵产业；预制菜；商业潜力

引言

乡村振兴是我国立足新发展阶段、贯彻新发展理念、构建新发展格局的必然要求。全面推进乡村振兴、巩固脱贫攻坚成果、推动共同发展是实现共同富裕的必然要求。子二代中华大鲵的养殖主要分布在广大农村地区，但养殖户效益不佳，仅有3%的大鲵能进入市场交易，滞销和无效交易的问题十分突出，养殖户苦不堪言，且大鲵深加工产品种类稀少，市面上仅流通大鲵肉酱，更多的则是以一道餐桌美食存在于地方酒店、餐馆中，大鲵的产品附加值极低，行业状况低迷。因此，解决大鲵产业问题，既是一个行业的转机，也是乡村振兴的成果巩固。结合当下时势，将大鲵与时下热门的预制菜行业进行有机融合，丰富预制菜品类，焕发大鲵深加工活力。

基金项目：大学生创业训练课题“鲵娃娃”——自繁自养子二代中华大鲵即食肉酱及预制品研产开发（编号：S202310641169X）。

作者简介：
张齐兵（2002-），男，汉族，湖北荆州人，在读本科，研究方向：劳动与社会保障；
杨云凤（2003-），女，汉族，四川甘孜藏族自治州人，在读本科，研究方向：行政管理；
张晏栖（2003-），女，汉族，四川省宜宾市人，在读本科，研究方向：法学；
王艺涵（2004-），女，汉族，四川省德阳人，在读本科，研究方向：公共关系学；
邹立涛（2001-），男，汉族，四川省宜宾人，在读本科，研究方向：行政管理。

一、行业背景

1.大鲵养殖业及深加工行业发展现状

基于目前的大鲵产业发展而言，从2012—2023年，娃娃鱼均价从2000元/斤跌至30元/斤，国内仅有3%的娃娃鱼进入市场交易，滞销和无效交易问题突出。面临的主要市场问题是交易过程不畅，在物流运输方面相对困难，品牌意识相对薄弱；创新能力缺乏，研发不足，产品过于单一；宣传营销不足，在行业竞争间存在信息壁垒，相关知识有所欠缺；预算盈利有限，附加产品和价值不足，以量换价情况严重。

大鲵有旺盛的国内市场，且价格稳定。在国内大鲵步入我国南方及西部地区的大中城市和城镇和消费市场，在湖南、广西、贵州、云南等城市商品大鲵销售一直看好，销价每公斤28–45元不等。特别是春节前后，大鲵销势更旺，价格上扬，货源紧缺。

据不完全统计，四川、云南、贵州、湖南、江西、广西、广东、海南、香港、福建、上海等地每年要消费大鲵600多万条，而目前，全国大鲵的生产量仅为消费量的1/10，远远不能满足市场急剧增长的需要。

2.预制菜行业发展现状

近年来，随着我国居民工作生活节奏的不断加快、消费水平的持续升级，以及速冻锁鲜、冷链物流、信息网络等先进技术的广泛应用和配套设施的逐步完善，预制菜作为一种便捷餐饮产品，凭借其具有安全、方便、快捷、营养、健康等优点，而深受广大消费者特别是年轻消费者的广泛青睐。预制菜作为餐饮和传统农业升级迭代的组合拳，既是“新风口”更是“新蓝海”。

一方面，从市场发展规模情况来看，我国预制菜产业市场规模呈现出持续快速增长的发展态势，另一方面，从行业市场占比情况来看，预制菜产业已经成为稳定餐

饮业发展的重要力量。2018 ~ 2022年期间，由于受到宏观经济下行压力和疫情及其后遗症等多种因素影响，我国餐饮业市场规模增长受阻、频繁波动，而预制菜产业则以其强劲的增长势头在餐饮业中的规模占比始终保持着逐年稳步提升的发展态势，由2018年的3.51%逐步提高到2022年的9.54%，提高6.03个百分点。

2024年3月21日，六部委联合印发《关于加强预制菜食品安全监管，促进产业高质量发展的通知》聚焦预制菜范围、标准体系建设、食品安全监管和推进产业高质量发展。首次从国家层面明确预制菜范围，规定预制菜不能添加防腐剂，严格管控添加剂的使用，大力推广餐饮环节使用预制菜明示，保障消费者知情权和选择权。《通知》对预制菜原辅料、预加工工艺、贮运销售要求、食用方式、产品范围等进行了界定，明确预制菜应兼具预制化和菜肴的特征，经工业化预加工制成，加热或熟制后方可食用。预制菜行业规范运行进一步加强。

二、大鲵行业与预制菜行业结合论证

大鲵行业包括大鲵养殖业与大鲵产品开发及预制菜产业，为更清晰地展示大鲵行业的全貌，我们将从行业优势、行业机遇及行业缺陷三个方面对大鲵行业进行分析。

1.行业优势分析

大鲵行业包括大鲵养殖业、大鲵产品开发及预制菜产业。大鲵养殖业的优势在于，大鲵是国家二级保护野生动物，养殖需要办理水生野生动物驯养繁殖许可证，因而养殖竞争性小。随着大鲵人工繁殖技术不断进步，目前大鲵养殖技术已经实现了“自繁自养子二代”技术的突破，即具备大规模商品化饲养大鲵所需苗种。随着养殖成本的降低，大鲵养殖相对于传统的鸡鸭鱼及牛羊养殖，其经济效益更高。

市场需求稳定：随着人们生活水平的提高和健康意识的增强，对高营养价值食品的需求日益增长，大鲵产品作为健康食品，市场需求稳定。

政策支持：国家对大鲵养殖和深加工及预制菜产业给予了一定的政策支持，如颁发养殖证和经营利用许可证，以及在税收、资金等方面给予优惠。

产业链发展：大鲵深加工产业不仅限于食品，还包括护肤品、保健品等多个领域，产业链条长，产品多样化，有助于产业的持续发展。

预制菜行业的发展优势在于其能够提供便捷、健康的食品，能够帮助餐饮企业节约成本，提高效率，实现利益最大化；通过中央厨房的标准化生产，可以减少食材浪费，降低人工成本，并提高出餐速度；同时预制菜首次被写入中央一号文件，显示了政府对预制菜产业的支持和重视，并且预制菜市场规模也在稳步增长，预计未来几年将以20%左右的高增长率逐年上升，显示出巨大的市场潜力和发展前景。

2.行业机遇分析

近两年来，我国大鲵养殖业开始逐渐升温，众多农民朋友纷纷引种养殖，这又需要提供大量大鲵种源。此外，伴随后疫情时代政府政策对各行各业经济的保护，国内相关娃娃鱼产业获得了更大的政策扶持，是针对后疫情时代经济全面回暖的优势利用。预制菜行业机遇主要体现在市场规模不断扩大：根据中商产业研究院的预测，2024年我国预制菜市场规模将增长至5705亿元。这一增长趋势表明，预制菜行业正处于快速发展阶段，市场需求持续扩大。C端销售渠道的居民消费习惯发生变化，C端品牌将成为拉动预制菜市场增长的强劲力量。不同地区预制菜产业的发展呈现出区域特征，其政策支持和产业链完善为预制菜产业提供了良好的发展环境。随着国内市场的成熟，预制菜企业开始探索国际市场，通过出口或海外建厂等方式，拓展新的增长点。这些机遇为预制菜行业的发展提供了广阔的空间和动力。

综上所述，大鲵深加工及预制菜产业的发展预期是积极的，随着相关技术的不断成熟和市场需求的持续增长，大鲵深加工及预制菜产业有望成为推动地方经济发展和乡村振兴的重要力量。

三、可开发产品

1.产品推出逻辑

在当前社会的大背景下，本文立足于市场需求，结合地方特色，可开发产品可推出大鲵燃面、大鲵叶儿粑、大鲵鱼丸、大鲵鱼面、大鲵鱼汤等预制菜。经过前期对于市场预制菜情况的分析，了解到，大众之所以对于“预制菜”会有所排斥的原因在于：一方面，许多饭店否认自己售卖预制菜，降低了消费者的信任度；另一方面，消费者认为预制菜属于半成品，材料来源不干净，营养成分不高。基于以上预制菜的弊端合理规划市场战略，规避风险，以高品质大鲵鱼肉为原材料，打造营养价值高的预制菜，在保证产品品质的同时努力做到口味多样，以适应消费者更加个性化的消费需求，挽回消费者的信任成为了大鲵预制菜发展方向的主基调。

所推出的产品，制作工艺简单，但需要借助专业技术，将保质期延长，做好。

2.具体产品研发工艺

（1）大鲵鱼面

拥有筋道的口感和淡淡的香味，参考湖北荆州鱼面做法，通过将大鲵鱼糜和生姜末混合，加入面粉揉捏成团，经过和面、卷面、蒸面、切面、烘干、真空封装等制作流程，获得成品劲养鲵香面，并且可以长期保存。但要注意在和面过程中要保证面粉够量，防止沾手。

（2）大鲵鱼汤

以大鲵鱼骨为主料，以生姜、葱、干辣椒、冰糖、盐、料酒、花椒为辅料，在制作工艺中将大鲵鱼骨清洗干净备用，进而焯水、去浮沫、煎炒、熬制，熬制4小时直至鱼骨熬烂，最后将边角料过滤，直到汤冷却后再装袋密封。

（3）大鲵鱼丸

以大鲵鱼糜为主料，以淀粉、盐、味精、葱姜、胡椒粉、生抽为辅料，将鱼肉剁碎制成鱼糜，再将鱼糜捏圆，放进锅中煮熟捞出，冷却后密封。大鲵鱼丸色泽偏粉，口感好，有弹性，便于加工储存。

（4）大鲵燃面

以宜宾燃面为灵感，大鲵燃面在宜宾燃面的原基础上进行创新，鱼面取代水面，口感更加Q弹有韧劲。大鲵鱼面由纯手工制作而成，面条晶莹剔透，柔软绵香，筋道十足，并且面条中富含高蛋白，比一般的面食更加具有营养价值，日常食用，美味又健康。

宜宾荤燃面在素面的基础上加入了肉沫臊子，比素燃面更香，更油，更有嚼劲。在宜宾燃面的基础上创新出独具特色的大鲵燃面，借鉴肉沫臊子的做法，炒制出大鲵臊子，既可以宣传发扬宜宾燃面这一非物质文化遗产，又可以大力发展大鲵产业，推动农村产业融合发展，进行乡村振兴。

（5）大鲵叶儿粑

叶儿粑，是四川地区特色传统小吃。叶儿粑在四川不同的地区有不同的叫法和特点，在崇州等地也叫艾馍，在川南自贡、宜宾、泸州以及云贵的昭通、遵义等地则叫做猪儿粑。此外在乐山地区，叶儿粑选用的叶子则有所不同，当地人选用本地特有的大叶仙茅叶子作为粑叶，可以很好地将其包裹起来。

叶儿粑的鲜肉馅咸鲜味美，将四川传统小吃叶儿粑同大鲵相结合，推出大鲵肉馅叶儿粑。将四川传统美食叶儿粑同高营养价值的大鲵肉结合，既可以达到宣传叶儿粑的作用，又可以在传统叶儿粑的基础上将其营养价值提高。

3.产品功效

大鲵肉本身有丰富的营养价值和药用功效，富含DHA、不饱和脂肪酸和8种人体必需的氨基酸、蛋白质元素，氨基酸总量高达91.92%，具有育智益智、增强体质、改善关节、补气益血等功效；大鲵身体内还可以提取超级的抗原物质，可以抑制癌细胞生长和转移，同时其中还有一定胶原蛋白，可以达到养颜美容效果。

大鲵燃面，既保持了大鲵原有的营养成分和鲜味，又使面条保持了口感的劲道，具有荤素搭配，食药合一，不腥不腻，口味鲜美，老少皆宜，日常食用能够补充蛋白质和人体必需的氨基酸。

大鲵叶儿粑的料汁采用独家配方，味道地道正宗，手工制作更细腻，清香滋润，醇香爽口，菜分两味，咸鲜味美，具有补中益气，健脾养胃等作用，日常多以早餐为主。

大鲵鱼面是通过将剁碎的姜末与大鲵鱼糜混合、加入面粉揉成面团，通过卷面、切面、烘干，纯手工制作而成，制作过程中不使用任何添加剂和防腐剂。借助湖北荆州鱼面做法，既保持了大鲵原有的营养成分和鲜味，又使面条保持了口感的筋道，并且面条中富含高蛋白，比一般的面食更具有营养价值，且食用便捷。

大鲵鱼糜可塑性极强，制成美味Q弹的大鲵鱼丸。大鲵鱼糜采用纯手工工艺制作，在保证口感的同时，最大程度上锁住了鱼糜中的营养成分；鱼糜产品制作工程中坚持“零添加”的原则，保证产品的天然性和原始口味。

大鲵鱼汤肉质细嫩、鱼骨营养、钙元素丰富，有改善关节的鱼汤味鲜香醇，微辣不腻。经过备料、煮汤、调味、撇去浮沫等多道工序，熬制时间4小时，温度高达100度。大鲵鱼身富含不饱和脂肪酸，如omega-3脂肪酸，对心脏健康有益，有助于维持心血管健康。

结语

将子二代大鲵与预制菜行业融合，将大众渐渐忽视的大鲵重新推入发展的潮流中，本文所提及的预制菜做法仅是冰山一角，其利用价值和开发潜力远不止此，大鲵在预制菜行业的开发，打开了发展新路径，创造了商业价值，振兴大鲵产业，助力乡村振兴。

参考文献

[1]王娟，高群玉，娄文勇.我国预制菜行业的发展现状及趋势[J].现代食品科技，2023，39（2）：99 ~ 103.

[2]李正友，罗永成，谢巧雄，等.贵州大鲵产业现状及发展分析[J].贵州农业科学，2013，41（09）：118-121.

[3]程玉龙，张正文.陕西省大鲵产业现状分析[J].科学养鱼，2015（09）：3-4.