

一批餐饮业实用型的新技术、新设备亮相

本报讯 日前,在天津市餐饮行业协会供应链委员会会议上,一批餐饮业实用型的新技术、新设备亮相,为餐饮行业创新升级发展贡献了解决方案。

随着人们营养健康意识增强,鲜食果蔬已成为广大消费者就餐时必点品种。对此,中国装备制造业的大型国有集团公司天津百利机械装备集团推出了军民融合技术转化的零能耗、零排放、智能化控温“热带雨林仓”

项目及生物活性营养液水培果菜项目。

“热带雨林仓”采用冷热源交换技术、地表浅能交换技术、微生物发热等先进控温技术,无需用电、燃煤、燃气等能源供给,在北方-40℃的室外环境中营造出仓内适合果蔬生长的环境,生产出的果蔬质量品相好、营养物质含量高,如水果所含糖分和花青素含量分别是热带原产地的两三倍、5倍以上。

根植于“热带雨林仓”相关技术开发的生物活性营养液水培果菜项目,不同于传统管道种植的水培蔬菜,而是采用生物活性营养液,利用水耕深液流技术在液体中种植水培蔬菜,生产过程采用智能化调控温度湿度,利用二氧化碳等环境因素以及防虫网、诱虫灯、控温仓与外界隔离等物理方式防止病虫侵入植物果实,根系与土壤完全隔离,避免了重金属污染,无需喷洒农药就可以

保证蔬菜的安全和营养,可直接食用,受到餐饮业好评。

近几年,餐饮业油烟不达标排放成为较突出的问题,油烟处理装置反复改造排放不达标、异味和烟气扰民、油烟管道易燃等都成为令监管部门和餐饮企业经营者头疼的顽疾。艾格绿(天津)环保科技有限公司推出的波解氧化油烟净化系统,以物理和化学的双重方式将油烟化为无形,其主要依靠一种光波,第一次

利用光将油烟分子击碎,第二次利用一个特殊波段再将击碎的小分子发生一个化学反应,变成二氧化碳和水蒸气干净地排到大气中。这种新型环保装置能有效防止油烟残留物在烟道堆积及解除厨房油烟消防隐患。

天津市餐饮行业协会会长李家津认为,该技术属于绿色低碳环保排放,较好解决了餐饮厨房油烟排放扰民的老大难问题,企业受益,社会效益显著。

最新成果：“酱油生虫”大揭秘

随着夏季到来,天气开始变得炎热,各地又陆续出现了多起食物生虫事件。

“刚买回来的酱油,才吃了两天,打开的时候就发现里面很多蛆,真的太可怕!”这样的情况,在近年来并不少见,令人们“谈虫色变”。

我们通过查阅往年的新闻资料可以发现,每年夏天,江西、广东、广西、浙江、湖南等地都会出现多起食物生虫事件,生虫的食物范围涵盖酱油、酱料、鱼肉、饭菜、奶制品等,其中又以日常生活中最常见的酱油,发生生虫现象的频率最高。

导致食物生虫的“元凶”到底是谁?在炎热的天气里该如何避免食物生虫?近日,广东省生物资源应用研究所通过长期对苍蝇这一时常入侵厨房的讨厌生物的研究,有了最新的科研发现,首次揭开了炎热夏季食物生虫现象高发背后的真相。

广东省生物资源应用研究所成立于1958年,其前身为中国科学院广州昆虫研究所,是主要从事动物科学基础性和应用性研究的省级公益一类科研机构,在昆虫生活习性研究上有丰富的经验。

专家简介:丘雪红

广东省生物资源应用研究所研究员

广东省昆虫学会第十一届理事会理事

中国昆虫学会第十届生物防治专业委员会委员

酱亚麻蝇的特点



特点	具体表现
1、直接产虫	无需孵化,幼虫肉眼可见
2、耐高盐	幼虫可以在高盐的酱油中存活
3、体型庞大	飞行能力强,可飞入高层建筑
4、分布范围广	全国均有分布,主要集中在江西、湖南、广西、广东等南方地区
5、活动时间长	每年5月至11月活动频繁
6、喜欢食物的种类多	喜欢猪肝、鱼肉、酸奶等富含蛋白质和氨基酸的食物,尤其是肉类食品,诸如酱油、豆瓣酱等。

字的原因。酱亚麻蝇具有比较特别的“卵胎生”方式,“卵胎生”是指幼卵直接在母体内发育,母体生产的时候直接产虫。这也是为什么在我们生活中食物暴露时间并不长、也没有看到虫卵,但却发现食物生虫的原因。

因此,夏季酱油生虫现象高频发生,罪魁祸首就是这种叫“酱亚麻蝇”的苍蝇,在于这种苍蝇能够直接产虫的“卵胎生”繁殖方式。

虫卵在酱油中可以孵化成虫?不可能的!

有一些媒体报道称,酱油生虫是因为酱油生产厂家在生产酱油时质量管理或者灭菌措施不完善,导致酱油本身携带了虫卵,时间长了,虫卵就在酱油中孵化成虫,导致好端端的酱油在使用几天后就出现了生虫现象。这种说法又是否有科学依据呢?

丘雪红:普通苍蝇的卵在高盐分的液态食物比如酱油中是无法孵化的。而“酱亚麻蝇”直接产出的幼虫,却能够在高盐环境中生存并生长。

因此,生活中常见的比如酱油生虫这一现象,根本原因就在于酱亚麻

蝇的这种能够直接产出幼虫的“卵胎生”繁殖方式。而普遍怀疑的酱油本身携带蝇卵并孵化成虫是不可能发生的。相关新闻资料,也印证了丘教授的这一说法。

消费者普遍投诉的酱油生虫现象,都是在酱油开封后使用过程中才产生的。最新的科研发现,酱亚麻蝇身上的两个触角,可以帮助酱亚麻蝇快速找到蛋白质和氨基酸含量高的食物。质量较好的酱油,富含氨基酸,酱油开封后使用过程中,残留在瓶盖、瓶身等处的酱油,就会很容易吸引到酱亚麻蝇。同时,酱亚麻蝇的生长繁殖速度也很快,如果未开封的酱油本身就携带幼虫,消费者在购买酱油的时候肉眼很明显就能发现。

为了让大家更多了解酱亚麻蝇,研究所根据最新的科研发现,对酱亚麻蝇的档案进行了整理。

如何避免食物生虫? 防虫有攻略!

- 基于对苍蝇生活习性的研究分析,丘教授也给出了以下几条“防虫攻略”:
- 1.酱油等容易招引酱亚麻蝇的酱类食品,在使用完毕后要及时将瓶口、瓶身擦拭干净并盖好瓶盖,有条件的建议存放冰箱保存。
 - 2.保持家居环境清洁卫生,及时清除厨余垃圾。
 - 3.存放食物时加上食物罩,防止苍蝇在食物上产卵、产虫。
 - 4.肉、牛奶等容易招惹苍蝇的食物要及时放在冰箱内进行保存。

及时擦干酱油瓶并盖好瓶盖

有关食物生虫的报道,在每年的夏秋两季,屡见报端,并引发不少的争议。厂家有厂家的说法,媒体有媒体的说法,说法可以有一百个,但真相永远只有一个。不传谣、不信谣,相信科学,用科学、客观的眼光来看待事实,这才是无论作为消费者、作为厂家,还是作为媒体,对待事实、对待争议应有的态度。

(人民网)

2019 中国酒业峰会在贵州启幕

以“守正创新铸未来”为主题,赤水河汇四海宾朋,聚全球华人智库之力量,茅台、五粮液等30多家中国酒企领军人物以及10余位经济学者共聚一堂,共同探讨提升产业价值、拓宽酒产业格局的新路径,深度讨论酒业未来。

峰会上与会各方人士围绕“穿越新周期”“酒业集群与产业协同发展”“消费驱动美好生活”等行业热门话题进行交流。

中国酒业协会副理事长兼秘书长宋书玉表示,2019是中国酒业新的发展元年,消费升级助推中国优质白酒持续增长,白酒的品质和品牌效益更加彰显。2019年1月至4月份,中国规模以上白酒企业完成酿酒总产量267.95万千升,同比增长1.03%。白酒产业和品牌集中速度在加剧,产业聚力正在推进产业变革聚聚。

茅台集团党委书记、董事长、总经理李保芳认为,作为酒类行业的头部企业,理应化压力为动力,把不确定因素转变为新的机遇,以创新为引领,对标先进、完善布局、优化治理,提升跨文化品牌推送水平,引领和带动整个行业向全球价值链高端迈进。

面对新的空间和机遇,李保芳表示,需要从机制上建立、完善和深化行业合作,让遵循标准、追求品质,打破门户之争、倡导良性竞争成为共识,以全球优秀企业为榜样,保持谦逊、包容的心态,共同营造更好的行业发展新生态和新环境。

五粮液集团董事长李曙光同样认为,白酒行业应该长期保持结构性繁荣的增长周期,要向市场、向消费者提供更多、更好、更高质量的产品。

谈及未来发展空间,国务院参事室特约研究员、国家统计局原总经济师姚景源则说,我们把高质量发展理解为以创新为根本驱动力的发展、绿色发展、开放的发展,满足民众对美好生活需要的发展。如果酒类行业把整个高质量发展容纳到这四个领域,就会有广阔空间。

中国酒业的“三李三香”茅台再次同框引起媒体热议,茅台集团党委书记、董事长、总经理李保芳,汾酒集团党委书记、董事长李秋喜,五粮液集团党委书记、董事长李曙光,这是继2018年12月首次聚首后,时隔半年再次同框合影,有媒体点评这一举动:“三种不同香型的中国白酒,三位李姓掌门人,开启了中国白酒变革与突破的新时代。”

对于中国白酒如何走出去,中国国际贸易学会专家委员会副主任李永认为,白酒企业应该成立专门的团队,根据市场做专门的投入。“这个团队要了解当地的文化、要接受文化的培训、要和当地有可能消费酒的专业人员做互动。”

(中新网)