

全谷物产业面临三大瓶颈：技术缺失 标准滞后 引导不足

目前,发达国家形成了全谷物(糙米、全麦、杂粮)食品消费趋势,全谷物主食化正成为健康饮食风尚。在我国,粮食过度加工问题非常突出,谷类消费量下降,动物性食物和油脂消费增加使百姓饮食健康受到考验,发展全谷物产业极其重要和紧迫。

近日,2017全民营养周召开,“全谷物,‘营养+’,开启营养健康谷物新时代”成为主题,全谷物产业发展备受关注。全民营养周期间揭晓了10种“中国好谷物”品类,依次是全麦粉、糙米、燕麦米/片、小米、玉米、高粱米、青稞、荞麦、薏米、藜麦。中国营养学会表示,推荐这些食材是为了将其作为多样化膳食的组成成分,替代部分精制米。

从在上海举办的中外全谷物产业发展专家论坛上获悉,目前全谷物产业正逐渐得到政府、企业和市场的高度重视,虽然我国全谷物产业发展起步较晚,但有着得天独厚的谷物养生理念基础和庞大的市场消费人口基

数,我国全谷物发展的黄金时代已经到来。

据了解,近年来我国谷类消费量下降,动物性食物和油脂消费增加。谷物过度加工导致B族维生素、矿物元素、膳食纤维大量损失。最新研究表明,增加全谷物、果蔬、鱼、禽肉等膳食摄入,同时减少红肉、加工食品、甜饮料及淀粉质食品的膳食摄入,可以降低II型糖尿病等慢性疾病的风险。但当前我国全谷物产品占谷物消费总量仅1%左右,全麦粉产品逐年增多,糙米产品极少。多年来,发芽糙米一直没有得到发展,市场化的全谷物主食产品较少,全麦挂面等全谷物制品标准发展严重滞后。

国家粮食局科学研究院粮油加工研究室副主任谭斌表示,目前我国全谷物标准滞后,产品质量参差不齐,消费者选择机会少。全谷物产业发展面临技术、标准标识、科普与消费引导三大瓶颈。“全谷物产品要好吃又有营养,标准标识要能规范市场、

有公信力,要让企业愿意生产,消费者愿意买。”谭斌说。

事实上,我国一直积极推进全谷物产业的发展,2012年初发布了《粮食加工业发展规划(2011-2020年)》;国家粮食局局长任正晓在2016年全国粮食加工流通工作会议上指出,要大力推进绿色全谷物口粮工程,催生新消费,培育新需求。此外,我国首个全谷物标准已于2015年发布实施,发芽糙米国家标准也正在制定。2015年,国家公众营养改善项目办公室启动了“中国全谷物行动”。全谷物成为《中国居民膳食指南(2016)》重要亮点,列入国家粮食局2016年粮食行业关键急需重大科研项目。发展全谷物产业不仅涉及国民健康,还涉及民族竞争力、医疗支出、粮食安全等问题。

专家提出,发展全谷物产业,首先要引导消费者生活理念转变。其次,要发展全谷物产业链,包括生产流通要有适应全谷物产业发展需求的绿色全谷物



原料种植生产,同时要研发全谷物加工关键装备,加快全谷物加工共性技术的研发,构建全谷物标准体系。再次,要针对我国慢性疾病和主食消费习惯,建立符合我国实际情况的全谷物与慢性疾病关系数据库,借鉴发达国

家的成功经验与实践,多通道开展全谷物科普。最后,还要通过组建全谷物产业联盟的形式,集聚政府、媒体、社团,组织企业界、研究机构和教育机构的力量,以公益平台的形式,推动全谷物产业发展。(中经网)

企业动态

北京华天饮食传承发展餐饮老字号

本报讯 记者彭东海 近年来,政府对老字号品牌建设的重视程度逐步提高,老字号企业该如何更好地传承与发展,成了行业关注的话题。日前,在2017北京国际服务贸易交易会上,针对老字号未来的发展问题,以“坚守特色 传承经典”为主题,由北京市商务委主办的老字号餐饮传承发展论坛开幕。

在论坛圆桌会议环节,北京华天饮食集团总经理贾飞跃指出,提到北京的老字号餐饮,很多人立即会想到鸿宾楼、烤肉季、烤肉宛、砂锅居、峨嵋酒家、同和居、

同春园、又一顺、曲园酒楼、柳泉居饭庄、护国寺小吃、庆丰包子铺等这些老字号,其实这些老字号全都隶属于北京华天饮食集团,华天这些年来一直坚持从使命出发做事情,秉持着不能让老字号在这代人手里丢掉的精神做事情。

华天集团是如何把这么多老字号都归置好,重新焕发青春?对此,贾飞跃表示,这些年来,华天集团的管理核心有两个,一个是传承,一个是创新。统一理念和想法,从使命和精神出发做一些事情。华天集团的历史使命就是传承和发展中华优秀餐饮文

化,服务社会,让居民餐饮生活更方便、更健康、更快乐。

贾飞跃最后说到,“我们做的不仅是餐饮,更多的是文化的事情,这是有历史责任的,我们常说的一句话,不能让老字号在我们手里丢掉,这是每个华天人的历史责任,我们常说保住北京魂儿,留住北京味儿,这是餐饮老字号人的使命,这样我们走得才更有耐力。”

据了解,华天集团是老字号比较集中的餐饮企业,集团有商务部认定的中华老字号21家,北京老字号有23家,还有一个中国驰名商标和8个北京市著名商标。

行业信息

“十三五”规模以上食品企业主营收入将破15万亿元

近日从科技部获悉,为推动我国食品科技创新和产业化发展,科技部日前发布了《“十三五”食品科技创新专项规划》(以下简称《规划》)。《规划》明确,到2020年,我国食品科技的自主创新能力和产业支撑能力显著提高,科技对食品产业发展的贡献率超过60%。依靠科技进步,实现规模以上食品企业主营业务收入突破15万亿元,预期年均增长7%左右。

《规划》透露,2015年我国食品产业结构不断优化,效益持续增长,投资规模进一步扩大。规模以上食品工业企业主营业务收入达11.35万亿元,比2010年增长了87.3%,年均增长13.4%。食品工业企业主营业务收入占全国工业企业主营业务收入的10.3%,利润总额占12.6%,上缴税金占19.3%。食品工业与农林牧渔业的总产值之比达1.11:1。食品产业不仅大量转化了大宗农产品,也大幅度增加了农民收入和农业效益。

不过,《规划》也指出,当前我国食品科技研发投入强度不足,与世界第一食品制造大国的地位尚不匹配。食品科学基础性研究相对薄弱,产业核心技术与装备尚

处于“跟跑”和“并跑”阶段。面对食品产业供给侧结构性改革的新需求,企业自主研发和创新能力明显不足,产品低值化和同质化问题严重,国际竞争力仍然较弱。

为此,《规划》明确,到2020年,我国食品科技的自主创新能力和产业支撑能力显著提高,食品生物工程、食品绿色制造、食品安全保障等领域科技水平进入世界前列,取得一批具有自主知识产权的重大成果,科技对食品产业发展的贡献率超过60%。依靠科技进步,实现规模以上食品企业主营业务收入突破15万亿元,预期年均增长7%左右,工业食品的消费比重全面提升,形成一批具有较强国家竞争力的知名品牌、跨国公司和产业集群,推动食品产业从注重数量增长向提质增效全面转变。

《规划》还提出,“十三五”期间的重点是,针对我国食品科技创新发展所面临的新挑战和新需求,全面统筹规划,整体部署实施。重点发展食品高新技术产业,提升食品产业竞争力;优化食品科技创新平台布局,培养食品科技人才,提升食品科技创新能力等等。(中国网)

东来顺亮相北京国际服务贸易交易会

本报讯 崔岚 近日,东来顺集团与10家老字号企业共同亮相2017北京国际服务贸易交易会。由北京市区两级商务委及市区协会合力打造的“记忆 传承”展位,以老北京四合院风格成为整个展区的亮点。东来顺集团通过图片展、视频宣传片、触摸屏、论坛、宴席展、小吃展卖等六种形式,全方位、多角度展示东来顺美食特色及文化底蕴。

与此同时,在北京市商务委主办的题为“坚守特色 传承经

典”老字号餐饮传承发展论坛上,东来顺展示了非遗传统涮肉席面吸引了众多与会者参观。东来顺非遗传承人陈立新代表集团,针对“工业化发展迅速,工匠精神应如何传承”发表了自己的看法。他表示,工匠精神是精益求精、一丝不苟。可以用工匠精神把企业优势扩大化。面对传承人的问题,他认为他们这一代是品牌的受益者,因为是几代匠人精神的结晶,铸造了他们的技艺。所以现在他们手中的

技艺正在往下传。一方面传承涮羊肉加工制作技艺,让大家都掌握熟练的制作过程,另一方面,更主要的是传承这种精神,这种精神叫一丝不苟、精益求精、心无旁骛、执着坚守。

论坛上,大家共同交流了老字号餐饮文化,探讨老字号餐饮固本传承、创新发展的现实路径,其中还有来自国外知名餐饮企业的代表,分享了从国际视角该如何发展餐饮品牌。