

小食品生产加工

董淑炎 主编

XIAOSHIPIN SHENGCHAN JIAGONG 7 BU YINGLI ROULEI SHUICHANJUAN

7步赢利

肉类、水产卷



化学工业出版社

小食品生产加工

董淑炎 主编

XIAOSHIPIN SHENGCHAN JIAGONG 7 BU YINGLI ROULEI SHUICHANJUAN

7步赢利

肉类、水产卷



化学工业出版社

· 北京 ·

本书是《小食品生产加工7步赢利》套书中的一本,介绍了水产品肉类小食品生产加工赢利的市场调研、选项、行业准入、原料准备、生产加工、加工实例及市场营销7步。在加工实例中,详细介绍了肉类12种、水产品37种,分别列出了这些水产品、肉类生产加工小食品的原辅料、工艺流程、操作要点、产品质量以及产品特点、保健功能,并特别编入了家制小食品技术。

本书文字通俗易懂,制作工艺简练易学,实用性非常强。本书可供小食品行业的大中企业、小作坊生产者、经营者及广大消费者参考使用。

图书在版编目(CIP)数据

小食品生产加工7步赢利·肉类、水产卷/董淑炎主编.
北京:化学工业出版社,2008.10
ISBN 978-7-122-03600-1

I. 小… II. 董… III. ①肉类-食品加工②水产品-食品加工③肉类-市场营销学④水产品-市场营销学
IV. TS205 F768.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第133489号

责任编辑:王蔚霞
责任校对:洪雅姝

文字编辑:谢蓉蓉
装帧设计:王晓宇

出版发行:化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)
印刷:北京永鑫印刷有限责任公司
装订:三河市前程装订厂
850mm×1168mm 1/32 印张10 $\frac{3}{4}$ 字数297千字
2009年1月北京第1版第1次印刷

购书咨询:010-64518888(传真:010-64519686)
售后服务:010-64518899
网 址: <http://www.cip.com.cn>
凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

定 价:29.80元

版权所有 违者必究



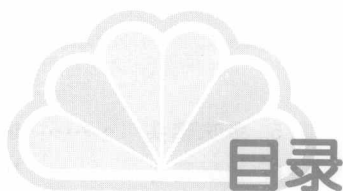
前言

随着经济发展和人们生活水平的提高,人们不再满足于吃饱,而且要吃好。无论是早点还是加餐,无论是在家休闲,还是差旅途中,常需要一些可口、鲜美、方便的小食品。这“小食品”是传统的称呼,现代又称为“休闲食品”。从20世纪90年代开始,小食品以风味型、营养型、享受型、特产型、功能型、方便型等消费特征涵盖全部消费人群,即儿童零食、青少年享受食品、成年及老年人暇趣食品等,发展成为一个大的且快速膨胀的市场。在这个庞大的市场上,传统小食品、民族小食品、洋化小食品和中西结合小食品一起登场,给小食品生产者和经营者以很丰厚的回报。庞大的消费者需要和优越的流通价值,决定了小食品的发展方向将是一条广阔产业之路。

为了配合小食品的生产和研发,我们收集大量有关资料,结合多年实践,选编了《小食品生产加工7步赢利·肉类、水产卷》一书,介绍肉类水产品小食品生产加工赢利的市场调研、选项、行业准入、原料准备、生产加工、加工实例及市场营销7步。在加工实例中,介绍了12种肉类食品、37种水产品、列出这些肉类、水产品生产加工小食品的原辅料、工艺流程、操作要点、产品质量以及产品特点、保健功能。有些小食品甚至可以在家完成制作。谨以此书供小食品行业的大中企业、小作坊生产者和经营者及广大消费者参考。本书主编董淑炎,副主编钱志刚,参编人员有:纪国才、孙晓斌、崔光云。

由于作者的水平所限,书中难免存在不妥之处,恳请指正,在此表示感谢。

编者
2008年秋



第1步 肉类、水产品小食品	
现状及发展趋势	1
一、肉类小食品现状及	
发展趋势	1
二、水产品小食品现状及	
发展趋势	3
第2步 选择肉类、水产品	
小食品项目	7
一、肉类、水产品小食品	
选项调查	7
二、肉类小食品项目	8
三、水产品小食品项目	10
四、厂房建筑要求	11
第3步 完成食品行业的	
准入	14
一、食品质量安全市场	
准入制度	14
二、食品质量安全市场	
准入程序	15
三、食品生产加工企业	
必备条件	16
第4步 备好肉类、水产品小食	
品生产加工原料	21
一、肉类的主要原料	21
二、水产品主要原料	38
三、辅料	49
第5步 肉类、水产品小食品	
加工	64
一、试产	64
二、肉类小食品加工	64
三、水产品小食品加工	71
四、新产品研发	81
第6步 肉类、水产品小食品	
生产加工实例	84
一、肉类	84
(一) 鸡	84
1. 鸡肉脯	84
2. 复合型鸡肉脯	85
3. 鸡松	87
4. 义乌鸡松	88
5. 涪陵鸡肉松	88
6. 鸡肉干	89
7. 五香鸡翅中	90
8. 卤凤爪	90
9. 多味鸡心	91
10. 卤鸡肫	92
11. 多味鸡肫片	92
12. 五香茶鸡蛋	93
13. 卤制蛋	93
14. 虎皮蛋	94
15. 蛋松	95
16. 家制鸡蛋松	95
17. 可可蛋白	96
(二) 鸭	97
1. 鸭肉干	97
2. 鸭肉松	98
3. 鸭肉脯	99
4. 鸭肉丝	99

5. 多味鸭头	100
6. 香酥鸭枣	101
7. 多味鸭翅段	101
8. 多味鸭掌	102
9. 卤鸭肫	103
10. 多味鸭肫片	103
11. 腊味鸭肫	104
12. 多味鸭心	105
13. 香酥鸭蛋松	105
14. 皮蛋香肠	106
(三) 鹅	107
1. 鹅肉干	107
2. 鹅肉松	108
3. 鹅肉脯	109
4. 鹅肉丝	110
5. 鹅脯	111
6. 多味鹅头	112
7. 香酥鹅枣	113
8. 五香鹅翅	113
9. 多味鹅翅段	114
10. 多味鹅舌	115
11. 多味鹅心	115
12. 多味鹅掌	116
13. 多味鹅肝片	117
14. 多味鹅肫片	117
15. 卤鹅肫	118
(四) 鹌鹑	119
1. 鹌鹑肉干	119
2. 油炸鹌鹑	120
3. 五香鹌鹑蛋	121
(五) 火鸡	121
1. 火鸡肉松	121

2. 多味火鸡肫片 ...	122
(六) 猪	123
1. 猪肉脯	123
2. 靖江猪肉脯	124
3. 厦门黄金香肉脯 ...	125
4. 家制猪肉脯	125
5. 三山牌猪肉脯 (福州)	126
6. 天津五香猪 肉干	126
7. 鞍山枫叶肉干 ...	127
8. 五香肉干 (上海)	128
9. 上海猪肉条	129
10. 上海猪肉脯	130
11. 成都麻辣猪 肉干	130
12. 上海猪肉干	131
13. 武汉猪肉干	132
14. 咖喱猪肉干	132
15. 麻辣猪肉干	133
16. 垫江肉干	134
17. 颗颗猪肉干	135
18. 家制五香肉干 ...	135
19. 熏肉	136
20. 济南熏肉	136
21. 家制熏肉	137
22. 济南猪肉松	138
23. 上海猪肉松	139
24. 福州“鼎日有” 肉松	140
25. 家制肉松	141

26. 上海蜜汁小肉 ... 141
27. 上海蜜汁小排 ... 142
28. 上海蜜汁软排 ... 142
29. 酱排骨 143
30. 天津糖排骨 144
31. 湖南糖酥
排骨 145
32. 上海糖醋小
排骨 145
33. 哈尔滨糖醋
排骨 146
34. 炸排骨 147
35. 无锡肉骨头 147
36. 肉枣 148
37. 五香肉枣 149
38. 方模盐水蹄 150
39. 层层脆 151
40. 节节香 151
41. 辣香血皮 152
42. 茶肠 153
43. 火腿肠 153
44. 兰州半熏肠 154
45. 味精肉 155
46. 无硝盐广式
精肉条 155
47. 烤叉肉 156
48. 五香猪耳朵 157
49. 五香猪舌 158
50. 哈尔滨风干
口条 158
51. 北京熏口条 159
52. 卤猪肝 160
53. 猪肝肠 161
54. 卤猪心 162
55. 卤猪肚 162
- (七) 牛 163
 1. 五香牛肉脯
(安徽) 164
 2. 牛肉脯 164
 3. 明溪肉脯干
(福建) 165
 4. 靖江牛肉脯 165
 5. 茶味牛肉脯 166
 6. 北京牛肉脯 167
 7. 牛肉干 167
 8. 新式牛肉干 168
 9. 酱牛肉干 169
 10. 五香牛肉干
(黑龙江) 169
 11. 北京五种
牛肉干 170
 12. 山东牛肉干 172
 13. 灯影牛肉干 172
 14. 咖喱牛肉干 173
 15. 靖江牛肉干 174
 16. 五香牛肉干 175
 17. 安徽五香辣味
牛肉干 176
 18. 哈尔滨五香
牛肉干 176
 19. 江苏五香辣味
牛肉干 177
 20. 陕西五香腊
牛肉 178

21. 平都牛肉松	179	(二) 淡菜	199
22. 哈尔滨牛		淡菜薄脆饼干	200
肉松	180	(三) 扇贝	201
23. 家制牛肉松	181	调味熏扇贝	201
24. 牛肉丝	181	(四) 牡蛎	202
25. 多味牛肚丝	182	1. 牡蛎肉松	202
26. 强化碘奶片	183	2. 牡蛎肉薄脆	
(八) 羊	184	饼干	203
1. 羊肉脯	184	(五) 蛤仔	204
2. 浙江仙居		海带调味蛤仔	204
羊肉干	185	(六) 蛤蜊	205
3. 四川羊肉干	185	1. 蛤蜊肉薄脆	
4. 羊肉松	186	饼干	205
5. 陕西五香腊		2. 强化钙贝鲜	
羊肉	187	食品	206
(九) 驴	188	(七) 蛭	207
1. 五香驴肉	188	蛭肉薄脆饼干	208
2. 五香驴肉干	189	(八) 乌贼	209
(十) 马	190	1. 香甜墨鱼干	209
马肉火腿肠	190	2. 调味熏乌鱼丝	210
(十一) 兔	191	3. 香甜乌鱼圈	212
1. 五香兔脯	191	4. 乌贼珍珠食品	213
2. 复合型兔肉脯	192	5. 乌贼高档食品	214
3. 兔肉丝	194	(九) 章鱼	215
4. 上海兔肉松	194	调味熏章鱼	215
(十二) 狗	195	(十) 鱿鱼	216
1. 五香狗肉脯	196	1. 调味熏鱿鱼	217
2. 麻辣狗肉干	196	2. 香甜鱿鱼干	218
3. 怪味狗肉干	197	3. 鱿鱼珍珠食品	219
二、水产品	198	4. 鱿鱼高档食品	220
(一) 蚶	198	(十一) 虾	221
蚶肉薄脆饼干	198	1. 虾片	222

2. 烤虾	223	1. 青鱼松	247
3. 虾类珍味食品 ...	224	2. 青鱼珍味食品 ...	247
4. 膨化虾味脆条 ...	224	3. 调味熏青鱼片 ...	248
5. 营养虾球	226	4. 熏青鱼	249
(十二) 鲨鱼	226	5. 青鱼肉火腿	250
1. 香辣鲨鱼脯	227	(二十二) 草鱼	251
2. 鲨鱼肉片	228	1. 熏草鱼	251
3. 鲨鱼柳丝	229	2. 五香烤草鱼片 ...	253
4. 鲨鱼肉松 (江南 风味)	230	3. 草鱼松	254
5. 鲨鱼肉松	231	4. 草鱼肉火腿	254
(十三) 鲚鱼	231	(二十三) 鳊鱼	255
1. 调味熏鲚鱼片 ...	232	1. 熏鳊鱼	256
2. 鲚鱼松	232	2. 五香烤鳊鱼片 ...	257
(十四) 沙丁鱼	233	(二十四) 鲤鱼	258
调味熏沙丁鱼	233	1. 熏鲤鱼	258
(十五) 凤尾鱼	234	2. 五香烤鲤鱼片 ...	260
五香凤尾鱼	235	3. 鲤鱼松	261
(十六) 大马哈鱼	235	4. 鲤鱼肉火腿	261
1. 膨化马哈鱼片 ...	236	(二十五) 鲫鱼	262
2. 马哈鱼脯	238	1. 五香烤鲫鱼	263
3. 马哈鱼肉火腿 ...	239	2. 多味小鲫鱼干 ...	263
(十七) 银鱼	240	(二十六) 鳙鱼	264
五香烤银鱼	241	1. 熏鳙鱼	264
(十八) 海鳗	242	2. 五香烤鳙鱼片 ...	266
烤海鳗鱼片	242	3. 鳙鱼肉松	267
(十九) 赤眼鲮	243	4. 鳙鱼肉火腿	268
1. 去刺熏鲮鱼片 ...	243	(二十七) 鲢鱼	268
2. 鲮鱼珍味食品 ...	244	1. 熏鲢鱼	269
(二十) 竿鱼	245	2. 五香烤鲢鱼片 ...	270
烤竿鱼片	245	3. 鲢鱼松	271
(二十一) 青鱼	246	4. 鲢鱼肉火腿	272
		(二十八) 鳕鱼	273

1. 调味烟熏狭鳕	273
2. 鳕柳丝	274
3. 鳕鱼珍味食品	276
(二十九) 梅童鱼	276
1. 五香烤梅童鱼	277
2. 梅童鱼珍味食品	277
3. 梅童鱼肉火腿	278
4. 梅童鱼松	279
(三十) 鲈鱼	280
熏鲈鱼	280
(三十一) 带鱼	281
1. 熏带鱼	282
2. 龙虾片	283
3. 带鱼松	284
(三十二) 鲑鱼	284
1. 五香烤鲑鱼片	285
2. 鲑鱼松	286
3. 鲑鱼肉火腿	286
(三十三) 鲑鱼	287
1. 五香烤鲑鱼片	288
2. 鲑鱼松	288
(三十四) 鲱鱼	289
熏鲱鱼	289
(三十五) 鳢鱼	291
五香烤鳢鱼片	291

(三十六) 红娘鱼	292
1. 红娘鱼脯	292
2. 熏红娘鱼	294
(三十七) 橡皮鱼	295
1. 美味烤橡皮鱼片	295
2. 橡皮鱼松	296
3. 橡皮鱼脯	297
第7步 肉类、水产品小食品	
市场营销	299
一、市场营销调研和预测	299
二、市场营销决策	301
三、市场营销策略	302
四、定价策略	304
五、分销渠道	305
六、促销策略	306
七、中小食品企业如何打开市场	307
八、中小食品企业成功打开市场实例分析	310
附录 食品生产加工企业质量安全监督管理实施细则(试行)(节选)	315
参考文献	331

第1步

肉类、水产品小食品现状及发展趋势

人们在两餐中间、欣赏电视节目、外出旅游、休闲及用早点时，常食用一些味道可口、鲜美、方便的小食品，这“小食品”是传统的称呼，现代又称为“休闲食品”。以肉类或水产品为原料加工制作的小食品称为肉类水产品小食品。

一、肉类小食品现状及发展趋势

1. 肉类食品现状

改革开放以来，我国肉类总产量居世界首位，人均肉食消费超世界平均水平。同时我国肉类工业也得到快速发展。各地肉联厂纷纷进行技术改造，引进国外先进的加工设备和技术，外资或合资企业资本占全行业资本近 1/3，民营企业更是遍布全国，在激烈的竞争中，肉类行业诞生了一批世界级的大工厂，如双汇、金锣、雨润等。中、西式肉制品和低温肉制品有了较大的发展。西式肉制品仅火腿肠的年产量就为 60 多万吨，占全国肉制品产量的 1/3。以各种肉禽为原料的无淀粉、保健、营养型火腿肠达 40 多个品种。禽肉制品不仅产量上升，花色品种也发生了变化，出现了传统风味禽肉制品和新产品齐头并进的局面。现在不仅在大中城市能买到品种繁多、价廉物美的中、西式肉禽制品，而且在偏僻的地区也能看到常温保藏火腿肠。

2. 肉类食品加工业存在的问题

我国的肉制品加工业虽然发展很快，也已具备一定的规模，肉

制品的产量、品种、质量、科技与人才培养也都有了很大的发展和提高,但与发达国家相比,差距仍然很大,肉制品深、精加工水平有待提高,消费者需求的风味、营养、方便的肉制品均未形成多品种、高品质、档次、系列化,还不能满足市场的需求。

现在肉制品加工中存在的问题主要表现为产品结构不合理、科技含量低、新产品开发不够、加工水平低、高温肉制品多、低温肉制品少、初级加工多、精深加工少、老产品多、新产品少、中低档产品多、高档产品少、小企业多、大企业少,不能满足不同层次消费者的需求。尤其是肉制品质量不稳定,传统肉制品加工工艺和标准不规范、设备简陋、卫生状况差、产品质量忽高忽低。近年来,西式肉制品的质量明显下降,产品中的脂肪、淀粉、卡拉胶、大豆蛋白、水分等含量较高,而肉蛋白的含量相对较低。严重影响了肉制品在消费者心目中的信誉。

3. 肉类小食品发展趋势

肉类是人类动物蛋白质的主要来源,是人们必需的主要副食品之一。中国是一个拥有 13 亿人口的发展中国家,正向小康水平过渡,肉类消费水平总体上还要进一步提高。预计今后 5~10 年,中国肉类、水产品消费年增长率在 10% 以上。特别是农村,人口多,生活水平提高很快,肉类消费潜力大,需求总量将不断增长;城镇人口在保持肉类消费需求继续增长的同时,结构已经发生变化,质量也将会进一步提高,这些情况说明,中国肉类市场前景广阔,潜力巨大。随着人们经济状况和生活水平的进一步提高,在消费水平和消费观念上也会带来新的变化。

① 肉制小食品加工中,中式传统肉制品将不断改进生产工艺,保持传统风味的特点,将传统技艺与现代工艺结合起来,实现中式肉制品标准化、规模化、机械化、现代化生产,扩大规模,改进包装装潢,提高产品质量的稳定性和保存性,便于流通。西式肉制品为适应市场供求变化,将不断扩大生产经营规模,同时改进质量标准 and 检测手段,推广标准化包装,延长货架期,并将中式肉制品丰富多变的风味融于西式肉制品中以开发新品种,开辟肉制品加工新



领域。

② 低温加热的肉制小食品具有较好的风味、口感和营养价值，因而受到消费者的喜爱。随着冷藏链在中小城市的普及和完善，消费者对产品风味和营养方面的更高要求。随着低温肉制品的货架期的进一步延长，低温肉制小食品必将会有更大的发展。这是我国肉制品发展的一个总趋势。

③ 肉制小食品品种将不断增加发展，熟肉制品将会考虑我国人民的消费习惯。预计未来肉制品将是中西式并举，以中式肉制品为主；在价位上以中低档为主，逐步提高高档产品比重；肉制保健小食品（如低脂肪、低胆固醇、低盐、低热量等）和方便肉制品将得到大力开发。随着肉类加工技术的不断完善，中式肉制小食品将会在质地、口感、颜色等方面得到改善，肉制品品种将不断增加。

④ 生产休闲小食品、电视小食品、旅游小食品、课间小食品等将成为小食品工业的主要发展方向，以适应现代社会高效率、快节奏的需要。

⑤ 营养卫生的安全肉制小食品将是未来发展重点。随着我国经济的发展，人民生活质量的提高，消费者自我保健意识加强。肉制小食品质量应逐步和国际接轨，大力发展绿色肉制品。安全、营养、保健、美味将成为小食品生产的4要素。

二、水产品小食品现状及发展趋势

20世纪80年代以来，我国水产业获得迅猛发展，水产品总量名列世界第一。淡水鱼产量占总产量的50%以上。我国水产品的品种繁多，仅鱼类就有3000多种，虾类300多种，蟹类600多种，头足类90多种。目前，主要海产经济鱼类品种的比例有所变化，原来4大经济鱼类中的大、小黄鱼、带鱼和乌贼由于资源的变动和滥捕等原因，产量日益下降；某些低值鱼类如鲈鱼、沙丁鱼、鳗鱼和橡皮鱼等的产量大幅度上升。相对而言，淡水鱼的品种无大变化，草鱼、花鲢、白鲢、鲫、鲤等仍为养殖的主要品种。近些年

来，鳊鱼产量有所上升。

1. 水产品小食品现状

我国水产品加工业经过内部结构调整，产业迅速发展，已形成一个包括渔业制冷、冷冻品、鱼糜制品、罐头、熟食品、干制品、腌熏品、鱼粉、医药化工和保健品等产品系列的水产品加工体系。外向型加工贸易发展迅速，水产加工品成为我国出口主导产品。据海关统计，2000 年水产品出口额首次超过畜产品的出口额，在农产品出口创汇额中列第一位，这与水产品来料、进料加工贸易的迅速增长是分不开的。我国已能生产各种水产加工品数百种，其中，烤鳗、鱼糜制品、鱿鱼丝等水产品小食品的质量，已达到或接近世界先进水平。

全国水产品加工企业数量迅速增长，水产品加工企业管理水平整体提升，产品质量提高。在全国水产加工企业中一部分是合资水产加工企业，约占总数的 31.8%。国外合资方不仅带来了资金，而且带来了先进的技术、设备及先进的管理、经营理念。为了适应国内外市场的需求，许多水产加工企业树立了“以质量求生存、求发展，以质量取胜”的观念，建立、健全了水产品质量保证体系，在加工生产中实施 HACCP 规范，对水产品进行严格的质量、卫生管理，确保水产加工品的卫生与安全。水产加工企业自身检测能力进一步加强，整体管理水平有了很大的提高，部分产品质量已达到或接近国际标准。

一批龙头加工企业和著名品牌相继涌现。经过多年的发展，国内水产企业通过合作、合资、联合、改制等多种形式，引进资金、技术和设备，优化产业结构，扩大生产规模，迅速发展成为一批以水产加工为龙头，集水产生产（养殖、捕捞）、加工、贸易为一体的渔、工、贸一条龙的大型综合企业或集团公司，各水产加工企业积极树立名优品牌意识，狠抓产品质量，拓展国内外市场，使产品上规模、上档次。

水产品小食品产品结构向多元化发展。目前，我国水产加工小产品类别主要有调味干制品、调味鱼糜制品、调味烟熏制品等。我



国传统的烟熏水产食品有湖北的腊鱼等,近年来,随着捕捞技术的发展,鲇、鳙等中上层鱼类的捕获量猛增,这类鱼脂肪含量高,较适合制作烟熏制品。我国市场上烟熏制品的种类及销售量比往年有增加的趋势。

从20世纪90年代开始,小食品以风味型、营养型、享受型、特产型、功能型、方便型等消费特征涵盖全部消费人群,即儿童零食、青少年享受、成年及老年人暇趣等,发展成为一个大且快速膨胀的市场。在这个庞大的市场上,传统小食品、民族小食品、洋化小食品和中西结合小食品一齐登场,给小食品生产者和经营者以很丰厚的回报。随着庞大消费者的需要和优越的流通价值,肉类、水产品小食品的发展将非常广阔。

2. 我国水产加工业存在的问题

我国水产加工业有了长足的发展,但是存在的问题也很明显。

(1) 水产品出口面临绿色壁垒 我国水产品出口主要集中在西方发达国家如日本、美国、欧盟等。我国加入WTO后,出口产品关税门槛逐步降低,但是,一些发达国家运用技术标准、动植物卫生检验检疫、健康标准、食品标准等贸易保护手段筑起绿色壁垒,使我国出口数量和价格受到严重影响,造成出口商品增长率下降、出口数量减少和出口价格下跌。

(2) 水产加工原料变化,传统加工工艺需改进 近年来水产的原料发生一些变化,出现淡水鱼多、海水低值鱼多、贝类、藻类多,而用于加工的传统海水鱼少。贝类的生产投资少,产出高,已成为我国沿海相当一部分渔民的生活收入以及出口创汇的品种,但由于贝类养殖区受到环境污染的威胁,使得贝类安全问题日益严重。另外,我国贝类加工品的种类少,也成为阻碍贝类大量生产的因素。

(3) 水产品浪费严重,精深加工潜力大 近年来,全世界的水产品总产量已超出1亿吨,但每年因变质被丢弃的至少占12%,另有36%的低值水产品被用作动物饲料等,真正供给人类使用的仅为总产量的一半左右,远不能满足人们的需求。在较少的水产食品加工中,90%以上的产品为原条鱼、虾、蟹、贝类的冷冻加工,

其中 95% 以上为海水鱼，淡水鱼加工不足 5%，精深加工技术落后，这样的加工利用率与发达国家相比有待进一步提高。现阶段我国水产品加工企业 95% 多集中在东部沿海地区，主要进行海水产品加工，淡水鱼加工数量仍非常小，增加淡水鱼加工的投入也是今后应注意的问题。

(4) 水产加工企业的规模较小，水产品加工企业整体素质不高。多年以来我们一直强调要大力发展水产品精深加工，提高产品附加值，提高加工品比重，但是实际情况并非如此。现阶段非国有加工企业的规模普遍偏小，设备、工艺简陋，多数仍停留在传统的粗浅加工阶段，只能从事简单的加工。这样就使得加工企业尽管数量上去了，但是加工能力不能保证同步增长，制约了我国水产加工业的发展。目前，水产品加工企业面临更加残酷的竞争，小打小闹的水产加工已经不能适应当前形势发展的需求，传统优势产品加工大多以作坊式手工加工为主，加工机械化水平较低，很容易在激烈的市场竞争中遭淘汰。

3. 水产品小食品发展趋势

① 高度重视水产加工质量管理，全面提升水产品加工质量。面对发达国家对我国出口水产品设置的技术壁垒和反倾销，要从源头抓起，高度重视水产加工品原辅料安全质量。建立水产品从原料到成品及销售过程的全程水产品质量控制体系，努力提升加工水产品的质量和安全水平。

② 企业在尽可能短的时间内，走集团化规模的经营路子，通过企业的重组来降低成本，加大品牌产品的培植力度，提高竞争能力，全方位拓展市场。加强水产物流供应链的监控管理，开拓国内、国际两个市场。

③ 消费者出于对自身健康的关心，将会对制品提出更高的要求，如供应充足、品种繁多、档次齐全、品质优良、营养健康、安全无害等。水产小食品加工业开始进入了一个全新的发展时期。从小食品的品种、口味、外观、包装、价格等方面进行研究与开发，以适应消费者的不同需要，在激烈的市场竞争中取胜。

第2步

选择肉类、水产品小食品项目

一、肉类、水产品小食品选项调查

1. 市场调查

市场是指肉类、水产品小食品或某种小食品的需求量。由于商品需求量是通过买方体现出来的，因此也可以说，市场是小食品的所有现实购买者和潜在购买者需求量的总和。调查本地有哪些特色传统小食品和民族小食品。当前市场有哪些小食品销售，有什么特色，有多少是本地生产，有多少是外地生产。这些小食品的销售量和销售规律。

2. 原料资源调查

原料资源很重要，充分利用企业所在地丰富的水产品和家畜家禽资源是企业的优势。由于水产品生产的集中性、季节性以及原料的易腐性给水产品加工提出了很高要求。水产品资源丰富的地方在沿海、大型江河湖泊沿岸。肉类因家禽家畜种类的饲养不同，原料资源就不相同。调查本地原料资源的种类、数量，有利于选项和将来加工生产小食品。

3. 竞争企业的调查

竞争企业的调查主要包括竞争企业的数量及分布地区；竞争企业在生产、销售、服务、技术等方面相对于本企业的优劣势；竞争企业的产品在质量、性能、用途、价格、包装、商标、交货期等方面相对于本企业产品的优劣势。