

# 我国葡萄酒市场出现恢复性增长

近日,从在甘肃省武威市召开的第八届河西走廊有机葡萄酒美酒节上获悉,今年以来,我国葡萄酒产业出现恢复性增长,今年前7个月,国内葡萄酒销售量同比增长33.5%。

“我国葡萄酒产业发展态势良好。”国家市场监督管理总局执法稽查局副局长路政闻说,“葡萄酒市场消费快速增长。”

商务部的监测数据显示,今年1月至7月,我国葡萄酒销售量、销售额同比分别增长33.5%和3.3%,葡萄酒企业效益企稳回升。据国家统计局统计,今年1月至6月,全国规模以上葡萄酒生产企业累计销售收入192.1亿



元,同比增长4.7%,增速较上年同期加快4.3个百分点;利润总额

20.8亿元,同比增长4.3%。虽然我国葡萄酒市场消

费增长态势明显,但路政闻认为,我国葡萄酒产业处于调整优化期,葡萄酒产业发展还存在很多问题。国产葡萄酒市场竞争力不足,受国外进口葡萄酒挤压明显,产量逐年下滑。据了解,今年1月至6月,全国规模以上葡萄酒生产企业累计完成葡萄酒总产量39.6万千升,同比下降1.7%,连续23个月负增长。

同时,国产葡萄酒产品认知度、辨识度低,优质品牌不强。据电商网站的销售统计,今年一季度葡萄酒线上销售排行榜前20名中,进口葡萄酒占据17个,而国产葡萄酒仅有3个。

此外,我国相关行业规章制度和标准还不够完善。路政闻说,与葡萄酒产业发达国家相比,我国葡萄园种植、葡萄酒酿造及装瓶、包装、销售等环节规范体系还需健全。

中国农业大学教授黄卫东认为,在消费升级的背景下,更多的消费者将会选择品质更高的品牌酒,我国葡萄酒产业应主动调整国内葡萄酒供给的橄榄形结构,瞄准中高端市场。同时,国内葡萄酒企业也要开拓海外市场,通过并购等一系列措施,获取优质渠道资源,扩大海外销售途径,扩展企业影响力。(新华网)

## 2018 中国奶商指数调查报告出炉

### 近八成国内居民饮奶量不达标

9月19日,“公众营养与健康促进论坛”在京举行。会上,中国乳制品工业协会、中国医疗保健国际交流促进会、荷兰皇家菲仕兰联合发布了《2018年中国人奶商指数报告》,报告显示,中国人每日摄入量能达到300克及以上的公众只有22.5%,这意味着近八成公众每天的乳制品摄入量达不到标准。

据介绍,该调查通过对全国20个城市,4136个样本进行定性和定量调研,从喝奶意识、喝奶知识和喝奶行为三个维度,展现了公众在奶商方面的表现水平和结构特征。而奶商(MilkQuotient)的概念率先在报告中提出,其含义是用来评价正确认识和食用乳制品的能力。

数据显示,2018年中国人奶商指数得分仅为60.6分,勉强合格。决定奶商的三个维度中,喝奶意识得分超过了80分(82.5分),达到了良好水平,但喝奶知识(53.4分)和喝奶行为得分(48.6分)双双不及格,成为奶商指数的“软肋”。对此,中国乳制品工业协会理事长吴秋林认为,中国老百姓在健康意识中对喝奶有所认识,但并不知道如何正确食用乳制品,更重要的是,对于乳制品的食用,公众还没能形成生活习惯。

那么,食用乳制品到底有何益处呢?北京协和医院营养科教授陈伟表示:“乳制品除补钙之外,还对预防心脑血管疾病、控制体重、帮助长高等方面益处明显。应该让公众全面认识喝奶的益处,从而激发喝奶行为。”

针对儿童成长发育中对乳制品的需求,北京协和医院内分泌科教授潘慧接受采访时曾表示:“儿童身高发育所需的营养素集中于动物性食物,包括肉、蛋、鱼及作

用重要的乳制品,均衡营养让孩子充分发挥生长潜能,并最终改善成年后的身高。”

其实,早在1988年,《中国居民膳食指南》中第一次提出了“300克牛奶计划”,即我国居民每人每天饮奶量要达到300克或相当量的乳制品。

但是调查显示,仅有43.1%的公众意识到每天喝奶量要达到300克及以上。中国所有城市摄入量均不达标。哈尔滨的乳制品实际摄入量最高,平均每日摄入292克,远高于总体水平(240克),但仍未达每日必须标准;天津、上海、杭州、石家庄、深圳的实际摄入量也都在240克及以上,其它14个城市则全部低于平均水平,尤其是西安和太原,摄入量均为218克,分列最后两位。

目前,我国公众摄入的乳制品种类主要是牛奶和酸奶,乳制品摄入结构相对单一。经常食用奶粉、奶酪和炼乳的公众比例较低,均不足20%。其中,还有许多公众与牛奶“绝缘”,最主要原因是喝不习惯、不喜欢牛奶的口感和味道。

对此,国际乳品联合会中国国家委员会主席宋昆冈认为,中国市场普遍存在的消费升级对乳制品行业提出了更深层的要求,面对国人潜在的产品多元化需求,近年上市的诸如零乳糖等差异化产品就都是有益的尝试。

作为此次研究的支持方,荷兰皇家菲仕兰中国高级副总裁杨国超表示,希望该报告的发布能够让老百姓意识到喝奶的好处,在促进中国人均乳制品消费增长的同时,也推动整个行业的发展。“这需要社会各界形成共识,助力国民营养健康水平的整体提升。”

(新华网)

## 资讯

### 飞鹤乳业发布新鲜乳粉标准体系

本报讯 近日,飞鹤乳业公布了以“新鲜生牛乳一次成粉”为核心的飞鹤新鲜乳粉标准体系。这份新鲜乳粉标准体系以保障安全为前提,采用一系列标准化的可靠手段实现生鲜乳快速处理,确保婴幼儿奶粉最大程度保持营养价值。

自2008年以来,我国对婴幼儿配方乳粉行业开展严格监管,各企业也制定了高于国家标准的企业标准,最大限度保障了千万婴幼儿“舌尖上的安全”。同时,企业开展大规模技术改造,在技术装备水平、检验能力、科研能力、质量保障能力和企业管理水平等方面都处于世界先进水平。

农业农村部奶及奶制品质量监督检验测试中心主任王加启表示,使用本土鲜奶为原料,可以减少加热次数和避免过热加工,降低

婴幼儿配方乳粉的化学反应,避免活性物质损失。中国乳制品工业协会副秘书长王丽荣表示,飞鹤发布新鲜乳粉标准体系,可以促进企业用高标准升级产品品质,用更好的产品满足消费者需求。

飞鹤乳业总裁蔡方良表示,以新鲜生牛乳制作的奶粉可以最大程度保留牛奶中的营养物质,帮助婴幼儿更好地消化吸收。中国优生科学协会小儿营养专业委员会常务副主任蒋英雄认为,生牛乳制粉是保证奶粉新鲜的重要因素,具有安全、易吸收和营养的优势。蔡方良说,飞鹤依托全产业链构建2小时生态圈,保证牧场新鲜生牛乳一次成粉,从而最大程度保留营养价值;且通过精细化管理,实现了9天至28天内从挤奶到送达消费者手中。

据了解,该标准体系由中国标准化研究院与飞鹤乳业共同制定。目前,双方已完成新鲜奶源、新鲜配方两大标准,未来将逐步完善新鲜饲料、加工、储运、追溯等更多维度的标准建设。

中国标准化研究院副院长汤万金表示,研究院将对该标准的执行持续评估,更全面、更严格、更专业地支持飞鹤乳业新鲜乳粉体系建设,从而提升婴幼儿奶粉从生产到流通各环节的效率,使婴幼儿产品在最短的货架期内到达消费者手中。

“我们希望通过制定标准的形式,把企业的创新成果和产品品质固定下来,融入企业生产经营的每一个环节之中,使产品更符合中国市场特点,更适合中国宝宝体质。”飞鹤乳业首席科学家赵学军博士说。

### 后谷咖啡将于年底禁止使用植脂末

本报讯 9月19日,后谷咖啡在昆明召开“后谷咖啡绿色发展媒体见面会”,宣布:自12月31日起,禁用植脂末。实现向消费者提供健康咖啡饮料承诺。这是后谷咖啡本年度继研发出“核桃007”,推出不含植脂末的“三合一”速溶咖啡后的又一改革,也是后谷咖啡作为中国民族企业,对社会做出的庄重承诺。

6月2日,世界卫生组织宣布:计划5年内,在全球食品领域中,停用工业生产的

反式脂肪酸。美国、欧洲等先进国家已相继出台了反式脂肪酸的管理标准,几乎完全淘汰了工业生产的反式脂肪。截至6月18日,美国全面禁止在食物中添加氢化植物油;9月17日,加拿大正式禁止食品中含人工反式脂肪酸。

此次后谷咖啡率先提出全面禁用植脂末,尚属全球企业类别的首次公开承诺,完全符合世界咖啡产业和食品安全健康发展格局的趋势。

“后谷咖啡将重点走‘安全食品’绿色发展‘路线。’后谷咖啡创始人熊相人在媒体见面会上表示,在后谷咖啡发展战略中,将全面系统地开展“换血”行动。在12月31日后,后谷咖啡系列产品全面禁用植脂末,以打造全套食品安全体系,助推产业转型升级;后谷咖啡进军与咖啡相关联的其他食品类,开启核桃、茶叶、坚果等绿色食品融合发展新篇章,做大做强后谷品牌。同时,后谷咖啡还将努力试水新零售。