

赣州市农业农村局文件

签发人：孙 晖

赣市农提字〔2024〕68号

〔A〕

〔同意对外公开〕

关于市政协六届四次会议 第 0244 号提案答复的函

李过春委员：

您提出的《关于把宁都打造成世界客家菜预制加工基地的几点建议》收悉，现答复如下：

近年来，我市依托优质丰富的农产品原料、厚重的客家饮食文化和毗邻粤港澳大湾区的区位优势等，布局预制菜产业新赛道，在全省率先出台《赣州市推进预制菜产业发展三年行动

方案》，成立了赣州市预制菜产业协会和赣南客家预制菜技术创新中心，培育了晟阳食品、聚道食品、美园食品等45家规模以上预制菜企业，全市预制菜产业链综合产值突破200亿元，加快建设宁都县、瑞金市、兴国县等11个食品（预制菜）产业园区。宁都县作为我市预制菜产业发展核心区，基础较好，我市重点支持宁都发展预制菜产业。

一是加快建设预制菜产业园区。我市印发了《赣州市食品（预制菜）产业园区建设指南》，着力打造宁都县、于都县、兴国县、瑞金市、石城县、大余县、信丰县、赣县区、赣州经开区、南康区、寻乌县等11个高标准预制菜（食品）产业园区。宁都县预制菜产业园区建设有序推进，初显成效。其中，晟阳食品集团有限公司建设年产10万吨宁都预制菜及工业化配餐服务项目，总投资10亿元，已建成投产；宁都县学生用餐中央厨房项目，总投资3.83亿元，建设净菜加工及配送、餐饮配送、餐饮管理、餐饮服务、食品加工、冷链物流等，预计2024年8月正式投入生产。

二是打造预制菜加工科研平台。我市与中国农科院农产品加工所就共建赣南农产品（客家预制菜）加工研发中心、设立成果转化基地等达成合作事宜，赣州市农业农村局、宁都县人民政府、晟阳食品集团有限公司和中国农业科学院农产品加工研究所已在重庆市梁平区举办第五届国家农产品加工产业科技创新联盟大会期间签订了四方合作协议，研发中心将落户宁都

县，着力打造农产品初加工、精深加工和综合利用的综合科研平台，围绕赣南农产品（预制菜）深加工过程中存在的产业问题，开展技术工艺研究。

三是推动产品“进站上车”售卖。2024年以来，市领导多次带队与南昌铁路局对接赣南预制菜上火车售卖工作，成果丰硕。晟阳食品集团的三杯鸡、红烧肉等微波加热饭类产品已中标江西南铁商务旅行有限公司的动车组微波加热饭类招商项目。另外，宁都晟阳食品集团中标上海铁路局动车组米面预制食品制品招商项目，预计新增年销售收入8亿元，成功实现宁都预制菜品“进站上车”售卖，有力拓展了我市预制菜品的销售渠道，提高了市场竞争力和影响力。

四是积极研发和推介客家预制菜品。我市充分依托“原汁原味、油厚不腻、口味浓郁、咸鲜兼辣”的客家饮食文化，成功推出宁都三杯鸡、瑞金牛肉汤、兴国四星望月等近百种赣南客家特色预制菜产品，畅销全国。宁都县与南昌大学组建了“晟阳预制菜创新研究院”，开发了17个预制菜产品。宁都县与北京花花食界食品科技有限公司合作研发了包括宁都三杯鸡、宁都大块鱼、小布红烧肉、宁都鱼丸在内的12道宁都“州宴”预制菜，将于7月底在北京对外发布，助力提升宁都预制菜影响力。

下一步，我局将继续深入贯彻落实市委、市政府有关决策部署，大力发展赣南预制菜产业，充分吸纳和落实您的提案建

议意见，进一步推动把宁都打造成世界客家菜预制加工基地，抢占预制菜产业发展新赛道，提升一产“接二连三”融合发展水平。



抄送：市政协提案委、市政府督查室。

联系人、职务及电话：谢陈晶，产业科干部，8196306