

酿造料酒团体标准有望下半年发布

“酿造”还是“配制”？对于这个关乎品质和健康的关键问题，食醋和酱油行业已经有了明晰的标准，并且要求在产品标签上明确标注。但是在料酒行业，“酿造”还是“配制”仍然是笔“糊涂账”。

近日，中国酒业协会酿造料酒分会酿造料酒标准起草小组召开了第二次工作会议。中国酒业协会酿造料酒分会常务副理事长、酿造料酒标准起草小组组长、江南大学教授毛健向媒体透露，酿造料酒团体标准正在起草过程中，有望下半年问世，将终结“配制”料酒和“酿造”料酒混淆不清的行业乱象，引导料酒行业健康规范发展。

现行标准未作区分

随着大众消费更加注重食品安全和营养健康，酿造产品获得了市场的广泛青睐，如今很多消费者在购买酱油和食醋时，会留意标签上标注的“酿造”或者

“配制”字样。然而，料酒产品同样存在着“配制”与“酿造”之分，但消费者却无从知晓。

根据现行的料酒行业标准SB/T10416-2007《调味料酒》规定，料酒的定义为：以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精成分为主体，添加食用盐（可加入植物香辛料），配制加工而成的液体调味品。其中，并未对“酿造”和“配制”加以区分。

记者到北京一些超市的调味品区对各种料酒的产品标签进行比对，发现料酒的名称虽然有“调味料酒”“葱姜料酒”“料酒王”“精制料酒”“年份料酒”等十几种之多，但是却很难看出是配制料酒还是酿造料酒。

对于产品的执行标准，除去一款名为厨用花雕的产品，标注为GB/T13662《黄酒》外，其他均为SB/T10416《调味料酒》。但是产品配料却有区别，以主料为例，有的标注含有黄酒、食用酒精，有的标注含有水、食用酒精，有的标注含有发

酵酒。

据毛健介绍，现行的调味料酒标准是2007年开始实施的行业标准，标准中对料酒的界定十分宽泛，导致目前市面上存在3种不同的料酒：食用酒精添加食用盐、焦糖色的配制料酒；部分食用酒精、部分酿造黄酒添加食用盐的配制料酒；酿造黄酒添加植物香辛料和食用盐的酿造料酒。

用食用酒精配制料酒

去年有媒体披露，料酒市场存在乱象，一些企业用食用酒精、食用盐、味精、色素、水，就能配制成一瓶调味料酒，成本只有几角钱。

“只要含有酒精即可称为料酒”的乱象，也拉低了整个行业的产品品质。记者走访一些小型市场看到，在调味品销售柜台上，料酒的价格十分低廉，部分简易包装的袋装料酒售价只有两元左右。

湖州老恒和酿造有限公司董事长陈卫忠曾公开表示，现在市场鱼龙混杂，真正以黄酒为主体的酿造料酒成本要比调配料酒高很多，因为场地和工艺都需要额外的成本。

“消费者对料酒认识度不高，市场价格导向明显，导致了价格战、劣制品遍布市场的状况。”毛健表示。

现行标准对料酒理化指标的要求为，酒精度为≥10.0度，氨基酸态氮为≥0.2（以氮计）/（g/L），总酸为≤5.0（以乳酸计）/（g/L），食盐为≥10.0（以氮计）/（g/L）。据业内人士分析，通过食用酒精和水稀释就可以达到酒精度≥10度要求，氨基酸态氮也可以用一定量的味精来替代，再配以食用盐，就可以符合标准要求。

产品标识将有所区别

中国酒业协会副理事长刘秀华在酿造料酒标准起草小组

第二次工作会议上强调，标准制定工作对终结料酒市场乱象，促进高端料酒发展具有重要意义。

通过标准确定酿造料酒的特征性指标，从而与配制料酒加以区分是标准规范市场的核心。

据毛健介绍，酿造黄酒的主要特征指标是β-苯乙醇，它在白酒、黄酒、啤酒等发酵产品中都会存在，而在黄酒中表现比较明显，也是品鉴黄酒时比较容易感知到的一种香气物质。因此，酿造料酒可以将β-苯乙醇含量列为酿造黄酒标准的主要技术指标之一。

“通过标准将酿造料酒和配制料酒区分开来，结束两者混淆不清的行业乱象。”毛健表示，协会正在积极推动行业参考酱油的标签标注方法，将酿造料酒、配制料酒明确在产品标识上，让消费者更容易识别酿造料酒。

据了解，在酿造料酒团体标准出台后，行业还将继续推动酿造料酒行业标准的尽快出台。

完达山品牌价值突破300亿元

本报讯 由世界品牌实验室（WorldBrandLab）主办的第十五届“世界品牌大会”于近日在北京举行，会上发布了2018年《中国500最具价值品牌》报告。完达山品牌价值以328.69亿元再度列其中。据悉，该报告是在各企业的财务数据、品牌强度和消费者行为基础的分析形成的年度报告。这也是完达山连续十五年荣登该榜。

在品牌建设上完达山乳业始终坚持“品质立企、品牌强企”的品牌意识和“奉献绿色食品，关爱大众健康”的品牌理念，以科技创新为先导，以追求高品质为根本，开发多层次

次消费群体，生产品类多且口味多样、营养丰富的产品以满足消费者的需求。在产品研发上，完达山持续赋予品牌建设强大的内动力，不断夯实并强化延伸品牌的核心竞争力，借助央视“最强大脑”等综艺节目及百万量级自媒体平台，同时，借助“互联网+”等新媒体平台，将完达山品牌价值释放到终端，并赢得了市场，消费者认识了完达山，更认可了完达山，并进一步巩固提升了完达山的品牌影响力、市场号召力和客户忠诚度，为建设中国安全乳制品产业化示范区打下坚实基础。

>>上接9版

不可否认，奇亚籽作为超级食物有被过度追捧之嫌，“没有必要盲目跟风，正常看待就好”。毕竟我们在比较某些食物营养素含量时，也要考虑人体每天实际摄入量和消化吸收的因素。”刘雅平说，需要提醒的是，并非人人都可以食用奇亚籽，比如，肠道受不了高纤的人、低血压的人、患前列腺癌高风险的人以及血液浓度有问题的人都应对奇亚籽敬而远之。

**超级食物不能取代均衡饮食
没有不好的食物，只有
不合理的膳食搭配**

正如刘雅平所说，没有不好

的食物，只有不合理的膳食搭配。即便有些超级食物看起来营养丰富，真的很厉害，但还是要提醒大家：超级食物并不能取代健康且均衡的饮食，因此在摄取超级食物的同时，也要记得以均衡饮食为前提，而且真正的健康还包含了良好的饮食生活习惯、规律运动以及心理健康等多方面，并不只是吃单一食物亦或是超级食物就能达到预期的健康效果，所以也不要将某种食物过度神话。

刘雅平再三强调，超级食物相对可能比较健康，因此，可将其纳入均衡饮食中，但不要过分沉迷或依赖。“食物多样性是平衡膳食模式的基本原则，建议平均每天摄入12种以上食物，每周25种以上，达到平衡互补的作用。”

国家食物营养教育示范基地2018中期工作会召开

日前，“国家食物营养教育示范基地2018年中期工作会议”在北京召开。

开幕式上，国家食物与营养咨询委员会副主任、中国农业科学院农产品加工研究所原所长魏益民和农业农村部农产品质量安全监管局副巡视员黄修柱致辞。魏益民指出，国家食物与营养咨询委员会自1993年成立以来，围绕食物与营养发展的重大问题开展了大量的卓有成效的工作，如：组织编制《中国食物与营养发展纲要（2014—2020年）》；参与起草《“健康中国2030”规划纲要》《国民营养计划（2017—2030年）》；组织实施国家大豆行动计划、奶业振兴计划等工作。

为推动落实《国民营养计划（2017—2030年）》，国家食物与营养咨询委员会于2014年开始探索食物营养教育示范基地的模式和运行机制，依据《国民营养计划（2017—2030年）》的要求，于2017年启动了“国家食物营养教育示范基地”的试点创建工作。食物营养教育示范基地的创建，有利于进一步形成布局合理、运行高效、代表性强、专业水平高的全国性网络体系，提高食品安全、食品营养、健康功效的研究与产业化水平，加快食物营养教育的普及力度，是切实提高国民营养健康水平、有效推动健康中国建设进程的强有力手段。

农业农村部农产品质量安全监管局副巡视员黄修柱指出，我国农业发展正由增产导向转向提质导向，农业农村部大力推进绿色兴农、质量兴农和品牌强农，要求逐步提高农业质量和农业效益。要发展高质量高品质农产品，满足老百姓多样化的需求，其中农产品营养是高质量的重要方面。农业农村部将会同有关部门，大力支持食物营养教育示范工作，期待国家食物营养教育示范基地充分发挥带动作用，为保障国民营养健康、建设“健康中国”贡献力量。

国家食物与营养咨询委员会办公室主任孙君茂在报告中指出，创建国家食物营养教育示范基地，是国家食物与营养咨询委员会多年来开展工作路径探索的重大成果之一，是推进我国食物营养健康产业发展的重点工作创新。示范基地创建单位，要始终立足推进健康中国建设的高度，发挥特色优势，集聚力量、因地制宜、突出重点，坚持聚焦发展食物营养健康产业，发挥好食物营养教育示范作用。孙君茂提出示范基地的六项主要职责：一是政策宣贯：宣传贯彻食物营养健康相关的国家系列规划纲要和政策。二是知识科普：组织食物营养和健康生活知识普及、专业培训等。三是试验示范：承担国家项目合作试验研发和技术

成果转化。四是产业培育：集聚力量重点培育食物营养健康类的新兴产业。五是三产融合：开展一二三产业融合发展模式创新与示范推广。六是协同行动：支持和参与国家政策调研、专项行动等。

会议上，内蒙古敖汉旗副旗长田国瑜、吉林农业科技学院食品工程研究中心主任王英臣、北京三元食品股份有限公司市场总监朱宇迅、北京古船食品有限公司副总经理赵凤奇、河北金沙河面业集团研发中心主任吴桂玲作为首批示范基地创建单位代表，分别介绍了各自基地的特色、已开展工作以及未来规划。

随后，农业农村部农产品营养标准专家委员会副秘书长、农业农村部食物与营养发展研究所副研究员朱大洲围绕我国农产品营养标准体系建设做了报告。国家食物与营养咨询委员会示范基地项目主管、农业农村部食物与营养发展研究所副研究员刘锐对国家食物营养教育示范基地申报指南以及管理办法（讨论稿）进行介绍。

会议最后，孙君茂再次强调，2018年为示范基地试点创建年，总结经验，探索模式，边试点、边完善，大力倡导各单位为申报指南和管理办法献计献策，共同商讨，为促进国家食物营养教育示范基地的规范化、制度化建设贡献力量。
（人民网）