

“最严新政”能否促婴幼儿奶粉业洗牌?

新《食品安全法》即将实施,配套的相关管理办法也随之出台。近期,国家食品药品监督管理总局发布《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法(试行)》征求意见稿。根据这一《办法》,旧有的奶粉配方备案制将被注册制所取代,而在注册制施行后,一种奶粉产品配方只能生产一种奶粉产品,而每个企业不得拥有超过5个系列15种产品配方。此《办法》一经公布,立刻引发奶粉业的巨大反应。因为,在旧有的配方备案制之下,企业拥有的产品数量理论上“无上限”。因此,过去奶企之间竞争,采取的主要是多品牌、多产品战略,即通过各种营销手段,炒作概念,用多品牌、多产品覆盖市场。即便某一种品牌或产品消费者评价不佳,依然可以换个包装继续卖。

我国市场上的奶粉品牌数量已经超过了800个,名称雷同者颇多。再加上同一品牌下面还有不同产品类型,别说消费者眼花缭乱,就算是业内人士自己,也不见得能分清。



在多品牌战略模式之下,奶企往往重营销而轻产品。为了实现营销价值最大化,企业会将更多精力用于细分市场,并针对不同市场消费群体进行相应的概念营销。而不同品牌、不同产品之间,究竟有何差别,消费者无从知晓。因为,没有专业机构的监测,消费者是很难从外观上分辨奶粉质量优劣的。

而这,也恰恰是影响产品质量的原因之一。毕竟,旗下的单一产品质量再好,面对着竞争对

手几十种产品在市场上的“狂轰乱炸”,别说拓展市场,能生存下来都已不易。最终,形成了“重营销轻质量”的恶性循环。

在这样的恶性循环下,国内奶粉市场的份额不断被海外品牌所吞噬。目前,海外品牌在国内市场占据半壁江山,而在十多年前,三分天下尚无一。

其实,新政对奶粉业洗牌重组,留下了一个“口子”,即允许贴牌加工。对于实力较强的大型企业而言,如果想拥有多种配

方、多种产品,唯一的扩张方法就是,收购中小奶企,以此增加品牌数量。

对于大型奶企而言,即将实行的新政,将使得自身企业发展走向一个“十字路口”:到底是开展并购,继续多品牌战略,还是甩掉自身市场反应不佳的小品牌,集中精力打造核心品牌?要知道,无论选取哪种战略,亦或是两种战略都采取,都需要大笔的资金和人力投入。

对于市场份额逐渐萎缩的国内厂商而言,新一轮的并购和重组,绝非易事。盲目并购中小企业,可能会因管控力不足,导致奶源质量下降,而集中精力培育核心配方和品牌,一旦消费者需求发生变化,风险性也会随之增加。

我国上一个生育高峰,是上世纪80年代中后期,1987年出生人口2508万,为近40年来的最高值,从1985年到1990年,全国累计出生人口超过1.4亿。而如今,这一代人已经到了生儿育女的年龄,年轻的父母们,是婴幼儿奶粉的实际购买群体。加

之“单独二胎”政策的施行,促进了婴幼儿奶粉市场的成长。近几年,婴幼儿奶粉市场增长率维持在两位数,2014年市场规模达到682.7亿元,而2015年的预计市场规模可能突破800亿元。

由于婴幼儿奶粉的实际消费群体是“85后”的同龄人,这一群体较之老一辈消费者,受互联网的影响,有更多的交流方式、以及更广的信息来源和传播渠道。消费者购买产品后的使用反馈,会以意想不到的传播速度被更多潜在消费群体所知晓。

竞争力更强的企业,方能在不断增长的市场上取得先机。在新政执行之后,对于奶企来说,其市场竞争力不再是否拥有更多的产品概念和营销手段,而是产品质量和消费者口碑如何。

面对新政洗牌,奶企不管是“开门”大举并购扩张,还是“关门”培育核心品牌,都要清楚地明白一个事实:质量,才是婴幼儿奶粉市场最核心的竞争力。

(新华网)

【专家解读(之三十四)】



关于“保质期”的科学解读

本期专家

王守伟 北京市食品科学研究院院长、教授级高工
陈淑敏 国家肉类食品质量监督检验中心检测室主任、高工
赵黎明 华东理工大学食品科学与工程系教授

一、背景信息

什么是食品的保质期呢?不同国家对食品保质期有何不同的要求?过了保质期的食品如何处理?

二、专家解读

(一)食品保质期是指食品在标明的贮存条件下保持品质的期限。在此期间内,食品的风味、口感、安全性等各方面都有保证,可以放心食用。

根据《食品安全法》和有关标准规定,食品保质期是指食品在标明的贮存条件下保持品质的期限。保质期由厂家根据生产的食品特性、加速实验或测试结果进行确定,相当于企业针对产品对消费者给出的承诺——在此期限内,食品的风味、口感、安全性各方面都有保证,可以放心食用。

保质期由两个元素构成,一为贮存条件,二为期限,二者紧密相关,不可分割。贮存条件必须在食品标签中标注,通常包括:常温、避光保存、冷藏保存、冷冻保存等。如果产品存放条件不符合规定,食品的保质期很可能会缩短,甚至丧失安全性保障。

(二)尽管世界各国对食品保质期的定义或称谓各有差异,但其意义和要求基本一致。

日本对食品的保质期规定非常严格,分“消费期限”和“赏味期限”。前者多用于容易腐烂的食品(如生鲜食品)上,表示在未开封的情况下,能够安全食用的期限;后者多用于品质不容易变坏的加工食品(冷藏或是常温下可以保存的食品),是能保证食品品质、味道的期限。

欧盟规定,保质期分为“在此前食用”和“最好在……之前食用”。前者通常是针对一些易变质食品,是指在保质期之后食用有可能威胁健康;后者则针对其他食品,指在保质期之后食用口感和味道可能会受影响。

美国食品包装上的日期分四种,一般会根据食物的性质来标明。第一种是食品外包装箱上都必须标明“销售截止日期”,指商场只能在这个日期之前销售这些食品。但并不是说过了这个日期就不能吃了,它会给消费者购买后的食用、贮存留有余地。第二种称为“最佳口味期”,是指食品味道或者质量的最佳时间。第三种是“食用期”,即食物的最后食用日期。一般这个日期是最长的,超过这个日期就必须销毁了。第四种,食物还要标明“封箱包装日期”,以便出现问题进行追究。

(三)各类食品对保质期的要求程度不同,肉制品、食用油和鸡蛋的保质期应予以特别关注。

一般来说,易腐败、易氧化的食品对

保质期的要求更高,水分活度比较高、蛋白质、脂肪含量比较高的食品过了保质期更容易出现质量隐患,但不一定会产生危害,需要检验才能确定。而由于微生物、氧化或金属离子等超标或脂肪酸败引起的变质食品食用后可能会对人体产生危害。肉制品、食用油和鸡蛋这三类食品尤其应注意保质期。

肉制品营养丰富,在长期保存过程中,肉中的细菌会利用肉品充足的营养和水分增殖,分解蛋白质、脂肪和碳水化合物等,导致肉品腐败变质,同时存在致病菌增殖的安全隐患。有些细菌本身还会产生外毒素和内毒素,可能会危及人体健康。除了细菌增殖导致疾病外,蛋白质自身的腐败也会致病,如可产生胺类、吗啉、硫醇、硫化氢等小分子物质,可能会对人体健康造成危害。

过期的食用油,通常会出现油脂酸败现象,在酸败过程中会产生其他的有毒物质,比如过氧化物。油脂酸败后,加热时烟大、呛人,其中含分解物环氧丙醛等,食用后易中毒,使患者出现急性呼吸、循环功能衰竭现象。

普通鸡蛋的保质期有限,如果存放时间过久,蛋清中本来存在的杀菌素逐渐消亡,各种微生物逐渐侵入鸡蛋内生长繁殖,最后使蛋内成分完全腐败、变成流质。经过这一过程后,鸡蛋中除残存的蛋白质、脂肪外,还可能产生沙门氏菌、大肠杆菌等致病菌。变质的鸡蛋,就算经过煮熟、油炸也不能食用。

(四)过了保质期的食品未必会对人

体健康造成危害,但仍然必须下架,绝不可以再销售。

过了保质期的食品不能再销售,必须下架。但是过了保质期的食品不等同于有害食品;有些食品发生的主要变化是感官品质的变差,仍可以继续食用,比如:某些果汁、饮料以及一些脂肪含量不高的干粮谷物制品等;也可能产品品质的影响不是很大,只是过了最佳品质期限,可以降低作饲料等。而有些食品过了保质期后可能会导致安全隐患,如微生物超标、重金属超标、过氧化值超标,如一些冷藏的食品、金属罐装的食品、油炸食品等。

超过保质期的食品回收后,一般采取两种形式处理:一是焚烧销毁或当垃圾抛弃;二是加工成饲料,用作肥料等循环利用。

三、专家建议

- 1.建议以科学的风险评估为前提,为食品制定合理的保质期限。企业制定产品保质期应依靠专业机构的技术支持。通过检测验证食品在标注的保质期内能否满足产品质量安全标准。同时重点关注销售环节是否满足了食品贮存条件的要求,综合考虑生产和销售环节的要求,为食品制定科学合理的保质期限。
- 2.建议广大消费者养成购买食品看标签标注保质期的习惯,不要购买和食用过了保质期的食品。
- 3.建议加强对过保质期食品的处理,严格执行回收销毁等有关规定。