

## 《2019中国酒类消费行为白皮书》：

## 酒类消费注重社交、品牌、收藏价值

在21日举办的“中国酒业数字化创新峰会暨1919千城万店战略发布会”上,1919联合胡润百富发布了《中国酒类消费行为白皮书》(以下简称白皮书)。《白皮书》通过对高净值人群酒类消费行为的调研,发布了高净值人群对酒饮新零售渠道接受度高、注重酒水品质保真、注重酒饮场景化消费等趋势。

根据《白皮书》调研,未来五年白酒市场规模将达到万亿级。受益于消费升级及高净值人群扩大,高端白酒将继续保持较高速度发展;预计到2020年,

高端白酒市场规模有望突破1800亿元。

在消费人群上,70、80后男士是白酒主力消费人群,他们信赖传统媒体,关注时政财经,商务社交需求凸显(宴请和送礼场合首选白酒),最受青睐的白酒品牌包括茅台与五粮液。

《白皮书》显示,高净值饮酒人群对于不同消费场景具有明确的酒类选择偏好:宴请偏好白酒和葡萄酒,送礼偏好洋酒和白酒,自饮偏好葡萄酒和啤酒,收藏偏好洋酒和葡萄酒。而名酒首次成为最受青睐的收藏品类,

高于珠宝玉石、手表和古字画。名酒也是最受青睐的男士礼物,高于电子产品和手表。

《白皮书》显示,中国的高净值人群对酒饮新零售渠道认知度非常高。95%的高净值人群对于新零售有着一定的认知,85%体验过新零售服务模式,对于新零售的接受度普遍较高。其中,“线上+线下+物流”“大数据”“智能化”“场景体验”是最受他们认可的“新零售”关键词。

“专业快速的送货服务、方便省时、专业的礼品包装服务、习惯性消费是高净值人群选择

线上新零售渠道的主要原因。尤其,当发现家中备用酒库存不足,且需求量较大时,会选择线上购酒。”胡润百富董事长兼首席调研员胡润说。

《白皮书》定性研究发现,大部分饮酒人士仍然以线下购买为主。对于线上渠道的顾虑,在于无法保证产品质量,也缺乏消费体验感。线下渠道有实际的购买体验,且产品更受消费者信赖。

“目前,高净值人群的酒饮购买渠道,主要是以线下为主。其中,商品质量值得信赖、无交付风险、即时取货、购酒体验好,

是高净值人群选择线下渠道的重要原因。”胡润说。

胡润透露,定性研究发现,在有体验过线上买酒的群体中,专业快速的送货服务是他们选择线上渠道的主要原因。在未选择线上渠道的人群中,有62%的人对产品质量表示担忧,成为未选择线上购买的主要原因。

经过定性研究,洞察出新零售未来发展的六大趋势:个性化、多样化、智能化、场景化、精准化、跨界化。(中经网)

## 北京市市场监管局

## 集体约谈20余家连锁餐饮企业

本报讯 记者张乔生 近日,“外婆家”“西贝”“晚枫亭”等各地知名餐饮服务单位频繁出现食品安全事件。北京市市场监管局最近集体约谈了北京市20余家连锁餐饮服务单位负责人,麦当劳,肯德基,庆丰包子,旺顺阁等餐饮企业参会。同时,北京市餐饮协会、北京市烹饪协会负责人也参加了约谈会。

市市场监管局餐饮服务安全监督管理处负责人段志永要求本市连锁餐饮服务单位要以通报的事件为鉴,以风险问题为导向,以明确落实责任为切入点,全面排查餐饮服务单位食品安全风险隐患,构筑制度屏障。

段志永提出了六项具体工作要求,一是,严格落实企业主体责任,设立专门的食品安全

管理机构或个人,建立健全并落实各项食品安全管理制度;二是,落实从业人员健康体检和每日晨检制度,定期组织员工开展食品安全法律法规和操作规范培训。

三是,各门店深入开展食品安全隐患自查,按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求全面排查食品安全风险隐患,从经营场所、后厨环境、设施设备运转食品原材料进货查验和贮存、人员操作、清洗消毒等方面全面自查;四是,各行业协会,进一步完善餐饮企业自律规范督促餐饮服务单位履行食品安全主体责任,强化自律,推进依法诚信经营,倡导优质服务,带动整个餐饮行业健康、规范、有序发展。五是,积极推进“阳光餐饮”工程建设,餐饮服务单位要将证照信息、量化分

级信息、主要原材料进货信息在用餐区域显著位置进行公示,后厨加工制作的重点部位和关键环节通过透明橱窗或视频监控进行展示,主动接受社会监督,积极提升自律性,保证群众用餐安全;六是,以人民为中心,采取“零容忍”的态度,对于自查不到位,后厨环境脏乱差、使用无来源食品原料、腐败变质和过期食品等严重违法行为,发现一起,处罚一起,从严从重,坚决防范餐饮环节食品安全风险,保障人民群众身体健康安全。

北京市餐饮协会、北京市烹饪协会也表示,餐饮服务单位要从自身做起,加强自律、履行主体责任,提高北京餐饮服务品质,营造和谐、舒适、健康、安全的就餐环境,全面提升首都餐饮业质量安全水平。

## ■ 案例分析

## 生产有毒有害食品被抓!

3月25日,贵州省桐梓法院公开开庭审理了被告人向某全、向某林、张某某涉嫌生产、销售有毒、有害食品罪,被告人梁某、张某某涉嫌生产有毒、有害食品罪、生产不符合安全标准的食品罪暨附带民事公益诉讼一案。该案系桐梓法院审理的首例刑事附带民事公益诉讼案件。

2017年9月份,被告人梁某、张某某合伙在桐梓县芭蕉乡收购加工和出售竹笋并在当地搭建临时加工点用于加工竹笋。随后二人到重庆南川购买工业硫磺5包、焦亚20包、水柠檬2包等材料用于加工竹笋。2017年9月至10月初,二被告

人在该加工点通过“熟保鲜”方法加工竹笋。同年10月10日左右,梁某、张某某在该加工点通过“生保鲜”方法加工竹笋,即直接用非食品原料的工业硫磺燃烧后熏制竹笋15袋。

梁某还分别向被告向某林、向某全、张某某提供工业硫磺和用硫磺熏制竹笋的方法,三人分别在家中用硫磺熏制竹笋,并将熏制的“硫磺笋”出售给被告人梁某。被告人向某林熏制硫磺笋21袋,被告人向某全熏制硫磺笋27袋,被告人张某某熏制硫磺笋6袋。

2017年10月27日,公安民警对被告人梁某、张某某的加工点进行检查,查获扣押“熟保

鲜”竹笋419袋、“生保鲜”竹笋69袋、长征牌硫磺4袋、工业硫磺21.16公斤。经鉴定,送检的竹笋均被判定不合格。

桐梓县人民检察院同时提起刑事附带民事公益诉讼称,被告人梁某、张某某违反规定在竹笋的生产过程中添加非食品原料、滥用食品添加剂,并销售,其行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第(一)(四)项的规定,损害他人健康权,且给桐梓县竹笋产业带来巨大的危害,严重损害了桐梓县“中国方竹笋之乡”的形象,损害社会公共利益,应承担相应民事责任。

目前,该案正在审理过程中。

## ■ 消费指南

## 如何鉴定一枚鸡蛋的品质?

如果我们给一批蛋鸡饲喂两种不同的饲料,最后如何判断哪一种饲料胜出呢?很显然,我们必须得有一套科学的方法才能进行客观的评估。在蛋鸡这个例子中,就涉及到一系列关于蛋鸡生长性能和生产成绩的评估指标。行业内常用的指标包括蛋鸡的体重、存活率、开产日龄、采食量、产蛋率、蛋重、每公斤鸡蛋消耗的饲料重量(料蛋比)等;而鸡蛋作为蛋鸡养殖的核心产品,它的品质自然也是评估重点之一。

那么,在科学实验乃至实际生产中,我们是如何评估一枚鸡蛋的品质呢?

这就得从鸡蛋的构造讲起了。

我们知道,一枚鸡蛋由蛋壳、蛋白、蛋黄组成。蛋壳的主要成分为碳酸钙,它作为鸡蛋与外界的直接接触表面,对保护鸡蛋不受微生物入侵起着重要的作用。蛋壳上又有密密麻麻的气孔,这是因为如果受精,那么胚胎发育需要呼吸,这些气孔便是提供气体交换的通道。我们平常吃的商品鸡蛋都是非受精卵,所以不存在胚胎。

紧挨着蛋壳的是两层蛋壳膜(shell membrane)——外壳膜紧贴着蛋壳,而内壳膜则包裹着蛋白。这两层膜主要由蛋白质粘多糖组成,它们进一步保护了鸡蛋的内部物质,防止水分蒸发。但是当鸡蛋从41℃温暖的母鸡体内产出时,温度的骤降会使鸡蛋的内容物收缩,这时候空气就会从蛋壳气孔最多的鸡蛋钝头进入,在外壳膜和内壳膜之间形成一个空间,我们称之为气室(air cell)。

穿过蛋壳膜,就到达蛋白部分。蛋白(albumin)又可分为浓蛋白(靠近蛋黄的部分)和稀蛋白(靠近蛋壳的部分)。你如果注意过鸡蛋敲开后的形态,就能看到蛋白实际上有两圈。

内圈是浓蛋白,它的浓稠度高,呈胶状,并含有溶菌酶(lysozymes),因此在鸡蛋储存期间可以起到抗菌作用,保护蛋黄不受污染。而外圈是浓稠度低的稀蛋白,呈自由流动的水样胶状,并且不含溶菌酶。

再往里,就是蛋黄了。蛋黄之所以能位于鸡蛋的中心,并不是无依无靠的,这便是系带(chalaza)的作用——系带是由纤维状蛋白质组成,它一端通过系带膜连接着蛋黄,一端则固定在蛋内壳膜上,就像一条富有弹性的绳子,将蛋黄维持在蛋白中心,避免了蛋黄四处振荡。

紧紧包裹着蛋黄的是一层卵黄膜(vitelline membrane)。没有它,蛋黄就会散落。蛋黄作为受精卵中胚胎发育的场所和营养来源,简直就是大家的“掌上明珠”啊——所有的其它结构都是为了保护它呢有没有。而作为商品鸡蛋,几乎所有的脂类、维生素和微量元素都存在于蛋黄中,因此为人们提供了极好的营养价值(蛋白的主要成分是90%的水分+10%的蛋白质)。

当然,新鲜和安全是消费者的基本诉求。在今天,市场对高品质鲜蛋的消费需求和能力在不断上升,消费者对鸡蛋的观感模样(蛋壳洁净度、蛋壳颜色、蛋黄颜色)、营养组成、功能性物质含量、食用口感等方面都有了更多的重视和更高的要求。这些食用品质和加工品质的指标测量以及如何利用营养手段来调控之,又值得单独的一篇文章了。

总而言之,一枚鸡蛋的品质,我们可以通过对其外观的感官鉴定得到一些信息,但单凭相貌是不够的,我们还需借用种种科学方法去看看它的内涵。

“内外兼修”才是一枚好鸡蛋。

(北京市农业农村局)