

聚焦奶业峰会 “高质量发展”成关键词

自2015年起,每年一届的2018年中国奶业20强(D20)峰会在国庆节前夕如约召开。作为中国奶业发展的重要风向标和助推器,D20峰会备受行业关注,在此次的峰会中,行业专家、D20企业代表纷纷为中国乳业的发展提供参考建议。

而据记者了解,本届峰会从养殖振兴、加工振兴、奶粉振兴、产业链振兴和品牌振兴5个层面进行交流探讨,全面展示了20强企业凝心聚力推动中国奶业振兴的担当与决心。

成绩斐然 问题犹在

根据近期发布的《中国奶业质量报告(2018)》显示,2017年,我国生鲜乳抽检合格率达到99.8%,三聚氰胺等重点监控违禁添加物抽检合格率已经连续9年保持100%。具体指标方面,乳脂肪平均值为3.80%,乳蛋白平均值为3.23%,菌落总数平均值为每毫升31.3万个,体细胞数平均值为每毫升30.9万个。这些指标都标志着中国奶产品目前所取得的成绩。

农业农村部副部长于康震在峰会上表示,我国奶业现代化从本世纪初开始起步。近年来,特别是党的十八大以来,在党中央、国务院的高度重视下,经过全体奶业人的不懈奋斗,我国奶业取得了

历史性的变化,面貌焕然一新,为奶业全面振兴奠定了良好基础。

于康震指出,在近年来,行业狠抓产业产品质量,着力构建奶业全产业链质量安全监管体系;狠抓产业素质,着力提升奶业综合生产能力;狠抓品牌建设,塑造良好行业形象。

不过,不得不面对的是,我国奶业目前依然存在一些问题尚待解决。

于康震表示,我国目前的奶业发展仍然不平衡、不充分。如:产品供需结构不平衡,适销对路产品发展不充分,多元化需求还没有得到满足,人均乳制品消费仅为世界平均水平的三分之一;养殖加工发展不平衡,利益联结机制不紧密,适度规模养殖发展不充分,奶牛养殖竞争力不强;生鲜乳生产与进口乳制品增长不平衡,国产乳制品市场培育不充分,近五年进口乳制品占据了新增消费市场的80%。

中国奶业协会会长李德发也表示,目前,我国的奶业仍存在产品供需结构不平衡、产业竞争力不强、消费培育不足等突出问题。

高质量发展 成核心关键词

面对行业内存在的问题,于康震认为,问题就是导向,压力就是动力。而关

于未来,奶业人需要推动奶业质量变革、效率变革和动力变革,着力提高奶业供给体系的质量和效率,适应消费需求总量和结构变化,努力推动中国奶业在新的起点上继续扬帆起航,到2020年奶业现代化建设取得明显进展,到2025年奶业实现全面振兴,基本实现现代化,整体水平进入世界先进行列。

而在李德发看来,面对困难,行业内必须要有强烈的责任感、紧迫感。要坚持自强自立,改革创新;坚持调整结构,转型升级,坚持重点攻关,全面发展。

值得注意的是,本届的峰会主题为“全力推进高质量发展,做强做优中国奶业”。

蒙牛乳业副总裁温永平在峰会上围绕这一主题进行了演讲。他表示,近年来,蒙牛不断完善与农牧民的利益联结机制,强化上下游合作紧密度,通过奶业精准扶贫,帮助农牧民发家致富。未来,公司将继续以国际化为公司核心发展战略,以拥抱全球化为公司发展方向,不断将世界品质的产品奉献给中国和全球消费者,不断推进中国奶业做强做优。

针对“奶业做强”做这一核心主题,伊利集团执行总裁张剑秋也在峰会上提出了“以品质、创新、利益联结为抓手,打造产业链共同体”的发展目标,为中国乳业整体振兴并参与国际竞争提供思路。

他表示,作为龙头企业,要推动整个产业的和谐发展,就必须充分发挥引领带动作用,与产业链上的合作伙伴共同成长、互利共赢。

在君乐宝乳业集团总裁魏立华看来,奶业高质量发展,需要做到四个“最”:质量最优、品牌最强、百姓最放心、消费者最满意。君乐宝推出的牧草种植、奶牛养殖、生产加工全产业链一体化经营管理模式,能确保牛奶的安全可靠。

而光明乳业则在全产业链管控方面有着坚守和追求。光明乳业党委书记、董事长濮韶华指出,光明从生产奶粉进入到液态奶领域,打造出“优质奶源、科技研发、品质产品、冷链配送”的全产业链模式。光明乳业建立了大质量系统,围绕光明“PAI质量体系”升级各环节数据化评价模型,对质量安全管理水平进行精准评价;智能化提升监测系统,实现实时、远程、多向监测数据和异常警示、自主分析。

卫岗乳业总裁谭玲则强调以优质冷链运输为产品质量保驾护航。“为提供满足消费者更个性化的需求、提供更高品质的牛奶产品,卫岗除了打造优质奶源基地、先进加工设备和一流检验检疫技术,更凭借完善的仓储网络及运输体系,建立完整的现代化乳制品流通体系。

(中经网)

自热食品持续升温 营养健康还需全面升级

中国农业大学食品科学与营养工程学院教授廖小军介绍,我国自热食品始于军用,主要满足军事行动和野外作业的需要,近几年拓展到民用,发展速度很快。据悉,我国民用自热食品市场规模已超过30亿元,年增速超过20%。

有数据显示,2017年自热火锅是天猫所有食品中增速最快的“黑马”,在天猫“双11”购物节中更是呈爆发式增长,当天就卖出了170万份。今年,以自热火锅为代表的自热食品市场依旧保持了快速增长势头。

近两年来,以自热火锅为代表的自热食品已经成为一种网红食品,但同时也面临各种问题,如存在安全隐患、产品标准缺失、营养均衡性差等。

近日,由中国食品科学技术学会主办的方便自加热食品的标准与创新专题会就如何更好地规范和引导方便自热食品的发展,展开了深入探讨。专家们认为,自热食品在快速发展的同时,必须兼顾营养和安全,只有这样,行业才能得到稳健发展。

食用便捷 受年轻人青睐

在淘宝上输入“自热食品”,除了常见的自热米饭、自热火锅外,还出现了自热面条、自热螺蛳粉、自热小龙虾、自热酸菜鱼、抖音爆款自热烧烤等,不仅口味丰富、品牌多样,销量都不低。

除了网络销售,自热食品在线下也有不俗表现。北京市朝

阳区未来广场BHG超市一名导购员称,自热食品卖得还不错,消费群体多为年轻人。在该超市速食食品区,多个品牌的自热食品与方便面摆放在一起,价格从20元至40多元不等,主要以自热火锅和自热米饭为主,还有少量的自热炖粉、自热螺蛳粉。“因为有时候不想做饭也不想出门,平时我就囤一些自热食品在家里,不仅方便,品类也丰富。”在北京市昌平区天通中苑华联生活购物中心,一位正在选购自热火锅的年轻女士如是说。

中国农业大学食品科学与营养工程学院教授廖小军介绍,我国自热食品始于军用,主要满足军事行动和野外作业的需要,近几年拓展到民用,发展速度很快。据悉,我国民用自热食品市场规模已超过30亿元,年增速超过20%。

为何自热食品能够受到如此青睐?业内人士认为,这与其自身优势以及消费升级有关。三全食品股份有限公司市场中心产品经理李向阳认为,自热食品本身具有携带方便、食用便捷的特点,一杯冷水、几分钟就可以让消费者享受到热腾腾的食物,且品类丰富,面食、米饭、菜、粥、火锅等一应俱全,既可以作都市快节奏生活的加餐,也可以作为旅游出行的配餐首选。尤其是随着新生代消费群体的崛起,方便食品消费逐渐呈现出多元化、个性化等趋势,传统的方便面已无法满足消费者的需求,这也就推高了自热食品的需求。

资料显示,目前全国已有1000多个自热火锅、自热米饭、自热骨汤等品牌食品企业。

创新升级 营养健康是重点

在整个食品行业都在向健康、营养转型的大背景下,自热食品食材搭配单一、过度加工以及高油高盐等特征也受到一些营养界人士的质疑。

廖小军表示,以自热火锅为例,各大品牌的菜品种类非常相似,多以午餐肉、粉条、藕等食材为主,“营养搭配不均衡,脂肪、盐等严重超标。”某知名品牌麻辣嫩牛自热火锅的营养成分表上显示,该产品每100克中脂肪含量为86.3克,营养素参考值为144%;钠含量为5.9克,营养素参考值为295%。二者含量均超过中国营养学会的推荐摄入量。“其他品牌的自热火锅营养成分表大抵也是如此。”廖小军还坦言,国内一直采用高温高压杀菌技术,虽然该技术保证了食品的安全性,但同时也造成了食品在色泽、风味、营养及其他方面的劣变。比如,高温下的米饭容易反生,肉质柴化、油水分离,绿色蔬菜变色等,食品的色香味形均不佳。

专家建议,军用自热食品营养的均衡搭配或可为民用自热食品的营养开发提供一些启示。浙江舟富食品有限公司食品项目总监陈辉介绍,军用自热食品中除了谷类,还增加了豆制品、乳制品、海产品、坚果和菌类

等,让单兵摄入更全面的营养素,此外,还添加一些脱水的蔬菜和水果来补充膳食纤维。

据了解,为不断满足消费者对健康营养的需求,让产品在日趋同质化的市场中脱颖而出,各大方便食品企业都加强了技术创新。

加快研发 提升安全系数

对于利用加热包快速复热的自热食品,除了饮食安全,使用安全也极为重要。近两年,自热食品爆炸的消息屡见报端,让消费者对于自热食品的安全产生忧虑。

廖小军介绍,加热包复热是以化学加热为主,最初使用的是生石灰,加水反应放热,但随着技术进步,现在我国化学自发热包军用多为镁/铁型,民用多为铝水型。“但这两种方式的化学反应都需要水,都会产生氢气,容易造成安全事故。”廖小军说。他表示,我国自热技术还不够先进,美国的化学自加热装置已进入第五代,而我国还处于第二、第三代。此外,加热包使用过程中,温度可达150℃,容易导致使用者烫伤,且一旦加热包发生破损或膨胀,可能会喷出高温液体,这时如果通气孔堵塞,就有可能造成小型爆炸。

针对自热包的安全隐患,南京航天工业科技有限公司新材料分公司研发中心主任肖蓉表示,消费者如果能够严

格按照规范操作自热食品,自热食品使用总体是安全的;不按照规范操作,就会存在安全隐患。

提升自热包的安全系数,这对研发能力是一个考验。据廖小军介绍,今年科技部已经启动了“野外自热食品品质提升与制造关键技术研究”项目。中国农科院农产品加工研究所传统食品加工与装备研究室张春江博士表示,目前该研究室正在开发自蔓延高温加工技术。该技术释放热量大、激发时间短,复热仅需6秒,而且不受天气的影响,适用于各种场景,使用时不需要加水也不会产生氢气,既安全又便利。

除了自热包的使用安全问题,行业也在积极探讨标准问题。肖蓉表示,目前在自热包领域,国家标准尚未建立,尽管主流厂家有自己的企业标准,但是各个企业标准也并不一致。“行业正在积极推动方便自热火锅国家标准的制定。”成都市食品工业协会秘书长任伟表示。据悉,该协会已经组建了方便自热食品专业委员会,以推动行业自律和行业标准统一。而中国商业联合会则发布了《自热方便菜肴制品》(T/CGCC 8-2017)团体标准,并于2017年12月15日实施。肖蓉表示,标准的一体化、规范化,便于政府监管、行业自律、消费者维权,更有助于整个行业健康、可持续发展。

(食品伙伴网)