

表4：陕西预制菜产业发展思路

确定	1	条省级重点产业链
打造	2	个消费物流中心（西安和延安）
解决	3	大科技问题（保鲜还原、差异化创新、丰富品类）
加强	4	个优质食材基地（陕北羊、关中菜、陕南菌、汉中乌鸡）
建立	5	种消费渠道（美食街区、学生营养餐、社区食堂、康养餐、文旅餐品）
辐射	6	大区域（西北5省，一带一路沿线国家）
锻造	7	大集中区（咸阳、西安、安康、宝鸡、杨凌、汉中、榆林）
带动	8	个产业行业（农业、食品、餐饮、仓储、物流、旅游、贸易、文化）
建设	9	个服务平台（数字化、标准、科技、人才、金融、安全、文化、品牌、物流）
培育	10	大品牌和爆品（魔芋、清真、臊子、凉皮、蒸碗、肉夹馍、腊汁肉、搅团、乌鸡、泡馍）

构建预制菜的亚欧陆海贸易“黄金通道”。

3、科技优势

陕西拥有与预制菜创新研发相关的20多家高校、科研院所，还有“中国厨师之乡——蓝田县”；具有包括上游农产品、中游食品加工、下游冷链物流等领域完备的学科专业和人才资源，具备产业链与创新链“两链融合”的良好基础。陕西科技大学正在牵头筹建陕西预制菜产业创新研究院，以解决预制菜产业链的“卡脖子”问题为主要目标，研发内容包括加工技术、质量安全、标准、装备、营养、包装、物流、营销、文化和金融等。

（四）陕西预制菜产业发展思路

预制菜的食材随季节而变化，消费快、周期短，由于饮食习惯差异，其生产和消费都具有明显的区域性特征。作为西北桥头堡，陕西预制菜产业发展具有区域引领性和不可替代性。陕西预制菜产业整体发展思路（表4）：

1、“一心两核一群带三板块”产业集群

立足陕西的资源禀赋和产业基础，陕西预制菜产业联盟正在起草规划，计划构建“一心两核一群带三板块”预制菜产业战略格局。“一心”即以西安作为陕西预制菜消费与物流中心。“两核”即依托秦创原，打造西咸新区、杨凌作为预制菜科技创新两大核心。

“一群带”即“沿连霍-京昆高速公路”预制菜产业集群带。“三板块”即陕北、关中和陕南三大板块，陕北重点发展牛羊肉、小吃类预制菜；关

中重点发展面食、猪肉、蔬菜类预制菜；陕南重点发展魔芋、食用菌、乌鸡、富硒预制菜。

2、“果篮子”“菜盘子”创新融合发展

作为果业第一大省，陕西可以打通“果篮子”和“菜盘子”的营销渠道，实现果菜产业的创新融合发展。通过发展预制菜产业可落实三大国家战略：乡村振兴、扩大内需、创新驱动发展；满足居民三大需求：美好生活、健康中国、养老服务；推动三大行业创新：农业、食品、餐饮。

3、“北菜南下”促进“双循环”

陕西距广东近2000公里，预制菜品互补性强。自2019年3月起粤陕两省开展的“陕果南下、粤果北上”合作，目前已携手升级为“粤品北上、陕品南下”合作新模式，从果品到预制菜品，通过“北菜南下”构建起“双循环”通道，形成全方位、深层次、多领域省际合作格局，实现两地营销渠道共拓、平台共建、资源共享，促进两地预制菜产业开放、包容、普惠、共赢。

将陕菜“千年味道”打造成“千亿产业”，扶大做强“预制菜”产业，是陕菜文化出海，作为陕西名片走向世界的重要抓手。建议将预制菜纳入全省重点产业链建设范畴，加快制定措施、完善支撑体系、培育市场主体。

作者简介

黄峻榕 陕西科技大学教授，博士生导师，主要研究方向为预制菜、预制食品和特殊膳食食品开发