

# 罐头企业创新与未来发展的思考

□ 宗庆后

罐头产业是我国具有传统特色的产业,也是整个食品工业中起步较早的产业,近20年来获得了较快发展。随着人民生活水平的提高、消费习惯的改变,如何不断创新来满足消费者的需求和吸引消费者的眼球让罐头产业保持高速增长,是人们共同关注和思考的问题。

### 国内市场潜力巨大

罐头行业是中国传统出口产业,也是目前食品工业最重要的出口产业,每年有300万吨罐头食品出口到世界超过150个国家和地区,一些罐头品种已经在国际市场上占据绝对优势和较大市场份额。而相对于国外市场罐头食品的火热,罐头食品在国内市场则算刚刚起步,一方面丰富的新鲜食品直接瓜分了市场份额,同时由于近年来发生的食品安全问题,罐头食品被“不新鲜”、“不营养”、“含防腐剂”等各种误解笼罩,从而严重影响罐头食品在国内的消费。但是目前我国罐头消费水平还很低,人均消费仅6公斤,而美国为92

公斤、欧盟为56公斤、日本为30公斤,可见国内市场尚未真正启动,潜力巨大。改变国内消费者对罐头食品的态度,拉动内需是罐头产业和企业发展的当务之急。

### 加强罐头行业品牌建设

当前罐头行业最主要的问题是品牌建设缺失。据报道,目前我国罐头行业中,能以自己品牌出口或在国内市场形成一定知名度的企业仅在5%左右;拥有自己的品牌并仅在国内某一地区有一定知名度的企业接近15%;剩余的80%的罐头企业基本无品牌。而品牌是企业最有价值的资产,虽然竞争对手可以复制产品、技术、渠道、服务等,但是无法复制一个卓越品牌,品牌是使企业避免陷入同质化竞争的最后一道“屏障”,一个卓越的品牌就意味着企业长期的利润和成功营销。罐头行业作为大众消费品行业,品牌更显重要,同时随着中国罐头产业国际地位的提

升,对品牌的呼唤亦愈发迫切,因此罐头行业积极实施品牌战略、打造强势品牌,是企业发

展的重要途径。

### 以市场为核心开发适销对路的产品

随着中国社会经济不断发展,人们生活水平逐年提高,方便、健康、营养、安全的罐头食品越来越受到消费者的认可,罐头行业有着广阔的发展空间。满足国内市场需求,首先要了解消费者的需求,要开发真正适合消费者需求的产品。比如水果罐头,由于中国人喜欢吃新鲜水果,水果罐头在国内并不太受欢迎,但近年开始出现的红烧猪肉、雪菜肉丝、茶树菇等传统的美食佳肴罐头,深受消费者欢迎。因为现在生活节奏比较快,年轻人不喜欢烧饭,将风味很好的菜肴或原材料罐头化,方便食用,应该会受消费者的欢迎,因此可大力开发、发展菜肴罐头。此外,在国际罐头餐饮化的大趋势下,罐头食品开始在餐饮行业中开辟市场,餐饮与罐头的对接就是将罐头定位于餐饮后厨的

加工者,如果能把这种方式推广给普通消费者,那么罐头食品

的市场占有率会进一步提高。

### 应用新型包装材料和包装形式

目前罐头食品包装主要有马口铁罐、玻璃罐、铝合金罐等,金属罐作为罐头食品的包装,因其良好的密封性和耐高温杀菌性能,具有独特优势,但其综合成本较高,且不方便打开,而这类食品的消费增长速度很快,寻求新的包装材料尤为重要。而玻璃罐装的罐头食品比较厚重,易破碎,携带不方便。随着时代的变化,人们对于罐头食品的包装要求也在不断变化,在确保产品质量、方便食用的同时,又要求时尚、吸引眼球,罐头企业要紧跟市场形势,顺应消费者需求,研究采用新型包装材料和包装形式,以新颖的包装和外形,使消费过程变得更加安全、方便。

### 继续提升产品质量

质量是品牌美誉度、忠诚度的保证,不少品牌的覆灭其实都是产品品质以次充好所致。所以企业要牢树质量第一的信念,坚持诚信经营,通过制

定、完善、实施一系列的产品质量管理办法,建立和健全食品检测技术体系、食品风险评估体系、食品安全溯源和预警体系,加强加工过程安全和控制,积极推行HACCP,认真推行和按GPM认证要求形成良好操作规程,确保产品质量和安全,为品牌建设奠定基础。

### 新技术新设备的运用

在现代工业中,无论高速大批量制造企业还是追求灵活、柔性 and 定制化企业,都必须依靠自动化技术的应用,提高效率、保证质量。随着罐头企业生产规模的不断扩大和劳动力成本的日益增加,通过更新设备,以机械化、连续化生产代替手工操作的传统加工方法已成为行业发展的必然要求,企业要加大投入,加快技术改造步伐,从劳动密集型向技术密集型转型。

相信只要罐头行业和罐头企业坚持以创新、市场为核心,定会以更出色的姿态迈上新的发展高度,为国家经济和社会发展作出更大的贡献。(摘)

## 关于包子中的“铝残留”

### 一、背景信息

近日,媒体报道了一些食品中铝残留问题的新闻。各媒体包括南昌媒体质疑我国食品添加剂使用标准,对铝残留量有一个小于等于100mg/kg的限量,但对明矾的最大使用量并没有给出一个具体硬性限量,只是笼统地提到可“按生产需要适量添加”。

该报道使用了“含铝毒包子”、“致癌物铝”等字眼被媒体转载后,南昌网民的留言和评论较多,主要夸大了铝残留对身体健康的影响。

### 二、专家解读

1.粉丝在生产过程中不得使用明矾,油条制作过程中可以使用明矾。

根据我国《食品添加剂使用标准》规定,明矾(硫酸铝钾或硫酸铝铵)不得用于粉丝生产,但可以在油条制作过程中使用,南昌等地面粉、馒头和包子在生产过程中不得添加含铝的添加剂。但由于小麦在生长过程中,会吸收土壤中的铝,因此天然面粉本身含有一定的铝(本底值),面粉、馒头和包子检出铝是正常的,但一般不超过10mg/Kg。

2.铝元素不是人类致癌物,只要食品中铝残留量符合国家食品安全标准或全人群每周每公斤体重经口摄入的铝不超过2mg,就不会对人体健康产生影响,这相当于一个60公斤重的成年人每周吃120毫克铝依然是安全的。

国际癌症研究机构(IARC)认为

铝元素不是人类致癌物,报道中描述“含铝毒包子”、“致癌物铝”,可能会误导公众。

根据国家食品安全风险评估专家委员会完成的中国居民膳食铝暴露风险评估结果显示,我国日常膳食中的含铝食品对一般居民健康造成不良影响的机会不大。

3.我国对含铝食品添加剂有明确的使用标准,可以在豆类制品等食品中“按生产需要适量添加”,但食品终产品中的铝残留限量≤100mg/kg。

含铝食品添加剂可用作固化剂、膨松剂、稳定剂、抗结剂和染料等。很多国家如美国、欧盟成员国、澳洲、新西兰、日本和我国等都允许使用含铝食品添加剂。我国现行的《食品添加剂使用标准》

(GB2760-2011)对含铝食品添加剂的使用品种和使用范围作出了严格规定,其中硫酸铝钾、硫酸铝铵作为膨松剂、稳定剂可应用于豆类制品、小麦粉及其制品、虾味片、焙烤食品、水产品及其制品、膨化食品中,其添加量“按生产需要适量添加”,而食品终产品中的铝残留限量≤100mg/kg。

对于南昌包子中检测出铝元素是因为小麦在种植过程中,土壤中的铝元素也会被植物吸收而进入小麦中,这属于自然环境中带入的本底铝值,所以面粉中检出微量铝是正常的。食品添加剂国家标准规定在生产包子和馒头过程中不能人为添加含铝膨松剂,并不是不得检出铝,请广大消费者放心食用。

(来源:中国广播网)



日前,《网络食品经营监督管理办法》开始向社会公开征求意见。从其内容来看,不仅明确了网络食品经营的范围,同时也明确了监管主体。更重要的是,随着新《食品安全法》将于10月1日起开始施行,我国监管部门依靠法律法规筑牢网络食品经营安全边界的意识和决心愈发坚定。

近年来,随着移动互联网的发展壮大,电商的食品经营业务做得风生水起。但是,与高效率 and 低成本相伴而生的,是网络食品交易中种种不可忽视的安全隐患。比如,缺乏食品生产、流通、卫生许可证的“三无”店铺普遍存在,虚假宣传现象也并不少见。稍有不慎,引起交易纠纷事小,引发食品安全事故事大。

对消费者而言,在正当权益遭到侵犯以后,维权之路艰辛而漫长。今年3月,就有全国人大代表对相关媒体表示过同样的担忧:网上违法违规交易信息可随意修改或删除,网购又多属于异地购买,即便投诉到卖家所在地的工商部门,也很难找到真正的卖家。

对监管者而言,网购食品监管还存在诸多难点。比如,立法空白、食品标准落后,网络经营主体不规范等等。更重要的是,由于网络食品经营涉及食药监、工商、电信、商务等多个政府职能部门,监管主体不明确成为困扰网络食品经营的顽疾,用“九龙治水”形容并不为过。此次征求意见稿的出台,正是对这些问题作出了明确规定。

从更高的角度来看,此次征求意见稿的出台也可视为即将施行的新《食品安全法》的具体落实举措,其对于提高网络食品经营主体的准入门槛、规范网络食品经营监管而言,具有重要意义。

□ 冯其予

## 用法规筑牢网络食品安全边界