

新形势下对河南省农产品加工业的思考

朱清华 (河南农业职业学院, 河南郑州 451450)

摘要 在中原经济区构建的新形势下, 河南省农产品加工业面临着前所未有的机遇。在过去的十几年里, 河南省农产品加工得到了很大的发展, 取得了很好的成果, 但是在新形势下也面临着很大的问题。就河南省当前形势下农产品加工业的现状和问题, 展开论述, 提出解决问题的建议和对策。

关键词 农产品加工; 机遇; 对策建议

中图分类号 S377 **文献标识码** A **文章编号** 0517-6611(2015)22-228-03

Thoughts about Agricultural Products Processing under the New Situation in Henan Province

ZHU Qing-hua (Henan Vocational College of Agriculture, Zhengzhou, Henan 451450)

Abstract Under the new situation of building Central Plains Economic zone, agricultural product processing in Henan is faced with great opportunities. In the past ten years, it has got great development in Henan Province, and achieved very good results, but in the new situation it is also facing a lot of problems, this article launches the current situation and problems, put forward some suggestions and countermeasures to solve the problem.

Key words Agricultural products processing; Opportunities; Countermeasures

1 河南农产品加工业面临的机遇

2012年11月,《中原经济区规划》经国务院正式批复,该规划对中原经济区的战略定位作了具体表述:中原经济区是国家重要的粮食生产和现代农业基地,全国工业化、城镇化、信息化和农业现代化协调发展的示范区^[1]。在国家发展中中原经济区新的形势下,河南农产品加工业发展面临很大机遇,同时也有很大的挑战。

2 新形势下发展农产品加工业发展的要求和意义

现代化农产品加工业的发展趋势,应该是向更高科技水平、更高效益、更多领域以及可持续方向发展,同时让农业加工产品向着更加安全、绿色、休闲的方向发展^[2]。实现农业产业化经营的主要载体是农产品加工业,它可以拓宽市场领域,有利于农民增加收入,使农村加快实现工业化、城镇化、现代化。农产品产后要实现减损、转化、增值,农产品加工业必不可少,同时农产品加工业的发展可以有效解决不合理农产品产业结构,促进县域经济快熟发展,增加农村就业机会^[3]。

3 新形势下河南省农产品发展的现状

20世纪末以来,河南用工业生产的经营理念来规划发展当地农业,全省农产品加工业得到持续健康的发展,目前河南省农产品加工业发展现状如下:

3.1 农产品加工业发展迅速,农业产业结构和农产品结构逐步完善 当前,河南省农产品加工业已经进入持续快速发展轨道,2014年上半年全省规模以上农产品加工企业6888家,实现营业收入8522.4亿元,同比增长13.09%,占规模以上工业企业营业收入的27.8%,实现利润总额709.93亿元,同比增长10.7%,占规模以上工业企业利润总额的32.75%;税金总额346.06亿元,同比增长2.91%,占规模以上工业企业税金总额的33.32%。

河南农产品市场主体格局发生改变,农产品加工已成为主导产业。目前河南农产品加工已经涵盖粮食加工,油料加工,肉类、乳制品及畜产品加工,食品加工,水果、蔬菜加工,饲料加工、棉纺企业,酒精、饮料、茶叶加工,木材加工及藤制品等产品。

3.2 建立了一批高效的农产品原料供应基地 为了有效解决原料自给的问题,通过“农户+企业”、“订单农业”等各种方式在河南省建立一批促进农产品加工业高效发展的农产品原料供应基地。

3.3 农产品加工企业数量和规模发展壮大 截至2014年上半年,河南省农产品加工企业已达到3万多家,以农产品加工企业为主体的龙头企业达6888家,其中省级以上龙头企业601家;年销售收入超亿元的达500多家,其中30亿元以上的10家^[4]。其中双汇集团实现年销售收入超过500亿元,年屠宰生猪能力达到1500多万头,成为我国最大的肉类加工基地。

3.4 农产品加工科技研发能力持续提高 目前,河南省拥有经认定的为农产品加工企业提供技术服务的研发机构85个之多,其中,国家级15个,省级机构70个;具有省级以上检测资质的机构有5个,还有博士后工作站3个,院士工作站4个;高等学校和科研单位的教学、科研基地和农产品加工项目实验室8个。

3.5 培育了一批知名品牌 三全食品、科迪食品、裕达食品、莲花味精、华英禽业、好想你枣、金源面粉、南德调味品等覆盖粮食、油料、禽类一大批品牌产品,这些品牌在全国都有很高的市场声誉和份额。河南省现有21个农产品品牌被命名为“中国名牌”,31个农产品加工企业生产产品商标被认定为“中国驰名商标”。

3.6 农产品加工业质量标准化程度得到大幅度提高 河南省95%以上的农产品加工企业建立了涵盖产前、产中、产后全过程的很完善的质量管控体系。规模以上农产品加工企业有85%通过了ISO9000系列质量体系或HACCP食品安全

作者简介 朱清华(1980-),女,河南商水人,讲师,硕士,从事贸易经济及财务管理研究。

收稿日期 2015-06-09

管理体系认证,通过认证生产的无公害农产品、绿色食品、有机食品数量达 2 189 个。

3.7 农产品加工业的国际贸易量水平大幅提高 河南省农产品加工业积极实施走出去、引进来的发展思路,引进一大批世界著名企业如台湾康师傅、韩国乐天等;同时本土产业如思念速冻食品已进入沃尔玛这样的全球采购系统,农产品贸易规模逐步增加,2014 年全省农产品出口额达到 20.94 亿美元,出口总量位居中部 6 省第 2 位。

3.8 农产品加工业的带动能力逐步提高,农民收入增幅加大 目前,全省规模以上的农产品加工企业带动农户占农村全部农户的比例达到 50% 以上,每户平均增加收入达到 2 500 元左右。

4 河南省农产品加工业发展存在的问题

如上所述,河南省农产品加工业虽然取得了很大的成绩,但是消费者需求水平的逐步提高,人们健康意识的强化,面对新的市场要求,河南省农产品加工业也存在很多问题。

4.1 农产品加工体系尚不完善,利益主体联系松散 农产品加工龙头企业上连市场,下连农户,既是生产加工中心,又是信息、科研、服务中心、是农业产业化稳定发展的关键和突破口。现阶段,河南省农产品加工业产业链比较短,农民和农产品加工企业没有完善的利益链接机制,信息不对称,农民生产和农产品加工业各自在自己的轨道上运行,农民作为农产品加工业这条供应链的上游“企业”,还没能完全按照工业化的模式,和农产品加工企业形成很完善很紧密的价值链。它们之间的交易大多都是一次性的,没有任何合同形式来稳定农民和企业之间本应该长期合作的关系。由于信息不对称,造成很多农民生产的农产品不符合农产品加工的需求,加工企业还要舍近求远收购外地农产品加工原料,无论是农民还是农产品加工企业都没能够完全享受到农业产业化经营中各个环节增值带来的最大收益。

4.2 农产品加工业规模不经济,抗风险能力差 河南各地仍缺乏大型的农产品加工企业,龙头企业生产规模不大的问题突出,中小企业占大部分,加工企业的现代管理水平低下,公司集团化水平不高、缺乏具有综合竞争实力的大型名牌企业或企业集团,存在规模不经济的状态,造成效益低下、竞争不力。河南省年销售额过亿的加工业占比不到 0.05%,十亿百亿比例更低,全省只有一家企业双汇集团年收入超过 500 亿元,反映出河南省农产品加工业综合实力偏弱的现状。乡镇企业平均拥有职工人数只有几人,占企业总数 85.4% 的个体企业是作坊式生产,更谈不上规模化集约化生产。总之,河南农产品加工企业整体规模偏小,抗风险能力差,随着市场竞争激烈程度的日益加剧和原材料以及人工成本的不断上涨,势必会影响企业生产经营活动。

4.3 农产品加工企业自有资金不足,融资困难 河南省农产品加工企业大部分是靠举债经营而发展起来的,自有资金不足,资金筹集主要通过当地金融机构贷款,而当前河南农村地区金融商业化水平低,农村金融机构基本上只有农村信用社、邮政储蓄,再加上近几年刚刚成立的为数不多的村镇

银行,提供贷款的金额和规模都很有限,并且贷款条件苛刻,要求贷款企业有相当雄厚的财产权利做抵押,这恰恰是农村中小企业所不具备的,让农产品加工企业融资面临很大困难,这在某种程度上制约了企业经济效益的提高和较快发展。再加之,农业的生产周期长、收益慢、风险高,金融机构一般不愿意向农业贷款,河南省农产品加工龙头企业特别是民营企业,80% 以上都需要向金融机构贷款,贷款难度大,也严重制约了其规模发展壮大。虽然,“十二五”期间,河南省农信联社给予 1 000 亿元授信额度,大力支持农业产业化龙头企业及农产品加工业的发展,相对河南省庞大的农产品加工企业群体,这些政策支持远远不能满足农产品加工发展的资金需求。

4.4 技术装备水平总体不高,技术创新能力差 河南省农产品加工业发展与科技研发创新水平不相适应的矛盾日益突出,生产技术落后,产品质量总体不高,综合利用资源的效率低下等,严重制约了农产品加工业深度发展,影响农业加工品的国内外市场竞争力。河南省农产品加工企业中的 90% 以上是中小企业,加工技术低,生产和贮运设备落后,工业化水平不高。河南省像双汇集团、众品食业这样现代化生产线的引进比例极其低下,即使有引进的先进机器设备和国内外发达地区相比也有很大差距。河南大部分农产品加工企业都是家族式的中小企业,他们的生产工艺和技术都是祖传下来的,缺乏使用现代工业设备的条件,所以很难形成工业规模,大批生产。更何况有些工业化固定资产引进需要大量资金,缺口较大,影响企业的快速发展。

4.5 技术型及管理型人才缺乏,制约企业管理水平提高 河南有近 6 000 万农村人口,2014 年农产品加工业从业人员 190 多万人,农村人力资源可谓规模庞大,但是河南农产品加工企业技术创新能力低,缺乏技术人才和新产品的研发人才,特别是农产品的精深加工研发人才奇缺,大部分企业都没有自己的研发中心和研发人员。由于河南地区整体发展水平不高,农产品加工业大部分都分布在农村地区,工资水平也不高,很难吸纳高水平的管理人才,农业技术和管理人才不愿意到农村地区就业,有些毕业生学习的农业技术和管理知识,但为了找到待遇更高的工作,干脆转行,人才流失严重,很大程度制约了企业管理水平的提高。

5 加强河南省农产品加工业发展的对策建议

5.1 完善农产品加工业供应链价值体系 按照现代供应链管理的要求,依照市场经济运行规则,树立农产品加工企业在农业产业化体系中的市场核心地位,调整农产品加工业的发展模式,完善农产品加工业带动上游农户和下游消费的利益联接机制,扶持有竞争能力的农产品加工企业做大,形成真正意义上的农产品供应链管理体系。农产品加工企业和农户依靠供应链价值链形成共享利益,共担风险的紧密合作体系,提高农民参与分配收益的能力。从当前的形势看,当地政府应该采取措施宣传和鼓励农户、加工企业和农业中介组织,通过订单生产的方式进行联系与合作,建立稳定的农业生产和购销管理,企业给农户提供各种形式的服

务,引领农户以自己的劳力、技术等生产要素入股,与农产品加工企业形成紧密的利益共享体,进行农业生产和经营。鼓励有条件的农户自己创建农产品加工企业,延长农业生产的产业链条,采用一定的方式,实现在生产、加工、流通各个环节降低成本增加收益,使农户也能够得到供应链条各个环节的平均利润,这样就能给农户很大的生产积极性,他们能够主动融入到农业产业链条当中,农户和企业之间就会形成信息通畅的一个供求平台,更好地为整个农业产业化发展提供更大的发展机遇。这样,农户就可以避免原来那种盲目生产的状况,按照市场需求进行生产,按照工业要求来安排农业生产,企业也可以实现高附加值的农产品加工,降低舍近求远成本的浪费,企业利润水平提高,农户收入水平也增加,达到共赢的目的。在大中原经济区发展的形势下,农产品加工贸易在这种发展模式指导下,可以得到更大的发展,从而带动全省农业生产结构的调整和转变。

5.2 大力发展农村金融,支持农产品加工业发展,壮大企业规模 根据河南农村金融的现状,在继续鼓励支持农信社、邮政储蓄、农业银行对农村产业化发展支持的同时,积极发展村镇银行、农村商业银行的设立,为农村经济主体特别是农产品加工企业的发展提供更多的金融服务创造条件。采取措施对农信社在原有授信额度的基础上,进一步提高涉农贷款额度,鼓励邮政储蓄信贷部更多面对农业产业化企业发放贷款,为他们提供更多的金融信息咨询服务等。发展正规金融同时,也要鼓励企业自身采取各种融资方式充分利用民间资本来发展壮大,比如,在农产品收购季节通过与农户签订延期付款合约的付款方式,通过民间借贷等方式提高农产品加工业企业原料收购规模,扩大生产。

5.3 加快高新技术的开发与引进,提高管理水平,建立现代企业制度 农产品加工业的发展对高新技术的需求越来越强,针对河南省农产品加工企业技术与管理现状,在农产品加工科技水平提高方面,要采取措施鼓励该类企业联合农业科研单位和农业技术推广相关部门,对新技术、新设备和新

产品的开发共同合作,共享利益,减少农产品高新技术开发和引进,防止开发和利用脱节。对于经营管理,积极鼓励农产品加工企业改变传统的经营模式,建立现代科学的企业管理制度,提高生产经营效益,这样可以扩大经营规模,提高规模收益,达到企业可持续发展的目的。当然,对于企业本身,也要鼓励他们提高自主创新能力,政府采取措施扶持他们积极学习和引进国内外先进加工生产技术,结合自身开展需要开发出自主知识产权的品牌产品。

5.4 完善技术管理人才培养引进机制 政府部门采取各种措施支持农业科技培训,加强人才培养,提高农民的科技水平,把农业、农村经济发展真正转移到依靠科技进步和提高劳动者素质的轨道上来。打破家族式管理模式,大力引进加工技术人才;提高农产品加工企业职工工资待遇,改善企业人才的生活和工作环境。

5.5 实施名牌战略,提高农产品加工企业的综合竞争力 发挥地方资源优势 and 农业重要特色产品,提升农产品加工业的综合竞争力的重要手段就是发展农产品加工品牌,实施“品牌战略”发展。根据河南省现阶段农产品加工业发展的实际状况,首先,政府要采取措施鼓励加工企业转变思想,大力宣传新产品,创建农产品加工品牌意识;其次,鼓励企业提高加工农产品的质量水平,形成规模生产,创立农产品加工品牌基地;同时,扩大商标总量,加强培育能力,构建农产品加工重要品牌的载体。还要鼓励全省有实力的农产品加工企业发展国际市场,不断提高农产品加工附加值和商品的国内外竞争力。

参考文献

- [1] 国家发改委. 中原经济区规划(2012~2020年)[R]. 2012.
- [2] 李民,陈清祥. 农产品加工业发展趋势与对策探析[J]. 中国农学通报, 2011, 27(23): 91-95.
- [3] 杨永坤,赵华. 浅议农产品加工业的发展思路与对策[J]. 科技创新导报, 2011(1): 125.
- [4] 刘惠卿,秦义民. 2014年上半年河南省农产品加工业运行报告[J]. 河南农业, 2014(19): 13.
- [5] riocins for preservation of dairy products[J]. International Dairy Journal, 2008, 18(4): 329-343.
- [9] 凌代文,东秀珠. 乳酸菌分类鉴定及实验方法[M]. 北京:中国轻工业出版社, 1999.
- [10] TRAMER J, FOWLER G G. Estimation of nisin in foods[J]. Journal of the Science of Food & Agriculture, 1964, 15(8): 522-528.
- [11] BUCHANAN R E. 伯杰氏系统细菌学手册[M]. 北京: 中国科学出版社, 1984.
- [12] 内村泰,冈田早苗. 乳酸菌实验手册[M]. 日本: 朝仓书店, 1992.
- [13] 东秀珠,蔡妙英. 常见细菌系统鉴定手册[M]. 北京: 科学出版社, 2001.
- [14] RODRIGUEZ J M, CINTAS L M, CASAUS P, et al. Isolation of nisin-producing *Lactococcus lactis* strains from dry fermented sausages[J]. Journal of Applied Bacteriology, 1995, 78(2): 109-115.
- [15] CHANG J Y, LEE H J, CHANG H C. Identification of the agent from *Lactobacillus plantarum* KFRI464 that enhances bacteriocin production by *Leuconostoc citreum* GJ7[J]. Journal of Applied Microbiology, 2007, 103(6): 2504-2515.
- [16] 周配东,潘道东,张玉千,等. 产细菌素乳酸菌的筛选及其所产细菌素的特性[J]. 食品科学, 2011(17): 303-307.
- [17] 饶瑜,常伟,唐洁,等. 产细菌素屎肠球菌 E6 的特性分析及发酵条件优化[J]. 食品工业科技, 2013, 34(7): 199-201.
- [1] CLEVELAND J, MONTVILLE T J, NES I F, et al. Bacteriocins: Safe, natural antimicrobials for food preservation[J]. International Journal of Food Microbiology, 2001, 71(1): 1-20.
- [2] DELVES-BROUGHTON J. Nisin and its uses as a food preservative[J]. Food Technology, 1990, 44(11): 100-117.
- [3] DE VUYST L, LEROY F. Bacteriocins from lactic acid bacteria: Production, purification, and food applications[J]. Journal of Molecular Microbiology & Biotechnology, 2007, 13(4): 194-199.
- [4] 杨洁彬,郭兴华,张箴. 乳酸菌——生物学基础及应用[M]. 北京: 中国轻工业出版社, 1996.
- [5] 金世琳. 乳酸菌的科学与技术[J]. 中国乳品工业, 1998, 26(2): 14-20.
- [6] 田文利,吴琼,吕红线,等. 乳酸链球菌素(Nisin)的研究进展[J]. 食品工业, 2000(3): 28-30.
- [7] LIU W, JIN H. Some chemical and physical properties of nisin, a small-protein antibiotic produced by *Lactococcus lactis*[J]. Applied & Environmental Microbiology, 1990, 56(8): 2551-2558.
- [8] SOBRINO-LÓPEZ A, MARTÍN-BELLOSO O. Use of nisin and other bacte-

(上接第 227 页)

兰氏阳性和阴性腐败菌及致病菌都有很好的抑制效果,具有较广的抑菌谱。

参考文献