

调味面制品行业逐步升级转型

“五毛”辣条渐退出市场

“调味面制品行业逐步升级转型,市场上‘五毛’包装的调味面制品由2010年的81%锐减到2016年的8%,而2~5元产品的市场份额占到了总量的55%,行业的产品结构与主要消费群体正在发生转变。”郑州市平江商会秘书长李长根近日表示。

调味面制品,俗称“辣条”。近年来,辣条行业因营养和卫生问题频受质疑。前不久辣条在北京被“下架”的消息,让辣条再次受到关注。近日由中国食品科学技术学会组织的来自中国食品发酵工业研究院、国家粮食局、中国农业大学、河南工业大学、国家食品安全风险评估中心等科研院所的专家学者一行,到河南考察和调研调味面制品企业。

“尽快出台调味面制品国家标准及相关行业标准,同时,通过科技创新和技术改造,大力推动行业转型升级”成为此次调研专家与企业家们达成一致的观点。

辣条行业集中度不断提升 市场销售额达到510亿元

面粉经过配料、挤压熟化、成型、调味、包装等工序后就成了辣条,在河南省郑州市豁达食品有限公司工厂的自动化生产

线上正在生产辣条。该公司生产负责人介绍,辣条是以面粉为主要原料,加入水、盐、糖、天然色素等和面,经过挤压机高温挤压,再加油、辣椒、麻椒、防腐剂等调味料和食品添加剂加工而成的。

资料显示,调味面制品主要产区在河南和湖南,行业虽然起步较晚但发展快速。2016年调味面制品行业的年生产总值从2009年的100多亿元增至330亿元,市场销售额从170多亿元增至510亿元。8年间,该行业的生产总值增长230%,销售额增长200%。

李长根透露,随着调味面制品行业的发展和规范化、规模化效应的体现,行业集中度不断提升。数据显示,截至2016年底,全国拥有调味面制品食品生产企业从几千家递减至580家;以河南为例,调味面制品企业从2000年的4000多家递减至2017年的236家,其中规模企业达40家,卫龙、佳龙、君仔、麦动、琼宇、钟阿龙、笑笑等辣条品牌正为越来越多的人所熟知。

亟待行业标准出台规范市场

据郑州市平江商会提供的数据显示,2000年河南的辣条企

业达到4000家,其中许多企业是家庭作坊式生产。在2007年之前,辣条行业没有地方标准,更谈不上国家标准。

李长根表示,在调味面制品行业快速发展的同时,标准不统一、创新乏力、集中度不高等问题也都显现出来。这些问题不仅阻碍了该行业的健康发展,同时,因这些问题带来的食品添加剂使用不统一的问题也成为公众所关注的热点。

河南工业大学张国治教授谈到,辣条行业当前最大困惑是,标准衔接不上。

据了解,为了规范市场,2007年之后,全国各省根据各自地域状况,陆续发布了不同的地方标准。如2007年,河南省食药监局(原河南省质量技术监督局)会同河南省食品有关专家和标准起草单位共同制定了河南省辣条行业的地方标准。2007年,湖南省出台了地方标准《湘味面粉熟食》;2009年,修订出台了《湘味熟食挤压面粉熟食》;2012年又更名为《湘式挤压糕点》。

围绕调味面制品行业国家标准的制定工作也正在进行中。据悉,标准的初稿已出,正在研究讨论阶段。2016年11月15日,国家食品药品监管总局提出调味面制品行业国

家标准立项,并由河南省口岸食品检验检测所牵头、中国食品科学技术学会、安徽省食品药品检验研究院、重庆市食品药品检验检测研究院参与。该国标主要是针对调味面制品的微生物指标、污染物限量、酸价等指标进行明确规定。同时,归口工信部的调味面制品行业标准也在同步进行中。该行标主要针对调味面制品中的油、盐及水分等方面进行明确规定。

辣条加工自动化程度不断提升 营养健康升级提速

营养健康是食业未来发展的方向,这在“健康中国”的大背景下已成为业内共识。对于辣条产品通常为大家所诟病的高油、高糖、高盐的“三高”问题,也正在寻求解决办法。“要让辣条行业长青,仅靠抓住消费者的味蕾是远远不够的,关键是要契合未来食业营养健康这一大趋势。”一位辣条食品生产企业的研发人士表示。

“谁把消费者当回事,谁就会在未来发展中具有领先优势。”国家粮食局粮食科学研究院研究员谭斌认为,辣条食品生产企业的生产自动化正日趋

提高,新品在不断推出,食品添加剂的使用量也在不断下降。随着企业不断加大研发力度,行业发展中的技术瓶颈将被逐一破解,调味面制品的发展会越来越规范。

据郑州市平江商会提供的相关数据显示,调味面制品行业的产品盐分近年来降低了15%~25%,甜度降低了20%。对于应用于调味面制品的食品添加剂的种类也在不断减少。以往,按照河南或湖南的地方标准,可应用的甜味剂有7种,防腐剂5种,现今,尽管食品添加剂扩项工作和国家标准还未落地,但不少企业已自觉地将所应用的甜味剂减少至3~4种,防腐剂减至2~3种。

中国食品发酵工业研究院教授涂顺明认为,机械化的进步,让调味面制品行业近年来得以快速发展。

中国农业大学教授沈群也表示,辣条食品生产企业正在着手做的“三降”,符合了健康需求。如何使产品中糖、油、盐下降的同时提升品质,保持口感,是一项长期的工作,还需产学研结合,共同努力。“辣条行业需要通过标准的制定等来规范企业,鼓励企业加大研发来提升品质。”沈群说。

(中经网)

高铁网上订餐服务将推出



7月11日,中国铁路总公司宣布,从7月17日起,铁路部门将在27个主要高铁客运站推出动车组列车互联网订餐服务。有所不同的是,本次铁路部门还引进了社会品牌的餐品供乘客进行选择。

据了解,此次推出的订餐服务主要针对乘坐G字头、D字头的动车组列车乘客。试点的27个供餐站分布在上海、天津、广州、南京、杭州、西安、沈阳、长春、武汉、济南、福州、厦门、长沙、成都、重庆、兰州等城市所在地的高铁客运站。在乘客的预订信息得到确认以后,相关服务人员会将餐品送到订餐乘客所选择的车厢以及座位上。需要订餐的乘客可以在12306网站、12306手机App等平台上实现预订。支付方式也适应

了大众需求,支持微信、支付宝等,订餐的费用包括配送费也将按照当前网络订餐的规则进行办理。

不仅如此,本次铁路部门所推出的订餐服务还向社会餐饮企业进行开放。铁路总公司的相关负责人表示,向社会餐饮企业开放订餐平台是本着开放合作、许可经营的思路,只要是符合规定以及能够保证食品安全的餐品均可以在12306平台上进行体现。而铁路部门也将依照食品安全法律法规对相关经营者的资质、条件以及餐品卫生等进行监督。该负责人还表示,此举是针对目前乘客对多样化、个性化旅行服务要求所提出的,引进社会品牌餐品能够发挥互联网优势,对铁路部门的服务进行有效补充。

(新华网)

■ 市场动态

北京投建农产品市场与新发地组“双中心”

本报讯 日前,从北京市召开的“砥砺奋进的五年”系列新闻发布会上获悉,目前投资40多亿元的北京鲜活农产品流通中心正在东南郊建设,未来将与新发地市场形成首都农产品供应储备“双中心”。

据介绍,按照“调粮、保菜、增林、节水、做精畜牧水产

业”的调整思路,北京市已完成了80万亩粮田、70万亩菜田、100万亩鲜食果园划定工作,使农业生产空间初步实现了上图入库钉桩。“菜篮子”总体上保持肉菜菌30%、禽蛋奶60%的自给率。

北京市委农村工作委员会副书记康森表示:“为了保

障北京‘菜篮子’供应充足、更好地满足市民相关需求,我们深入推进了京津冀农业协同发展,支持北京企业到周边地区建设生产和流通基地。‘十二五’时期北京已在环京周边地区新建蔬菜基地25万多亩、畜禽基地近50家。”

■ 部委信息

农产品批发价格200指数下降0.05个点

本报讯 据农业部监测,7月12日,农产品批发价格200指数为92.79,比前一天下降0.05个点,“菜篮子”产品批发价格200指数为91.40,比前一天下降0.06个点。

全国农产品批发市场猪肉平均价格为19.78元/公斤,比前一天下降0.2%;牛肉52.96元/公斤,比前一天下降0.5%;羊肉46.05元/公斤,比前一天下降1.3%;鸡蛋

5.95元/公斤,比前一天下降0.2%;白条鸡13.07元/公斤,比前一天下降1.1%。重点监测的28种蔬菜平均价格为3.32元/公斤,比前一天下降0.6%;重点监测的7种水果平均价格为5.22元/公斤,比前一天下降1.9%;鲫鱼平均价格为18.02元/公斤,比前一天上升1.4%;鲤鱼11.80元/公斤,比前一天下降1.3%;白鲢鱼7.21元/公斤,比前一天

上升1.8%;大带鱼37.27元/公斤,比前一天上升0.9%。

国内鲜活农产品批发市场重点监测的60个品种中,与前一天相比价格升幅前五名的是:黄瓜、蒜薹、菠萝、西瓜和冬瓜,幅度分别为3.9%、3.7%、2.2%、2.1%和2.0%;价格降幅前五名的是:巨峰葡萄、大白菜、西红柿、菠菜和莴笋,幅度分别为5.2%、3.9%、2.8%、2.4%和2.3%。