

学科交叉 跨界集成融合 方便食品行业机械设备智能化提速

为了提升行业科技水平,鼓励创新,中国食品科学技术学会在第十九届中国方便食品大会期间延续往届的成功经验,8月8日,中国食品科学技术学会组织有关专家对2018-2019年度方便食品行业机械设备创新产品进行了评审。

近年来,我国方便食品行业的快速发展,对相关配套机械设备的创新也提出了非常高的要求,专家指出,今年参加评审的机械设备在创新方面下足了功夫,符合食品加工装备制造自动化、智能化和降本环保的发展方向,经济效益显著,应用前景广阔。

趋势一:学科交叉、跨界集成融合渐成气候

与会专家指出,今年创新产品中由山东江沅机械有限公司研发的“1500型挂面生产线设备”属于挂面设备整条生产线的集成创新,由机械设备生

产企业、科研机构、挂面企业等多家机构,通过学科交叉、跨界集成融合创新的挂面自动化生产设备。

据了解,该设备和面加水量可自动监测,压延轴辊温度自动控制,面絮含水量均匀,面带厚度可实时调整;上架、下架运行平稳、每分钟可达22杆;在挂面干燥中创新应用了热泵,回收热能36%,大大节约了能源,具有显著的节能环保优势;设备整体技术达到国际领先水平。

趋势二:增效、降耗成为今年主要创新趋势

为了满足下游用户和消费者快节奏的需求变化提出了巨大挑战。今年的部分产品,更加注重对原有设备的技术革新,增效、降耗、自动化成了创新的关键词。

如成都经纬机械制造有限公司的双列自动充填包装机在原来单列自动充填包装机基本

结构的基础上通过集成技术创新,解决了一卷膜双列同时制袋和同步色标跟踪,实现了双列智能变袋包装。

与会专家认为,该设备提高了单位面积产能,且能耗、管理、维护成本降低约50%,与单列自动充填包装机相比,具有明显优势。

再如北京大森包装机械有限公司开发的手提式礼品盒装箱机,属于集成创新,该设备显著提高生产效率,节约人工成本约30%左右,生产效率可提高75%。

另外,与1500型挂面生产线设备配套的青岛海科佳智能装备科技有限公司的双层智能切断机,可实现双层同时切面和单层独立切面,最大切断面宽度1500mm,切后端面齐整、无碎面,能自动清除杆上余面,同时实现面杆的自动回车,防止人体接触造成的二次污染,操作简便,一键式启动,保养维护不停机,生产效率可提高30%以上。

创新趋势三:米粉行业自动化装备有了新突破

米粉行业自动化机械装备的应用以前几乎为零,这一历史在今年的评审会上被打破了。由圣昌达机械(天津)有限公司今年5月开发成功的熟浆粉面生产线,以及中国农业机械化科学研究院开发的全封闭智能米粉干燥系统为实现米粉这一传统食品未来规模化发展奠定了基础。

熟浆粉面生产线通过制浆、挤压等技术进行集成创新设计制造的熟浆粉面生产线,适合生产方便面、挂面、粉丝等多种产品;原料适用范围广,小麦、大米等均可;同时具备湿法和干法生产的优点,可生产直条、鸟巢形等产品,食用时可煮、可泡,且口感好。

全封闭智能米粉干燥系统配合现代化米粉干燥工艺,通过多种技术集成创新,使米粉在经过多个相对独立且密闭的干燥室后,实现对其干燥脱水。各干

燥室室内温湿度均一、稳定;其温度误差 $\leq \pm 1^{\circ}\text{C}$,湿度误差 $\leq \pm 5\%$,系统节能15%以上,产品合格率提高1%~2%,具有广泛的推广前景。

创新趋势四:自主创新能力不断加强

与会专家指出,今年的机械设备创新更突出表现在自主创新能力得到了加强,增加原始创新技术和自主核心技术的应用。

如青岛海科佳智能装备科技有限公司的高速仿生揉面机获得了6项国家专利。该备通过仿手工揉面、垂直交叉式折叠压延等技术的集成创新,完成馒头工业生产的压面、揉面工作,实现自由设定面片压延次数,使面片质地更细腻,增加面片白度,面筋网络与淀粉颗粒结合更紧密,面片结构均匀稳定;输出面带宽度一致,厚度均匀,无需二次整理直接供下道工序使用,生产效率可提高50%。

(中国经济网)

“小吃经济”遍地开花 多地政府构筑富民“大产业”

小吃,已不仅是一个地方的特色符号,在中国全域旅游推而广之的大背景下,品牌小吃作为地方名片带来流量,对地方经济具有不可替代的助推作用,发展特色小吃,有着本小利大的效益。

中国“小吃经济”遍地开花

1997年,福建省三明市沙县政府提出“小吃大产业”口号,鼓励剩余劳动力走出去经营小吃。沙县小吃以“一元进店、两元吃饱、五元吃好”的定位填补低消费空白,闯出一条致富路。当前,沙县小吃从业人员超6万人,门店2万家以上,年营业额达100亿元,当地农民收入的60%以上来自沙县小吃业。

再以广西省柳州市为例,明确提出“用工业的理念谋划推进柳州螺蛳粉产业升级发展”,一碗螺蛳粉,从7.5元做到年产值30亿元,并通过打造螺蛳粉特色小镇,将其创造成国家4A级景区,带动一方经济。

“小吃经济”成为农村劳动力转移、农民增收主渠道的模式,迅速启发了“先试先行”的浙江。“5年前,浙江丽水的缙云县设立了‘缙云烧饼’品牌建设领导小组办公室,县委书记任‘超级推销员’,这是一次政府主导、以缙云烧饼品牌建设为抓手的尝试,这次尝试是成功的,短短5年,缙云烧饼的营业额从2014年不到2亿元到了2018年超18亿元。”浙江省优质农产品开发服务中心副主任王慧智如是说。

政府“点睛”沸腾浙江“小吃经济”

小烧饼卖到全球各地,成为年营业额达18亿元的“国际化”产业;户外游引来八方客,带动乡村旅游全面发力;7000名农村青年“征战”电子商务,闯出75.5亿元的网络市场……

缙云烧饼的成功,沸腾了浙江的“小吃经济”。随之,浙江的开化、嵊州、新昌在2016年、2017年相继启动小吃富民产业,开化县出台《开化县关于推进开化气糕产业发展实施意见》,嵊州市启动“大嵊归来”中国统标工程,新昌县成立了新昌炒年糕产业发展领导小组,每年安排1000万元专项资金大力推进新昌炒年糕产业发展……浙江多地小吃业发展进入有组织机构、有扶持资金、有工作规划的快速发展阶段。

“我们希望能让更多的人品尝到新昌炒年糕这样传承千年而不衰的地方特色美食,更希望新昌人能通过外出创业来让自己的钱袋子鼓起来。为此,我们开展‘一条龙’服务,免费技术培训、装修经营帮扶、上门服务指导,定期回炉提升……”新昌县特色小吃发展中心主任丁锦霞告诉记者,为了鼓励更多新昌人外出创业,新昌每年拿出500万元鼓励老百姓开设门店,凡是新昌炒年糕师傅自主创业或创办餐饮公司的,根据开设地点和规模分别给予每家门店3万元至10万元补助。

“小吃经济”助推中国乡村振兴乡村

“我们观察到,‘小吃经济’的发展确实有着本小利大的效益,顺应国家促进农业增效农民增收、助推乡村振兴战略实施,2018年年末,浙江发布《浙江省人民政府办公厅关于加快推进农家传统特色小吃产业发展的指导意见》,可以说,在全国范围内,以省级层面正式抓小吃产业发展的,浙江是第一个。”王慧智表示。

据《浙江省农家特色小吃产业发展三年行动计划(2018-2020)》显示,到2020年底,浙江将重点挖掘、培育、提升100个代表性农家特色小吃;培育农家特色小吃产业生产经营主体5万个、从业人员50万人,年销售额突破500亿元。

可见,中国越来越多地方政府注意到“小吃经济”在现代城市品牌建设、现代农村脱贫致富中的重要作用。小吃,既是建设窗口,也是交往纽带。在各地“小吃经济”蓬勃发展的当下,一个好的外部环境是迫切的,这还需要政府的大力扶持和帮助。

一个烧饼,能带动一方致富;一碗年糕,能炒出亿元“金饭碗”,讲好小吃故事,做活“小吃经济”,不仅能在经典配方、生产工艺、制作方式的整理和传承中弘扬传统文化,各地政府通过培育现代主体、推进产业联动,更让其成为一股中国振兴乡村的重要力量。

(中国新闻网)

中国居民减盐核心信息正式发布

近日,国家卫生健康委食品司委托中国营养学会组织开发中国居民减盐核心信息,并在国家卫生健康委官网正式发布“中国居民减盐核心信息十条”(以下简称“十条”)。

“十条”指出,高盐(钠)饮食可导致高血压、脑卒中、胃癌、骨质疏松等多种疾病,大约50%的高血压和33%的脑卒中是高盐饮食导致的。

“目前我国居民食盐平均摄入量为10.5克,全球每年300万人因高盐饮食死亡。”“十条”中指出,减少食盐摄入是最简单有效的预防方法。

“十条”建议,健康成人应养成每天食盐不超过6克(1克盐约等于400毫克钠)的习惯。烹调时多用新鲜食材,天然食物也含盐,少放盐和其他调味品,少吃腌制食品。膳食要多样,巧妙搭配多种滋味,可以减少盐用量。

在外餐点菜时,主动要求少盐,优选原味蒸煮等低盐菜品,饮食不过量。购买加工食品,先看营养标签,少选高钠食品。

“十条”还指出,儿童用盐量比成人更少,要精心设计食谱,多种味道搭配减少用盐,选择低盐零食。“合理膳食,吃动平衡,多喝水,兴健康饮食新时尚。”