

方便食品掀起的餐饮“变革”

□ 孙宝国

随着我国现代化、工业化和城镇化进程的快速推进,公众生活节奏的不断加快,人们越来越不愿把过多的时间花费在厨房里。方便快捷的即食即制食品迅猛发展,已成为人们膳食体系中的重要组成部分,越来越明显地影响和改变着人们的生活方式。

在过去20多年里,我国方便食品产业成为推动整个食品产业发展的重要力量。方便食品是指由工业化大规模加工制成的,可直接食用或简单烹调即可食用的食品,具有食用简便、携带方便、易于储藏等特点。目前市场上的预制调理食品、微波即食食品、冷冻主副食品(传统米面

制品和即制菜肴)、洁净蔬菜、脱水蔬菜(即食汤)与保鲜净菜、工业化营养配餐、休闲食品等都应称为方便食品。众所周知的方便面、方便米饭、速冻饺子、速冻汤圆等都是方便食品的典型代表。

方便食品是食品科学化、加工工业化、技术革新化、生活社会化、军事后勤轻便化发展的必然结果。目前全世界方便食品的品种已超过了1.5万种,在欧美发达国家的国民膳食比例中占据三分之二,有向主流食品发展的趋势。在我国,方便食品也正在悄然推动着一场“家庭厨房革命”和餐饮制作模式的“变革”。

我国方便食品从20世纪60年代起步,经过近几十年的发展,已成为食品产业的重要构成板块,在满足人们快节奏

的生活需要方面做出了重要贡献。但目前我国方便食品产业发展仍然存在一些问题,主要体现在:方便食品的品种结构不全面;西式产品比重高,具有中国特色的方便食品种类不多;方便主食中面制食品较多,而米制食品较少;中式传统菜肴类的方便食品生产技术不完善、市场占有率小;方便食品生产装备有待进一步完善和创新。这些问题严重制约着我国方便食品的发展,难以满足人们日益增长的对高品质方便食品的需求。

当今,成品化、便捷化、营养化、工业化、信息化和社区网络配送已成为全球食品产业发展的新趋势和热点。方便食品也正朝着营养、便捷、天然、美味,并彰显中国传统风

味的方向发展,营养健康型方便食品是未来方便食品发展的主流。食品消费逐渐从“吃饱、吃好”向“吃得安全、吃得健康”转变,提升方便食品的营养价值、提供营养均衡的方便食品,成为方便食品领域的发展方向。品种多元化、细分化,具有地方特色的方便食品逐渐兴起,方便、营养、健康、美味、实惠,以及发展各具特色的地方和民族风味的方便食品,是持续发展的方向。

随着现代工艺和高新技术在方便食品中的不断应用,方便食品在品种、色泽、风味、质构、营养和安全等方面将进一步满足广大消费者的需要,迎来更广阔的发展机遇。

(作者系中国工程院院士、北京工商大学校长)

上接08版

高品质的农产品,高标准仓储和现代加工工艺是支撑。农场拥有中央储备粮承储资质的20万吨现代化粮食储备库。投资近5亿元兴建了黑龙江省西部唯一、规模最大的现代化稻谷加工园区,配备国际上最先进的日本佐竹碾米机及瑞士布勒色选机,是目前国内技术最先进、设备最精良、副产品加工利用最充分的顶级生产线,年加工稻谷30万吨,生产大米20万吨。配套米糠油开发生产和稻壳发电,实现了稻谷加工及副产品的吃干榨净、综合利用。

高品质的农产品,品牌是承载。农场倾力打造首农粮油“双河”品牌,建立了农产品质量可追溯体系,通过了中国绿色食品发展中心认证、ISO9001质量管理体系认证和ISO22000食品安全管理体系认证。双河大米在北京十八大保障供应产品展上亮丽登场后,受到北京市委、市政府领导的充分肯定和北京市民的广泛青睐,并选为国务院机关食堂直供大米从2013年起供应至今,这标志着双河大米是名副其实的“御贡”大米。

在粮食种植上,以农场增效、职工增收为发展目标,立足丰富的土地资源和环境优势,大力发展现代农业,把粮食种植作为发展的首要任务。

在畜产品养殖上,农场确立肉牛、肉羊、北京黑六猪、林地鸡、灌渠鹅、特种雁的“六畜”发展战略。建立具有区域特色的“南禽北畜”规模化养殖格局。

在加工业发展上,双河农场建设了黑龙江省西部地区最大的水稻加工基地——30万吨/年稻谷加工及综合利用项目。完成了京双粮库10万吨仓储扩容项目,建成5000吨国家标准化平房仓14栋,1.5万吨钢结构平方仓一栋;完成大庆大豆松嫩公司股份制改革,使之成为双河农场控股的国有企业。

毕克龙指出,在此基础上,农场毫不松懈,正加快区域化布局、基地化生产、专业化经营的步伐,把产供销、贸工农、科技紧密结合起来,形成高度关联经营的一体化加工企业,真正做到从田间到餐桌可追溯的全产业链发展。在科技运用上,科学技术是第一生产力,双河农场广泛运用现代科技,发挥科技对农业的支撑作用,引进适合双河积温带种植的高产优质品种,建立水稻品种“试验—示范—繁育—推广”的四级工作体系,对水稻、玉米品种实现百分百目录化管理。

毕克龙最后强调,在市场统筹上,力求构建健全市场营销体系,助力农场快速发展。依托首农,立足北京,辐射周边省会城市,充分利用电商和社区连锁店、商超渠道、订米送家等渠道,着力打造“双河”品牌的信誉度和忠诚度,塑造“双河”品牌行业影响力。

解读世卫组织“红肉致癌”报告

本期
专家

王守伟
戚明伍

中国肉类食品综合研究中心主任、国家肉类加工工程技术研究中心主任、
国家肉类食品质量监督检验中心主任,硕士、教授级高级工程师
中国肉类食品综合研究中心总工程师

一、背景信息

世界卫生组织(WHO)下属研究机构国际癌症研究所(IARC)10月26日发布了一份“红肉和加工肉制品消费评估报告”。一些国内媒体在对该报告进行的相关报道中,存在概念性误读和严重误导,造成公众不必要的恐慌。如错误地将肉类致癌能力与砒霜、烟草等同,将致癌风险等同于致癌能力。

二、专家解读

国际癌症研究所(IARC)将致癌物质分为四类(5级),即:一类对人体有明确致癌性的物质或混合物。二类A对人体致癌的可能性较高的物质或混合物,在动物实验中发现充分的致癌性证据。对人体虽有理论上的致癌性,而实验性的证据有限。二类B对人体致癌的可能性较低的物质或混合物,在动物实验中发现的致癌性证据尚不充分,对人体致癌性的证据有限。用以归类相比二类A致癌可能性较低的物质。三类对人体致癌性尚未归类的物质或混合物,对人体致癌性的证据不充分,对动物致癌性证据不充分或有限,或者有充分的实验性证据和充分的理论机理表明其对动物有致癌性,但对人体没有同样的致癌性。四类对人体可能没有致癌性的物质,缺乏充足证据支持其具有致癌性的物质。

可以看出,IARC是依据物质或混合物的致癌性是否有充足的证据来分级,致癌证据越充分级别越高,而不是对物质或混合物致癌能力的分级。也就是说,这个标准只是依据该物质或混合物在现有的研究基础上是否能够判断其致癌的证据强度做出了分级,而并不涉及到媒体炒作中最常提及的问题——致癌能力的大小。

肉制品被列为和砒霜相同的一类致癌物质,并不意味着它们的致癌能力是相同的。实际上,一类致癌物中还有很多人们熟悉且在日常生活中会经常接触到的致癌因素——酒精饮料、太阳辐射、紫外线辐射等。目前最常见诸于媒体的词语就是:香肠、培根与砒霜毒性相同,这是概念性的误读。



三、如何评价致癌物质风险?

肉类在腌制、烟熏、烧烤和油炸等加工中会产生少量致癌有害物,主要包括亚硝酸盐、多环芳烃、生物胺和杂环胺等,但不是所有的肉制品中都含有这类物质,而且这些化学物质在肉制品加工中的残留量经过科学的风险评估,各国已经制定了这些化学物质在食品中的最高限量值,只要在限量值范围内对人体健康就不会造成危害。

在亚硝酸盐的控制方面,我国国家标准要严于主要发达国家和地区相关标准。我国《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)规定,肉制品中西式火腿的亚硝酸钠、亚硝酸钾的最大残留量为每千克70毫克,其他肉制品中最大残留量为每千克30毫克;欧盟标准中规定干的熏制咸肉中亚硝酸钠、亚硝酸钾的最大残留量为每千克175毫克,残留要求最低的小牛肉冻及胸脯肉冻、腌舌头等,规定为每千克50毫克;日本规定亚硝酸钠、亚硝酸钾在肉制品中的亚硝酸根的最大残留量为每千克70毫克;美国对于亚硝酸盐的使用限量则高达每千克500毫克。

肉制品加工过程产生的多环芳烃类致癌有害物主要为苯并(a)芘。国际食品法典委员会(CAC)标准《减少熏制和直接干燥加工产生的多环芳烃(PAH)对食品的污染操作规范》(CAC/RCP 68-2009)指出,多环芳烃的摄入主要来自于谷物和谷物制品以及植物油,尽管熏鱼、熏肉和烧烤类食品的多环芳烃浓度较高,但由于它们

只占日常饮食的小部分,所以并不是导致多环芳烃摄入的显著原因。我国国家标准对苯并(a)芘限量要求很严格,与欧盟要求等同。

四、专家意见

从膳食均衡角度来看,食用肉类“利”远大于“弊”。

肉类食品是人类膳食中主要的优质蛋白质来源。肉类还含有丰富的矿物质,能提供丰富的磷、硫、钾、钠、铜、硒等矿物质元素,尤其是膳食中铁的良好来源。因其含有致癌风险而放弃食用肉类,无异于因噎废食。实际上,只要每天的红肉和加工肉制品摄入量维持在一个合理范围内,相对于其对健康带来的积极作用,其有害的影响则是微乎其微的。IARC报告也明确表示吃肉有益健康,红肉和加工肉制品都能够提供人体生存所必需的营养物质,且具有较高的营养价值。

预防癌症,膳食均衡很重要。大多数食物中既含有致癌因素也含有抗癌因素,所以预防癌症需要保持科学的饮食习惯和饮食方式,保证日常膳食的均衡。《中国居民膳食指南》将“常吃适量的鱼、禽、蛋和瘦肉”作为主要准则之一。

总的来看,世界上不存在零风险的食物,抛开剂量谈致癌并无太大的现实意义,而且没有任何证据表明某种食物直接导致癌症。红肉和加工肉制品能提供人体生存所必需的营养物质,且具有较高的营养价值,致癌风险很低。消费者应当理性认识日常膳食中的食肉问题。从饮食角度看,预防癌症,膳食平衡更为重要。