

2018-2019年度食品安全创新技术、示范项目出炉

由中国新闻网、中国食品科学技术学会和科信食品与营养信息交流中心联合举办的“2018-2019年度食品安全创新技术(项目)”评选在近日举办的第十一届中国食品安全论坛科技分论坛中发布。据悉,多个单位提交的14个食品安全创新技术和示范项目获评。

为激励科技人员不断创新,促进食品产业在生产、存储、加工、流通等方面的技术革新,充分发挥市场主体的积极性,造福广大消费者,食品安全创新技术(项目)评选已经是连续第三年举办。在我国转换增长动能、实施品牌战略、提升消费水平的重要发展阶段,发布先进的食品安全示范项目和创新技术,主动引领食品产业升级,逐渐改变对食品安全谣言被动应对的局面,具有积极的意义。

经专家组对提交的食品安全创新技术和示范项目有关资料进行审核和评定,包括雀巢食品安全研究院的“基于化学指纹图谱技术的食品掺假鉴别研究”、江苏美正生物科技有限公司的“食品安全快速检测全过程闭环管控技术”、光明乳业股份有限公司的“光明五星冷链质量管理体系”在内的14个技术和项目获评。

据了解,主办方今年面向科研机构、高等院校、食品企业等征集了自2018年1月至2019年6月期间在中国食品安全领域技术创新、产品创新、管理创新等方面达到国内外先进水平、做出突出贡献并已取得显著经济和社会效益的一系列食品安全示范项目和创新技术,涉及生产、加工、溯源、监管、快速检测等食品产业全链条,并覆盖乳制品、农产品、饮品、坚果、餐饮、食品包装等多个细分行业。

果、餐饮、食品包装等多个细分行业。

附:“2018-2019年度食品安全创新技术、示范项目”

食品安全创新技术名单:

1-1

由雀巢食品安全研究院、天津大学、上海交通大学申报的“基于化学指纹图谱技术的食品掺假鉴别研究”技术,开发了一套基于流动注射质谱、拉曼光谱成像和基质辅助激光解吸电离飞行时间质谱的食品掺假识别的技术。该技术准确、快速、高效,可有效满足食品安全监管部门和企业原料筛查的需求。

1-2

由江苏美正生物科技有限公司、无锡市市场监督管理局申报的“食品安全快速检测全过程闭环管控技术”,凭借多种物联网智能技术对食品安全检测的全流程进行实时监控,解决了快检结果不可靠、快检流程不透明、快检工作形式化的问题,做到了快检全程留痕、过程有据可依,有效提升了食品安全管理部门的服务能力与监管水平,为落实食品安全主体责任提供了强大的技术支撑。

1-3

由晨光生物科技集团股份有限公司申报的“植物天然色素中有害物质溯源及控制技术”,在行业内首次阐明了天然色素中多种危害物污染来源与迁移规律,开发了检测方法和工业化高效去除技术,率先建立了符合行业特色的HACCP体系。提升了天然色素的安全性和行业的国际竞争力,被鉴定为达到国际先进技术水平的配套研究成果。

1-4

由山东迈科珍生物科技有限公司申报的“保障食品安全、修复耕地重金属和有机物污染的功能性微生物组技术”,在《自然生物技术》的封面发表、申请了PCT专利、在2017年全球福布斯峰会上获得颠覆性可持续性大奖。该技术可为保障食品安全提供大数据预测和绿色解决方案。

1-5

由国家农产品保鲜工程技术研究中心(天津)申报的“果蔬贮藏微环境气体调控绿色保鲜技术研究与应用”项目,研制了集精准温控与贮藏微环境调控一体化移动式果蔬保鲜箱,构建蓝莓、樱桃番茄等难贮藏果蔬贮藏环境气体调控绿色防腐保鲜技术集成体系。创制精品果蔬无缝化全程冷链保鲜新模式,成功解决了冷链“断链”难题。

1-6

由四川省食品安全学会、成都奕阳现代科技有限公司申报的“一餐一码集中供餐信息化追溯与明厨亮灶系统”,基于餐饮食品安全控制专业原理及法规标准的要求,结合我国集中供餐实际状况,融合云计算、物联网、大数据可视化分析等信息化技术,实现餐饮全程分布式信息化追溯和互联网+智慧监管。此系统使得餐饮个性化系统可一日建成,快速实现监管即获互联网+监管平台。

1-7

由北京便利蜂连锁商业有限公司申报的“助力便利店食品安全管理升级的智能操作系统”,通过一系列数据化管理手段,运用科技创新来提高管理效率与运营质量,并结合智能管理和专利技术的应用,全面提升便利店的食品安全管控水平,让科

技创新赋能便利店保障食品安全。

食品安全示范项目名单:

2-1

由光明乳业股份有限公司申报的“光明五星冷链质量管理体系”,提出了多项行业独创、可量化、科学的冷链评估标准,并已经在全国各主要城市进行推广应用,配送温度合格率长期保持在95%以上。光明乳业作为行业首家五星级冷链物流企业,通过借鉴、融合国内外先进标准,行业独创并不断健全光明“五星”冷链管理系统,在物流环节的冷链管控方面取得了良好的效果。

2-2

由上海花冠营养乳品有限公司申报的“政企共同创建全透明智能化管理系统”,通过政企共同创建全透明智能化管理系统,完成了模块化、全透明、智能化的生产质量安全过程控制,系统可通过数据的现场采集、深度统计分析、手机APP呈现,实现全面质量管理并达到实时管控的效果,处于国内食品业领先水平。

2-3

由宜昌市市场监督管理局申报的“宜昌市智慧食药监综合服务系统”立足面向监管者、生产经营者、消费者三个终端,融合云计算、物联网、大数据、地理信息、移动互联等新技术,为湖北宜昌市、县、乡三级食药监部门高效、精准履行监管职能提供了服务全区域、覆盖全职能、支持全流程、内外全协同的“互联网+”智慧监管方案,着力解决了政府食品安全监管与信息惠民两大需求。

2-4

由拉扎斯网络科技(上海)有限公司申报的“自制饮品配送解决方案”,针对自制冷热饮品配送过程中对温度、配送时长等特别要求,开发专用冷链包、恒温箱及一店式新零售智慧门店分单方法,缩短配送时间,避免饮品交叉污染,保持饮品配送过程温度恒定,有效降低自制饮品配送食品安全风险。

2-5

由杭州食话文化传媒有限公司申报的“中国特色的食育创新解决方案”,联合国际食品科学院院士、浙江工商大学博导教授合作开发了食育课程,把形式更丰富、内容更生动的食育课带给大家,将健康饮食的观念传播到更多的家庭。通过食育实践活动,培养良好的饮食习惯。

2-6

由洽洽食品股份有限公司申报的“坚果类产品保鲜及产业化关键技术研究”,通过研究坚果类原料标准化种植技术、高水分坚果类原料预干燥和筒仓贮存技术、坚果仁低温烘烤控制关键技术、坚果原料霉变控制技术、混合果仁类产品干湿度原料包装水分迁移控制技术,实现坚果类产品从原料种植到加工销售全产业链的保鲜控制技术。有效解决了多类型坚果混合后的食品安全难题。

2-7

由汤阴县市场监督管理局申报的“汤阴县食品安全诚信追溯系统”,通过“政府监管”“企业自律”“公众监督”三位一体,构建了从农田到餐桌全产业链的透明监管和智慧追溯。提升了政府服务水平,破解了食品安全监管领域的五大难题。

(中经网)

北京对玉米育种材料耐盐碱性调查

本报讯 北京市农技推广站日前对前期发生盐碱反应的部分育种材料进行了追踪调查。

在调查中发现,不同材料的耐盐碱性差异表现更加明显,即使是同一来源的不同株系之间差异也较大。S119/N17722背景的选系材料在6月5日调查中属不耐盐碱类材料,不同株系不同程度的出现了叶色发红发育延迟现象。调查显示,不同株系分化成三类:正常苗、接近正常苗、弱苗。从发育进程看,弱苗类已经不能完成授粉,其余两类还可以进行授粉。株系之间的差异为筛选耐盐碱材料提供了可能,特别是同一株系中出现的差异对选择单株非常有利。

