

# 惠州到许昌 恒温运输专线 踏信冷链 面条 混沌低温运输

产品名称	惠州到许昌 恒温运输专线 踏信冷链 面条 混沌低温运输
公司名称	踏信冷链物流（深圳）有限公司
价格	200.00/吨
规格参数	上门提货:深圳 东莞 广州 佛山 时效保障:2-3天 温控可调范围:冷冻-18 到-25 冷藏0到10
公司地址	深圳市龙岗区平湖街道平湖社区平安大道1号乾龙物流园1栋103
联系电话	15986619992 15986619992

## 产品详情

### 业界聚焦水产“鱼”制菜

据悉，预制菜按主要原料分为肉类、水产类、粮食类、果蔬菌四类，其中肉禽类占比高，其次是水产类。我国水产资源丰富，水产品消费大有可为，预制加工潜力巨大。酸菜鱼、小龙虾、烤鱼等水产品预制菜已成为消费爆品。相关数据显示，受欢迎预制菜为酸菜鱼、小龙虾、佛跳墙、猪肚鸡、鱼香肉丝、宫保鸡丁、烤鱼、椰子鸡、牛腩煲和梅菜扣肉。水产预制菜占了三项，并且分列冠亚军。在2022年水产类预制菜消费者常购买水产品种，虾类以82.2%的占比成为消费产品；其次为鱼、蟹、贝壳类，分别占75.2%、50.7%、50.5%。水产“鱼”制菜作为预制菜的重要品类，是不断有新产品涌现的领域，也一直是各方高度关注的领域。6月20日，2023中国（抚远）冷水鱼预制菜高质量发展大会，在黑龙江抚远顺利举办。抚远是“中国鲟鳇鱼之乡”“中国大马哈鱼之乡”，淡水鱼种类丰富、产量高，丰富的水产资源为其打造“冷水鱼预制菜之都”打下了坚实的基础。7月7日，2023中国（舟山）海鲜预制菜发展侨智论坛在浙江舟山举行，业内及专家学者齐聚，共商“一条鱼”全产业链发展大计。中国水产舟山海洋渔业有限公司副总经理芮纪军表示，未来将研发生产附加值更高的海鲜预制菜产品，培育一批鱿鱼、大黄鱼等海鲜预制菜特色品牌甚至是爆款产品。7月12日，盒马发布了水产预制菜系列新品——盒马宝鲜。至于为什么要开发盒马宝鲜系列，盒马方面表示，在商品同质化严重的水产预制菜赛道，从源头食材入手，能更好地解决水产预制菜好吃的问题。自今年5月，盒马牵头成立“产-学-研-销”一体化的预制菜生态联盟后，这次的动作又再一次引发行业关注。据悉，盒马宝鲜的亮点在于盒马与何氏水产、佛山科学技术学院等供应商、高校一起，研究出一套可以去除鱼腥味的养殖、加工技术。该技术不仅包含了两项国家专利，还有有三个关键点：1.改变养殖环境；2.减少鱼的应激反应；3.标准化的宰杀、加工流程。紧接着，7月13日，首届广东省10家预制菜全产业链标准化试点之一的广东省烤鱼预制菜全产业链标准化试点创建启动会在湛江国联水产开发股份有限公司召开。

图片来源：湛江市场监管官微会上，湛江国联水产代表宣读了《烤鱼预制菜全产业链标准化试点项目实施方案》，明确了试点领导小组和工作职责，以及详细的试点创建阶段性目标任务和保障措施，并表示国联水产将严格执行项目实施方案，确保标准化试点各项指标任务的完成。值得一提的，国联水产的“小霸龙”烤鱼预制菜很是出众，受到消费者喜爱。而此次，“小霸龙烤鱼”首届广东省10家预制菜全产业链标准化试点，意义重大。

水产“鱼”制菜热而未熟业内玩家如何破局？

在品牌建设层面，目前公司已成功构建“龙霸”“小霸龙”双品牌，通过两个品牌区分产品和受众。其中龙霸主要是原料级水产食品，小霸龙主要是预制菜深加工产品。不得不说，自2022年6月7日，国联水产的“小霸龙”菠萝烤鱼上市以来，这一款以“吴川罗非鱼”与“徐闻菠萝”相结合的新口味产品，可谓闪耀市场；整体包装内含特制锡纸盒，可在明火上加热，安全健康、方便快捷，此外还与广汽传祺影豹系列进行联名营销，主打露营消费营销推广。国联水产用口味创新、渠道精耕打开了烤鱼预制菜千亿市场，深受消费者青睐。

图片来源：网络目前小霸龙已经积累了良好的群众基础，并上市了风味鱼、调味小龙虾、米面、裹粉、快煮、火锅等6大系列预制菜。

图片来源：网络