



# 2024 重庆市食品及农产品加工高质量发展产业生态大会暨 第九届中国(重庆)国际火锅产业博览会开幕 重庆火锅产业要素交易平台上线

昨天,以“生态全场景 行业嘉年华”为主题的2024重庆市食品及农产品加工高质量发展产业生态大会暨第九届中国(重庆)国际火锅产业博览会在悦来国博中心开幕。

大会旨在扩大交流合作,汇聚各方资源和智慧,进一步营造食品及农产品加工产业高质量发展氛围,助推重庆创建世界火锅之都,助力重庆实现全年经济社会发展目标任务。

本次大会依托市场化办会办展,25日至27日有7场重磅发布活动,3轮招商引资项目集中签约、7场行业峰会、11个区域公用品牌及爆品发布、15场产业生态沙龙等,通过“会展融合、节展融合、展城融合”的新模式,打造成招商推介、科技交流和产销对接的综合性平台。



市民在火锅博览会现场品尝火锅美食

## 我市发布5个代表性成果

近年来,重庆把食品及农产品加工产业纳入全市“33618”现代制造业集群体系,奋力打造5000亿级支柱产业,取得了系列标志性成果。

在开幕式上,重庆选取5个代表性成果并现场发布。包括:2024重庆市食品及农产品加工业设计大赛结果、重庆美食“渝味360碗”产业化机会清单、食品绿色高质加工关键共性技术、重庆市食品及农产品加工系列标准、面向未来的重庆食品及农产品加工产业生态图谱。

“这些代表性成果既是全市食品及农产品加工产业生态持续优化的生动缩影,也能够进一步激活全市食品及农产品加工产业创新活力,不断推动食品产业特色化、集群化发展。”市农业农村委相关负责人介绍。

## 重庆火锅产业要素交易平台上线

重庆火锅,享誉世界。为推动火锅产业高质量发展,构建火锅产业从战略规划、产业融合、金融支持、集采交易等产业生态,重庆火锅产业要素交易平台正式上线运营。

据介绍,火锅产业要素交易平台可实现一县一品源头集采、产品溯源、基地直供、厂家直销、物流配送及金融赋能等全产业链服务功能。接下来,平台以“火锅产业数智大脑”建设为核心,加快打造全国乃至全球的火锅产业交易中心,力争到2027年形成重庆火锅产业5000亿产值的火锅产业总部,实现重庆火锅产业要素平台“买全球、卖全球”。

## 13个项目现场集中签约

招商引资是经济发展的源头活水。在大会的食品及农产品加工战略合作及招商引资项目集中签约环节,河南省漯河市政府与重庆市长寿区政府食品及农产品加工战略合作和上海东方希望畜牧公司、北京申城生物集团等13个项目现场集中签约,总投资197.86亿元,涵盖粮油加工、肉蛋奶、果蔬茶、休闲食品、预制菜、火锅食材等重点产业链,投资内容涉及一二三产业融合、大宗农产品加工、食

品制造、产业生态构建等领域。

“这些战略合作和重点项目的引入,将为推动重庆食品及农产品加工产业高质量发展注入新活力、新动力。”市农业农村委相关负责人说。

## 中国农科院柑桔研究中心揭牌

开幕式现场举行了中国农业科学院柑桔研究中心揭牌仪式。食品及农产品加工是农业现代化的支撑力量和国民经济的重要产业。为打造国家柑桔战略科技力量,加快培育农业新质生产力,重庆市人民政府、中国农业科学院与西南大学共同筹备组建了“中国农业科学院柑桔研究中心”。

据介绍,柑桔研究中心以高效解决柑桔产业重大科学问题和关键技术为根本,聚焦柑桔突破性新品种培育、数字化生产、多元精深加工、生物制造等重点领域,开展柑桔关键核心技术联合攻关,通过推动产学研深度融合,将重庆建设成为我国柑桔技术创新策源地、数字生产先行地、精深加工示范地,助推长江经济带绿色发展和乡村全面振兴,推动我国由柑桔生产大国向生产强国转变。

## 两大博览会也会同步举行

在展会期间,第九届中国(重庆)国际火锅产业博览会和2024重庆道地优势药材交易博览会也会同步举行。

其中,第九届中国(重庆)国际火锅产业博览会汇聚火锅产业链企业2000余家,展出展品60000余款,同时将举办专业赛事、产业沙龙等30多场专业活动。

2024重庆道地优势药材交易博览会共设置标准展位500余个,集中展示全国道地优势药材、药食同源、中药保健品、中医药设备等全产业链产品,还将正式发布“渝十味”中药材产品,邀约采购商现场采购签约、举行龙头企业实地考察等活动。

另外,中国食品工业协会、中国农业产业化龙头企业协会、中国民族贸易促进会等10个国家级协会还联合发布“食品及农产品加工产业高质量发展重庆倡议”。

## 相关新闻

### 重庆火锅底料六级辣度发布

昨天下午,我市知名火锅企业德庄火锅推出了“全辣度火锅底料爆品”,把重庆火锅划分为从12度—75度六级辣度,掀起“按辣度选品,按辣度体验”的消费新趋势。

这项作为重庆火锅首个实现辣度标准量化的爆品发布,不仅彰显了重庆火锅企业对火锅口感的精准把控能力,更凸显了重庆火锅行业在政策推动下的创新与高质量发展态势。

发布会上,德庄集团董事长李德建介绍,辣虽是一种痛觉,但能促使大脑分泌内啡肽,带来愉悦感。然而,因地域、年龄和基因差异,人们对辣的耐受程度不同。

德庄推出的“全辣度火锅底料爆品”,包括:12度全民辣度(儿童辣度),是入门级辣度;36度安逸辣(低辣),辣得刚刚好;45度地道辣(中辣),辣得正宗;52度耿直辣(高辣),辣得够味;65度重庆过把瘾(特辣),辣得够爽;75度火锅英雄辣(暴辣),勇敢者的挑战。

中国工程院院士、教育部食品科学与工程教学指导委员会主任委员金征宇表示:“辣度标准的量化能够引领当前餐饮行业麻辣消费风尚,全辣度火锅底料爆品的创新推动了麻辣火锅新发展。重庆火锅辣度地方标准及国家团体标准的发布,以及德庄全辣度火锅产品的全面应用,为火锅行业开辟新道路,为麻辣产业创造广阔蓝海市场,与国家推动食品产业高质量发展政策导向契合。”

“我们将在全国1000个分会场同步举办辣度品尝活动,让不同辣度偏好的消费者都能感受‘全辣度火锅底料爆品’带来的不同感受。这不仅将进一步扩大重庆火锅的影响力,也让消费者有了更多元化的选择。”李德建表示,火锅分辣度,城市显温度。“全辣度火锅底料爆品”的推出,将吸引更多的消费者了解重庆火锅、接受重庆火锅,为重庆火锅产业的发展注入新的活力,期待更多行业巨头加入这一行列,共同推动重庆火锅走向全国、火遍世界。

新重庆-重庆晨报记者 杨新宇 摄影报道

## 《重庆新质生产力发展报告(2024年)》发布 综合科技创新水平西部第一

昨天,在重庆邮电大学董事会2024年年会上,市发改委、市科技局、市经信委、重庆邮电大学共同发布《重庆新质生产力发展报告(2024年)》(以下简称《报告》)。

《报告》结合新质生产力的理论内涵和时代特征,从科技创新能力、产业发展基础、要素资源配置、人才智力支撑等方面系统梳理了重庆培育发展新质生产力的基础现状,客观分析了重庆培育发展新质生产力存在的主要问题,提出了重庆培育发展新质生产力的总体思路、重点任务和关键举措。

《报告》显示,近年来,重庆以构建“416”科技创新战略布局为引领,一体化推进原始创新、技术创新和产业创新,具有全国影响力的科技创新中心建设实现新突破。2023年,重庆综合科技创新水平位居全国第8位、西部第1位。

综合科技创新方面来说,2023年重庆研发投入强度达2.45%,位居全国第10位,重庆科技创新能力不断增强;建成48家国家企业技术中心、3家国家工程研究中心,重庆加快科技创新平台建设;2023年重庆高新技术企业、科技型企业分别达到7565家和58524家,重庆积极培育创新主体;布局攻关关键技

术问题693个,取得了一批代表性成果,推动了关键核心技术攻关。

《报告》显示,近年来,重庆加快实施制造强市战略,构建“33618”现代制造业集群体系,国家重要先进制造业中心建设取得新成效。

2023年,全市规上工业总产值达到2.68万亿元。聚力打造智能网联新能源汽车、电子信息、先进材料三大主导产业集群,升级打造智能装备、软件等支柱产业,创新打造新型显示、高端摩托车等特色优势产业集群,培育发展AI及服务机器人、传感器及仪器仪表等新兴产业集群,2023年功率半导体年产量进入全国前三,软件业务收入突破3600亿元、位列全国第8位。

重庆推动制造业数字化转型,建成183个智能工厂、1096个数字化车间,规上工业企业数字化研发设计工具普及率、关键工序数控化率分别达到86.1%和63.9%,均位列西部第一。

近年来,重庆全面实施人才强市首位战略,2023年新引进市外人才7.4万人,人才总量达到634.7万人,人才密度位居西部第一;全市高技能人才达到162万人,位居西部第一。 新重庆-上游新闻记者 宋剑

## 重庆小面文化节开幕 大渡口今年预计突破80亿元

昨天,2024重庆小面推广消费季暨第四届中国·重庆小面文化节在大渡口区开幕。大渡口区政府通报了重庆小面产业发展情况,2024年预计突破80亿元、迈向百亿大关。目标至2027年全产业营收达到300亿元,将小面产业建成百亿级优势产业集群。

大渡口区从2021年主动扛起“重庆小面重庆造”大旗,着力推动重庆小面产业品牌化、规模化、标准化、数字化发展,全产业营收从2021年的16.5亿元到2022年的24.3亿元,再到2023年的50.8亿元,成功实现跨越式发展。据统计,目前重庆市内的小面门店数量已经超过8.4万家,每天售出的小面约有1300万碗。仅2024年上半年,大渡口重庆小面产业就吸引了六个重点项目落地,实现工业产值11.4亿元、增速达9.5%,营业收入更是达到了26.7亿元、同比增长88.8%。

开幕式现场举行了重庆小面产业园项目集中签约仪式,本次集中签约10个项目,签约金额20多亿元。签约仪式后,重庆小面推广大使肖祖贤、李雪芮分别以线下、线上形式亮相,作为重庆小面的形象代言人,将这份美味传播得更远。

展望未来,重庆小面产业到2026年,计划累计引进产业项目100个以上,合同引资额超过100亿元,聚集企业200家,培育出更多具有市场竞争力的企业与品牌。

新重庆-重庆晨报记者 陈军