

我国罐头行业发展势头趋好

近日,由中国食品科学技术学会、中国罐头工业协会共同主办的2018中国罐头行业创新与健康高峰论坛在浙江新昌举行。论坛通过专家学者和产业界代表就新时代罐头行业面临的机遇和挑战,如何科技创新促进高质量发展等话题进行了热议。

出口和产量稳居世界第一 国内外需求拉动市场趋好

中国罐头工业协会查长全理事长在《罐藏食品产业国际国内市场展望》报告中指出,全世界每年罐头食品总产量已近5000万吨,品种达2500多种,我国已成为世界上最大的罐头生产和出口国,特别是芦笋罐头和橘子罐头占全世界罐头出口量的70%和80%。

据国家统计局统计,2017年全国规模以上罐头企业完成产量1239.56万吨,同比增长3.75%,完成主营业务收入1753.87亿元,同比增长5.46%。

查长全介绍说,未来随着经济的发展和饮食习惯的改变,以中国和印度为主的亚太地区国家将成为推动罐头产业发展的中坚力量。

据海关统计,2017年全国罐头出口274.48万吨,同比下降3.32%,出口金额46.6亿美元,同比增长1.3%。其中,水产品出口表现强势,2017年出口33.64万吨,同比增长10.3%,出口金额16.47亿美元,同比增长11.43%。

查长全表示,随着国民生活水平水平的提高,罐头食品安全、营养、便捷的特性也越来越受到消费者的青睐,国内需求量逐年上涨,罐头外销也一直处于世界领先水平。在国内外市场双重需求的拉动下,我国罐藏食品产业呈现良好势头,发展前景广阔。

公众对罐头尚有消费误区 在冬季营养补充方面有优势

中国食品科学技术学会理事长孟素荷表示,与全国食品工业的发展速度、发展质量相比,中国罐头食品工业仍在低位徘徊。长期漠视各方对罐头的错误认知,消费者教育不足;企业缺乏创新性,产品差异化的特征不鲜明,科技创新目标不明确;尚未真正有效地做到健康转型等因素影响罐头在国内市场的发展。

很多人一提起罐头,首先想到的就是:防腐剂、不新鲜、用边角料食材做的,其实,这些都是认识误区。查长全介绍说,我们吃到的罐头之所以能够长期保存而不会发生变质,完全得益于密封的容器和严格的杀菌,不需要也不允许加入任何防腐剂。罐头的包装材料,除了马口铁罐、玻璃罐、铝合金罐外,还有铝塑复合包装材料、高阻隔塑料材料及利乐纸质包装材料。而且,罐头用的都是品质上乘、外观好的原料,比如水果罐头大部分是玻璃瓶包装或透明软包装的,大家直接就能看到漂亮完整的橘子、黄桃、山

楂、菠萝等果肉。中国的罐头产品大量出口美国、日本和欧盟等国家,这些国家对食品的审查特别严格,中国罐头能在国际市场上如此受欢迎,可以证实罐头的质量优秀。

罐头食品广受欢迎,除了其安全卫生、便于携带的特性外,在营养补充方面也有其优势。中国疾病预防控制中心营养与健康所所长丁钢强说:“我国成年居民水果和蔬菜的摄入量目前还远远达不到中国营养学会推荐的标准,根据中国居民营养与健康状况调查数据,城乡居民每日的新鲜蔬菜摄入量只有269克,只有推荐量的一半左右,而水果日摄入量只有40.7克,远低于推荐的200克。特别是在冬季,西部地区人民吃不到太多新鲜的蔬果,此时罐头食品就能发挥它的作用。”

适应健康需求 引入科技界力量加速高质量发展

孟素荷认为,中国的食品市场在改革开放40年之后,正处于充满活力与变数的时期,充满了挑战又充满了机遇,而对于罐头食品工业而言,由此进入了一个由理念创新、产品结构调整、企业营销模式变更和人才培养的多频率“共振”的调整期。

孟素荷对于罐头产业的发展建议,传统罐头行业导入科技界的精英,在产品创新、品质健康升级、使用环保包材、副产品高值化利用四个要素上形成

突围和超越。同时在罐头健康消费的科学评价上,能引发科技界的关注,尽早启动消费者教育和公众科普。

查长全也表示,罐头产业必须大力实施创新驱动战略,聚集人才、资源等创新要素,坚定不移地依靠创新和技术进步,推动罐头产业迈上新台阶。同时也要高度关注世界科技发展趋势,要用全球视野,把握时代脉搏,面对消费升级,努力调高自主创新对产业发展的保障和支撑作用。同时,也要随着互联网技术的发展和应

用,罐头食品营销渠道、物流配送等都应随着新兴技术的应用加快改变和调整。据了解,在罐头产业推进国家“三品”战略中,在企业创新、新品开发方面也出现了一些典型产品。如:针对饮食限糖人群,河北怡达食品集团有限公司利用异麦芽酮糖等功能糖替代白砂糖,研发功能性糖水水果罐头;针对地区餐饮化销售,上海梅林正广和股份有限公司开发本帮红烧猪肉、红烧排骨等新品;针对减肥代餐市场,丰岛控股集团开发功能性果冻、果泥产品等。

丰岛控股集团董事长徐孝芳介绍说,丰岛控股集团作为中国罐头十强企业,罐头年产能能力超过13万吨,其橘子罐头单品中年出口量位居国内首位,占全国出口总额的13%左右,特色食品“丰岛鲜果捞”水果罐头出口欧美19年。丰岛食品先后承担了多项国家科技支撑项目课题

及浙江省重大科技专项,产品多次荣获中国食品科学技术学会、中国罐头工业协会授予的产品创新等奖项。“丰岛控股集团未来将以创新的商业思维、全新的视角,整合创新资源,不断夯实中国罐头发展的创新进程,扩大市场覆盖,提升中国罐头品牌的影响力。”

湖南果秀食品有限公司董事长阳国秀介绍说,在传统的罐头行业中,果秀是个后来者,若按传统方式来运作,根本无立足之地,唯有创新,才能生存和发展。

据悉,果秀与中国农科院、湖南农科院、湖南农大、浙江农科院、湖南科技学院进行全方位产学研合作,向罐头产业升级发展提供科技支撑。“在湖南农科院农产品加工研究所的帮助下,我们在国际上首次采用酶法脱囊衣,攻克了传统生产产品的大量酸碱废水和酸碱脱囊衣造成的产品金属残留的问题。在产学研技术平台上,我们科研团队先后突破柑橘罐头生产中的五大关键技术难题。”阳国秀谈到企业与科研机构的合作经验时介绍说。

同时,此次论坛上,浙江省农业科学院食品科学研究所研究员邵海燕、中国生物发酵产业协会理事长石维忱、中国疾病预防控制中心营养与健康研究所所长丁钢强、大江生医大江学院营运长陈彦任等专家学者和企业代表先后就中国罐头行业创新和转型等热点难点问题作了深刻分析和解读。

(中经网)

■ 行业信息

我国拟首次推出“减盐指南”

本报讯 由中国营养学会和中国疾病预防控制中心营养与健康所联合举办《中国食品工业减盐指南》研讨会18日在京召开。与会专家表示,减盐行动已经成为全球控制慢性疾病的共识,目前全球已有近超过一半的国家启动了全国性减盐指南或行动。我国首次提出食品工业减盐策略,力争2030年全国人均盐摄入量下降20%。

我国是世界上食盐摄入量最高的国家之一,尽管多年来不断对居民进行减盐的宣传教育,发放盐勺和开展减盐试点,但是人均盐摄入量仍高达10.5克/天。随着食品工业的快速发展,越来越多加工食品进入到百姓生活,盐

的来源已从家庭烹调用盐向加工食品转移,无论从食品销售总额、覆盖范围还是从全国摄入量调查,都可看到来自预包装食品

的盐(钠)所占比重不断增加。对此,专家表示,食品工业的营养健康化是健康中国的基石,全民减盐首先从食品工业做起。除了实际盐/钠摄入量贡献,食品工业营养导向和饮食文化导向作用无可替代,无论是产品、标签、广告,其影响很大程度上左右全民饮食文化、行为和健康。

据介绍,为了做好全民减盐的技术支撑工作,减盐指南工作组从2016年开始研究制定《中国食品工业减盐指南》的起草。目前形成的《中国食

品工业减盐指南》建议,食品企业作为减盐工作的实践者应本着循序渐进、分段实施、重点突破,逐渐实现到2030年加工食品钠含量平均水平降低20%的目标。食品企业可参照同类食品钠含量的平均水平和分布状况,通过改善工艺、口味调节等多种技术减少钠盐用量,达到行业整体下调盐的用量。

“《中国食品工业减盐指南》的提出,将就技术和策略上起到重要的健康指导,增加人民群众的获得感和幸福感发挥重要作用。”专家表示,虽然食品工业积极参与和实践是减盐工作成败的关键,但全社会的共同协作、多方支援才能取得实质性进展。

■ 企业动态

东来顺新东安店迎迁址20周年庆

本报讯 崔岚 在这大地复苏,万物生长的季节,东来顺新东安店日前迎来了其迁址20周年庆。

为了感恩回馈新老顾客的支持,新东安店推出一系列优惠活动。活动一:发放500件限量版“东来顺起源点迁址新东安纪念封”,内含春、夏、秋、冬四张菜品专享品鉴券和一枚印有《内蒙古和格林尔·牧羊图》的精致邮票;

活动二:到店扫二维码参与念咒语抽奖品的活动,“铜锅烫汤荡荡铜锅同庆铜锅香”这一句看似简单的咒语被来自各地的游客念出不一样味道,各种的拗口和嚼舌添了不少乐趣。此次周年庆活动共进行5天,不仅让东来顺老字号品牌在顾客心中刷新了认知提升了口碑和知名度,还展现了北京东来顺企业的文化底蕴。

恒大农牧将布局高端产品

本报讯 恒大农牧集团有限公司(以下简称“恒大农牧”)副总裁蒋东日前在博鳌亚洲论坛上表示,恒大农牧在新西兰的投资业务主要在农牧产业。“未来三年,恒大农牧将努力建设一个各板块健康稳定、产品线形成中高端布局、持续稳定盈利的综合食品集团。”恒大牧业相关负责人称。

据了解,恒大农牧收购的新西兰PRM牛羊肉加工厂,集牛羊

屠宰、加工、销售和出口为一体,拥有2000亩育肥基地,年屠宰羊80万头,牛屠宰量23万头,如今的PRM不仅获得了欧盟2360吨羊肉的出口配额,同时还拥有向美国出口787吨牛肉及牛犊肉的出口配额,以及向中国出口的资质证书。同时,在2014年,恒大乳业集团就将GMP工厂生产的味哇熊奶粉原罐原装带到中国。2017年,“兰佳”和“亲融”顺利通过奶粉注册制审核。