

全产业链标准化建设助推宣威火腿发展的思考

徐静 谢萍

云南农业大学经济管理学院

DOI:10.12238/as.v7i2.2350

[摘要] 全产业链标准化体系包含了原料收集、生产制造、产品加工、流通销售、售后服务等环节,是建立在整个产业链上的标准规范体系;是以市场需求为导向,覆盖全过程,旨在提高产品质量,提升服务水平,优化企业管理,推动产业健康发展的新型标准体系;是保障乡村振兴和产业高质量发展的重要基石。宣威的火腿产业已形成一条初具雏形的产业链,但产业链标准建设还存在不足,品牌杂多、质量不一、营销单一等问题制约着宣威火腿的发展。本文从全产业链标准化建设出发,结合产业发展现状,分析宣威火腿产业在标准化建设上存在的问题,最后从标准体系建设研究角度,对产业链标准化建设提出对策和建议。

[关键词] 全产业链; 标准化体系; 宣威火腿; 品牌建设; 高质量发展

中图分类号: TD213 **文献标识码:** A

The standardization construction of the whole industry chain boosts the development of Xuanwei ham

Jing Xu Ping Xie

College of Economics and Management, Yunnan Agriculture University

[Abstract] The standardization system of the entire industry chain includes links such as raw material collection, production and manufacturing, product processing, circulation and sales, after-sales service, etc. It is a standard specification system established on the entire industry chain; It is a new standard system guided by market demand, covering the entire process, aiming to improve product quality, enhance service level, optimize enterprise management, and promote the healthy development of the industry; It is an important cornerstone for ensuring rural revitalization and high-quality industrial development. The ham industry of Xuanwei has formed an embryonic industrial chain, but there are still shortcomings in the construction of industry chain standards, such as a variety of brands, inconsistent quality, and single marketing, which restrict the development of Xuanwei ham. Starting from the standardization construction of the entire industry chain, combined with the current development status of the industry, this article analyzes the problems in the standardization construction of Xuanwei ham industry. Finally, from the perspective of standard system construction research, countermeasures and suggestions are proposed for the standardization construction of the industry chain.

[Key words] The entire industry chain; Standardization system; Xuanwei ham; brand building High quality development

引言

2021年,中央一号文件指出,依托乡村特色优势资源,打造农业全产业链,加快健全现代农业全产业链标准体系,深入开展现代农业全产业链标准体系构建与对策研究,推动我国农业标准化管理工作进程。为贯彻落实2021年中央一号文件精神,2021年4月颁布了《关于开展现代农业全产业链标准化试点工作的通知》,目的在于构建以产品为主线,全程质量控制为核心的全产业链标准体系,开展标准的研究制定、贯彻实施、跟踪评价等工

作环节。宣威火腿产业作为宣威市的特色支柱产业,虽小有名誉,但知名品牌寥寥无几,而且消费者对品牌的评价褒贬不一,在品牌打造上还需进一步探索。全产业链标准化体系建设涵盖了产业发展的产前、产中、产后,每一个环节都必须接受高标准检验。因物制宜,制定宣威火腿产业全产业链标准,对打造宣威火腿品牌具有重要意义。第一,有助于补齐标准供应短板,保障食品安全;第二,有利于促进产业优化升级,带动地方经济;第三,有利于创新价值链和营销模式,拓展就业空间,最终助力小火腿长成

百亿大产业, 打造金字招牌。

1 宣威火腿产业发展现状及存在问题

1.1 生猪养殖

品质优良的火腿必须以高质量腿源为前提, 好的猪肉源头至关重要。目前, 宣威市建立了1038个规模化生猪养殖场, 其中33个万头猪养殖场, 50个5000-10000头猪养殖场, 380个2000-5000头猪养殖场, 575个500-2000头猪养殖场。在2022年, 宣威市全市的生猪养殖户达到21.8万户, 生猪出栏数量为311.5万头, 生猪产业年产值达到70亿元。有一部分养殖户是零散农户, 养殖场多是自家的房屋周围的自建猪圈, 养殖条件不如专业化养殖场, 在统一规范化的养殖场标准要求上略有缺乏, 部分农户知识素养水平有所欠缺, 养殖方法上存在不科学养殖现象, 导致流入市场的鲜腿品质参差不齐。

1.2 火腿生产

为了确保火腿的独特口感, 选腿、腌制、晾晒、风干等环节是宣威火腿的生产过程中必不可少的。目前宣威火腿的生产已经扩展到多口味, 除了原味火腿, 还有蒜香火腿、辣味火腿等。2022年, 宣威市一共生产了火腿6.9万吨, 火腿产业综合产值共计达105亿元。一只品质优良的火腿必须严格符合生产过程中各个环节的标准, 比如腌制过程中的温度湿度控制、晾晒过程中的水分蒸发程度等等。当前宣威市的火腿生产中除了个别几个大企业拥有标准化的生产车间外, 其他的多半是农户根据代代相传的经验来腌制生产, 不仅没有科学的腌制车间, 还缺乏具体化、数字化标准来监控火腿生产。

1.3 加工工艺

宣威火腿的加工工艺过程繁琐复杂, 经过初加工制成火腿成品后, 紧接着就是进行深加工, 制成各种类型的火腿衍生产品。截至到目前, 宣威市有1000余户经营火腿加工的企业和个体工商户, 有26户取得了食品生产许可证, 有11户企业获准使用宣威火腿地理标志证明商标, 其中包括了10户重点龙头企业。市面上常见的深加工产品主要以云腿月饼、云腿罐头、云腿午餐肉、香肠为主。在火腿产品品类开发上, 缺乏更进一步的创新, 比如加工成独立包装开袋即食的猪肉脯等干货, 拥有食品生产许可证的加工企业数目较少, 可见在产品深加工和服务方面还缺乏严格的标准来引领和规范宣威火腿副产品的的发展。

1.4 仓储保存

在仓储保存方面, 由于宣威火腿形式多样, 保存方法也因形而异。切割为块状的真空包装火腿要放在阴凉避光处, 还可存放于冰箱的保鲜层; 整只的火腿可用绳子拴住蹄部悬挂于空气流通的阴凉处, 在表面涂抹食用油, 防止生霉虫害。目前, 宣威市的火腿洞藏馆内共设有八个洞, 洞内统一安装了温湿度控制系统。但有些养殖户没有足够的资金和技术, 无法采用现代数字控制系统监测温度和湿度, 只能储藏在自家房中, 温度湿度全靠自己判断, 常出现火腿生蛆, 无法食用, 甚至无奈销售坏腿的情况。仓储上, 全套的温湿度控制系统建设覆盖面不够广, 现有的标准执行力度也有不足, 很大程度上影响着宣威火腿的销售。

1.5 经营模式

目前宣威火腿的经营模式主要集中在互联网电商平台、线下门店销售、美食文化节+宣威火腿几种。当下, 电商直播带货兴起, 尤其是抖音、快手等直播带货掀起一股热潮。线下门店产品鱼龙混杂的现象屡见不鲜, 产品准入市场的标准没有严格落实到位。以节日带动宣威火腿销售吸引了更多的消费者, 但在品牌入驻上没有严格的标准把关, 优质品和劣质品集聚一起, 不利于塑造品牌的良好声誉。部分企业没有充分利用好互联网这个平台, 一味的走传统线下销售, 制约了宣威火腿的销路。

2 宣威火腿产业发展的对策和建议

2.1 以标准化体系构建为引领, 全面提升火腿质量

2.1.1 打造标准化养殖环境, 源头把控生猪质量

利用现代化科技给每头猪建立数字档案, 时刻监控每头猪的生长情况, 及时发现和处理突发问题, 保证生猪出栏率, 同时还可实现生猪可溯源, 让消费者吃的健康, 吃得安心。制定生猪养猪环境评价标准, 对养殖区域的湿度、温度以及喂养饲料进行全面评价, 对产地环境进行分级, 为打造绿色食品、有机食品、无公害食品的认证和发展打下坚实基础。

2.1.2 实行生产环节数据化监测, 精准控制火腿品质

严格把控生产过程标准, 按照火腿品质标准规定的相关参数区分火腿品质, 依据标准数据, 精准划分优腿、次腿和坏腿, 规范火腿生产过程中的卫生安全, 提升车间操作人员的食品安全意识, 从而保证宣威火腿品质的纯正优良。

2.1.3 遵循火腿腌制标准, 提高火腿初加工成品率

火腿初加工是非常关键的一环, 不论是腌制、发酵、还是晾晒、熏制、风干, 任何一个步骤都要严格参照标准规范执行。腌制的时间控制在每年霜降开始到第二年立春结束, 主要集中在冬至到大寒这一个月里。用盐量控制在鲜腿重量的**6.5%-7.5%**之间, 第一次上盐2%, 第二次上盐3%, 第三次上盐2%, 以达到咸淡适中的效果。腌制手法上, 先对火腿进行修割, 讲究刀法, 保留油皮; 腌制的盐要选择食品专用盐, 一斤肉七钱盐, 慢慢揉搓, 使盐充分渗透到肉中; 先陈放7-10天, 再次进行上盐揉搓; 晾晒时要挂在干燥通风的地方, 不能让阳光照射, 静静发酵1-3年。这些环节中涉及到的温度、湿度、光照、用料以及腌制方法都要设置标准, 严格执行标准, 确保宣威火腿的高品质。

2.1.4 熟练掌握新兴加工技术, 提升深加工产品附加值

宣威火腿深加工的好坏直接关系到产品的质量。目前市场上常见的火腿深加工产品有熟食火腿、罐头、馅料、香肠、午餐肉、火腿肉肠、火腿豆豉、火腿精油、火腿肉松、火腿肉冻、火腿月饼、猪肉脯、预制菜等。这类深加工产品对技术和从业人员的要求较高, 相应的技术要符合技术标准规范, 符合食品安全标准, 从业人员要足够了解食品安全知识, 操作过程要遵守车间流程规定, 保证宣威火腿深加工产品的标准化产出。

2.1.5 充分利用智慧产业园区, 实现集中化仓储保存

任何一种食品的保存, 都要在适合其保存的最佳温度环境中才能得到更好的保存, 宣威火腿更是如此。整只火腿的保存,

在没有切割时,可以用绳子拴住蹄膀处倒挂于屋内阴凉通风处,温度控制在8-25度之间。经过切割的火腿,可以依据所切火腿大小和肉质情况置于阴凉通风处来保存。经过高温加工烹饪的熟食火腿多半是采用真空或罐装保存。由此可以看出,火腿的仓储保存需要标准化的仓储园区,可以依托智慧产业园区,采用智能化技术,规范园区内的仓储设施、温湿度标准、包装材料等,以标准化的仓储条件为高品质宣威火腿保驾护航。

2.1.6统一产品包装标识,确保产品安全可靠

在2020年12月,宣威火腿产业服务中心结合宣威火腿地理标志证明商标和新地理标志专用标志,重新设计并印制了宣威火腿地理标志二维码防伪标识,并在2021年1月1日正式启用。相关部门对火腿企业进行专项检查,检查内容包括标识的使用情况、回收旧标识、发放新标识,指导并监督企业严格开展标识的出入库管理工作,确保标识规范使用。此外,各个部门和企业达成共识,通力合作,进行统一宣传,形成合力,凸显宣威火腿品牌,提升品牌经济效益。

2.1.7规范市场准入规则,拓展产品线上线下销路

目前,宣威拥有本地的电子商务平台宣威火腿网,入驻了宣威市近10家大型正规火腿生产加工企业,实现在线电子商务购买火腿特产。为了规范市场秩序、提升企业和市场管理水平、增强各部门服务能力,相关部门要制定火腿市场平台的准入标准,对市场准入、职能职责、电商交易等进行统一规定和管理,为宣威市火腿产业链的参与主体提供优质高效的信息交易服务。

2.2以龙头企业标准化建设为依托,助推火腿品牌建设

宣威火腿产业的发展离不开各大企业和高新人才的支持。要引进或培养一批具有市场竞争力的龙头企业,开展火腿的生产加工研发,建立“基地+合作社+农户”的利益联结机制,形成宣威火腿品牌的利益共同体,致力于打造“种养加循环,农文旅一体,一二三产业融合”的全产业链发展模式。培育一批懂火腿和品牌经营的企业家,懂技术、会经营的农民,解决火腿企业小、弱、散的问题。此外,还要支持企业建设规模化、标准化、信息化基地,实施标准化、现代化管理模式,为火腿产业注入科技元素,通过标准化养殖、加工提高宣威火腿的品质和质量。龙头企业的标准化建设方面,要扶持本地龙头企业建设现代化火腿庄园,改进传统落后的火腿加工模式,利用标准化生产加工技术发展生猪标准化养殖和火腿加工;拓宽销售渠道和市场,实施标准化的火腿副食品生产。重视电子商务示范基地建设,借助网络直播带货等多种方式有效提升农产品整体知名度,持续提高效率,加大品牌培育力度,积极组织多种品牌推介活动,全力提

高企业知名度,增强整体市场竞争力。

2.3以标准化人才培养为推力,壮大专业人才队伍

人才是产业发展的动力源泉。宣威市火腿产业人才不足,火腿产品技术研发能力不强,创新不够,人才培养机制不够完善。要引进和培育一批具备新理念、新认识、新技术的领军人才和紧缺人才,建立生猪养殖、火腿加工、销售、管理和研究方面的人才培养体系,加强人才队伍建设。鼓励企业、专业院校以及科研院所开展火腿相关的培训研究,构建高校和企业的合作机制,鼓励学生前往这类企业进行实习,拓宽自己视野,培养自身的实践能力,为宣威火腿的发展提供高质量的复合型人才。

3 结语

宣威火腿产业是宣威市的特色产业,也是支柱性产业,进行全产业链标准化建设是宣威火腿产业走上高质量发展道路不可或缺的关键一步。通过实行标准化,让宣威火腿形成独具特色且受大众认可的火腿品牌和形象,打造独属于宣威火腿的优质口碑,进而使宣威火腿在市场上拥有更多的立足之地,在激烈的市场竞争中牢牢掌握自己的主动权,最终实现宣威火腿的高质量发展的目标。

[参考文献]

- [1]初侨,燕艳华,翟明普.现代农业全产业链标准体系发展路径与对策研究[J].中国工程科学,2021,23(03):8-15.
- [2]朱绍先,张城豪,毛鸿霖.云南省宣威火腿产业发展现状及对策[J].现代农业科技,2023,(20):202-205.
- [3]朱蓉,缪祥虎.宣威市大力发展宣威火腿及生猪产业创建“一县一业”示范县[J].云南畜牧兽医,2021,(01):36-40.
- [4]孙惋,卢明德.从品牌思维角度浅谈宣威火腿的发展路径[J].戏剧之家,2019,(33):215-216.
- [5]康凌宇.宣威火腿:位列国家级非遗成名于三百年前[J].中国食品工业,2021,(13):75-77.
- [6]刘超,尹海飞,吴绍花等.标准引领保山咖啡产业高质量发展的思考和建议[J].中国标准化,2022,(22):79-82.
- [7]彭祥珍.有机蔬菜全产业链构建及生态农业技术推广价值探究——以郴州市苏仙区为例[J].广东蚕业,2023,57(11):56-58.

作者简介:

徐静(1999--),女,汉族,云南曲靖人,云南农业大学经济管理学院2023级农业管理专业硕士研究生在读,研究方向:农业管理。

通讯作者:

谢萍(1973--),女,汉族,江西玉山人,硕士研究生,副教授,研究方向:农业经济、林业经济。