

# 中国第一代“人造肉”预计9月上市

随着比尔·盖茨等大腕力挺的“人造肉”研发和制造企业受到市场追捧,以及汉堡王等快餐品牌在美国推出人造肉汉堡,“人造肉”成为新风口。

北京工商大学食品与健康学院副教授李健实验室团队与植物肉品牌合作研发的中国第一代“人造肉”产品预计9月面市。记者9日走进李健实验室,揭秘中国第一代“人造肉”。现场一家拟与李健团队合作的企业负责人向记者介绍,即将推出的“植物人造肉月饼”仿制老上海鲜肉月饼,已邀请很多老上海市民进行对比测试,大多数品尝者分辨不出二者区别,而其主要原材料来自于大豆蛋白和豌豆蛋白。除了口味与真肉接近,“零胆固醇”也成为另一卖点。

## “地下实验”条件艰苦 研发人造肉难点还是味道

李健是北京工商大学食品与健康学院副教授,他的团队两年来专注于植物肉成分解析,力争剔除植物蛋白中的异味成

分。记者在现场看到,他的两间实验室位于学院教学楼的地下室里,条件相当艰苦。

李健告诉记者,团队开展植物肉成分解析和风味方面的研究工作,已经两年多了,主要解决植物蛋白异味的问题,以及怎样利用天然植物源的分子来改善植物肉的味道。通过把植物蛋白原料里面的风味物质提取出来,进行分析,看里面的异味成分是什么,目前已经取得了一些进展。

李健给记者演示了一下其中一台用于分析风味的仪器:样品进入仪器后可以进行分离,一部分用于制造气相色谱,另一部分通过嗅闻等方法,辨别它的成分。通过剥离一些异味成分,得到更接近真肉的“人造植物肉”。

李健在接受记者采访时表示,“人造肉”面临的最大挑战

是怎样研发出适合中国人口味的人造肉食品,首先要实现的是饺子、肉丸等碎肉产品,继而研制出完全模拟牛排、排骨、红烧肉等人造肉产品。

被问及最大的难点和门槛,李健略加思索后回答:“味道是很复杂的科学问题,我们闻到的每种食物味道,是由几百甚至上千种挥发性的物质引起的。怎样去解析这些味道的物质基础,另外去掉一些不好的物质,这是我们面临的一大难点。

## 追求5D仿真 “焗人造肉也能”咻咻咻啦“

记者在李健实验室见到前来谈合作的一家植物肉初创品牌创始人。两位从海外留学回来的年轻创始人告诉记者:“我们品牌今年刚刚创立,

希望能够制造出一些符合国人口感的植物肉产品,最重要遵循的原则是美味。我们强调5D的仿真概念,从色香味、口感、声音等全方位仿真动物肉。声音很多人不理解,其实在中餐烹饪时,焗肉片、炸鱼会有咻咻咻的声音,非常刺激人的食欲。希望我们纯植物源的产品,能够在这五个层面高度仿真。”

记者问:“什么时间能够吃到您家的人造肉?”该品牌创始人吕中茗笑着说:“我们的产品向市场推进的速度很快。我们正在抓紧备货和改良产品,今年第一款产品是仿老上海鲜肉月饼的植物人造肉月饼,已经请很多老上海人对比测试,很多人分不清楚。而且植物蛋白的天然优势是没有胆固醇,适合‘三高’人群。”

## 链接 植物人造肉刚起步,前景巨大

中国植物性食品产业联盟秘书长薛岩向记者表示,人造肉的量产,对于人类可持续发展有重要意义。联合国预测2050年全球人口将达96亿左右,如果仍按照现在的饮食方式尤其是肉制品消费习惯,地球上的肉制品不足以保证将近100亿人口的消费需求。从食品安全方面去考量,植物肉是非常好的解决方案,首先植物蛋白在中国有非常大的规模生产的产业基础,如果能够做到味道和口感与动物肉媲美,将以更少的资源服务更多人口,有益于地球环境和生态平衡。

李健和薛岩都对记者强调,植物肉应该是未来食品研发的重要方向之一,它将节省三倍到四倍的原料,现在只是起步阶段。

(食品伙伴网)

# 别喝“左旋肉碱咖啡王” 减肥了! 严重可致死亡

近期,江苏淮安市市场监督管理局发布了《关于“左旋肉碱咖啡王”的消费警示》,称根据市民举报,该局联合淮安市公安局经济技术开发区分局查处了孙唐中、周山虎等人生产销售伪劣产品一案,其涉案产品“左旋肉碱咖啡王”(标示生产企业:广州市白云区健宇食品厂;规格:10g/袋,批号:2016091601)查出含有非法添加的酚酞、盐酸西布曲明,认定该产品为有毒、有害食品。现提醒广大消费者如已购买“左旋肉碱咖啡王”产品,请立即停止使用,并将相关产品交市市场监管局执法稽查处处理。

据查,制作、销售这一款有毒有害食品“左旋肉碱咖啡王”的嫌疑人,早在2018年便被捉拿归案。

据新华社报道,2017年初,淮安市食品药品监督管理局向淮安公安部门移交一条线索,称淮安一女士从某网店购买名为“左旋肉碱咖啡王”的减肥药,服用后出现头昏、呕吐现象。

淮安市食品药品监督管理局随后对这款卡芭娜左旋肉碱咖啡王进行了检测。结果显示这款所谓的左旋肉碱咖啡王不但根本不含左旋肉碱,竟然还检出了违禁药物成分盐酸西布曲明和酚酞。

盐酸西布曲明早年用于辅助治疗肥胖症,但是因为副作用大,会造成心率增快、血压增高,严重时可导致中风甚至死亡。早在2010年,有关管理部门就已经发布通知禁止盐酸西布曲明制剂和原料药在我国生产、销售和使用,更不允许在食品中添加。

而酚酞作为一种化学药物,能直接作用于肠壁,增加肠蠕动,常被用于

治疗慢性便秘等疾病。由于酚酞可引起过敏反应等一系列副作用,长期不当服用还可造成不可逆的肠神经损伤,因此在服用时应严格按照医嘱,一般连续使用不应超过3天。

接报后,淮安警方对该案进行立案侦查。经过层层侦查,2018年3月,随着利益链顶端负责生产的黄某、贾某两名嫌疑人到案,该案涉案的12名嫌疑人全部落网。该团伙在一年零一个月时间里,已生产出18吨假的“左旋肉碱咖啡王”减肥药,除了现场扣押的8吨外,其余10吨已流向市场,警方正在对这批假药流向进行追踪。

据荔枝新闻报道,对该案4名销售含有有毒有害物质咖啡粉的当事人的诉讼已于2018年11月27日开庭。检察机关认为,周某某等四人违反产品质量法律、法规的规定,以不合格产品冒充合格产品并予以销售,涉嫌销售伪劣产品罪,应当以该罪追究其四人的刑事责任。建议法院在有期徒刑2年至9年间对4名被告人分别量刑。同时,针对周某某等四人的销售行为,实际上已经侵害了众多消费者的合法权益,损害了社会公众利益,当地检方还以公益诉讼起诉人的身份,对周某某等四人提起了附带民事公益诉讼。要求四名被告消除危险,收回尚未被食用的“左旋肉碱咖啡王”,并通过全国性媒体公开道歉、发出消费警示,支付总计近200万元的惩罚性赔偿金。庭审中对于自己的犯罪事实,几名被告人均当庭表示认罪悔罪。目前,该案还在进一步的调查审理之中。

(综合新华社等媒体报道)

> > 上接 08 版

央视新闻频道《新闻直播间》曾报道过,丹麦、希腊的巴氏鲜奶在国内牛奶消费中的占比都达到了100%,美国、加拿大、日本、韩国、新西兰的巴氏鲜奶占有率也超过了99%。该怎么选牛奶,走出国门看看发达国家超市的冷柜就知道。

不会挑牛奶?认准“巴氏”鲜奶,就不会选错!

巴氏鲜奶:俗称“新鲜牛奶”。是以生鲜乳为唯一原料,采用巴氏保鲜工艺,最大限度地保留牛奶中免疫因子等生物活性物质。

巴氏保鲜工艺是目前国际上通用的牛奶杀菌方法,以科学、低热的加工方式把惧怕高温的“天然活性营养”牢牢锁在了牛奶里。

我们这说的“巴氏鲜奶”是全程冷链运输,24小时每日配送到家,或者在各大超市2~6℃冷藏柜里销售,保质期5~7天的鲜牛奶。

台湾乳品专家经过多年测试得出结论:巴氏鲜奶中的乳清蛋白、β乳球蛋白、维生素C、活性钙等比常温奶(纯牛奶)多很多,其中,仅乳铁蛋白就是常温奶的1800倍。乳铁蛋白是提升免疫力的重要成份,把它破坏掉简直是暴殄天物。

另外,1升巴氏鲜奶所含活性钙约1250毫克,巴氏鲜奶里的钙是“活”的,易于人体吸收,而常温奶的钙在过热加工中已经变成不易吸收的不可溶性钙了,所以,含有活性钙的巴氏鲜奶才是首选的补钙食品。儿童、老人更应该长期喝。

巴氏鲜奶,对奶源的要求极高,而且不能有任何添加剂。巴氏保鲜工艺保留了牛奶的原始风味。回归天然,乳香清淡,口感稀薄,闻起来香味很淡,入口后有淡淡的奶香。

每天一杯巴氏鲜奶,会给身体带来哪些改变?

1.促进孩子身体发育、智力发育

巴氏鲜牛奶里的活性钙等成分更能促进身体生长发育。试验证明:少年儿童每天喝200~250ml巴氏鲜奶比不喝巴氏鲜奶的体重和身高增长近1倍(经1年的试验)。同时,巴氏鲜奶中的乳糖被消化分解时生成1分子葡萄糖和1分子半乳糖。半乳糖是构成脑和神经组织的一种成分。所以,巴氏鲜奶能促进孩子智力发育。

2.睡眠更香甜

巴氏鲜奶对人体有更好的镇静安神作用,能有效地减少紧张、暴躁等不良情绪。睡前来一杯巴氏鲜奶,很快入睡,在睡梦中舒缓神经,可以睡个很好的美容觉。

3.保护胃肠道

巴氏鲜奶中所含的碘、锌和卵磷脂能大大提高大脑的工作效率,有利于肠胃健康。

4.促进新陈代谢

最新研究成果显示:巴氏鲜奶中有一种生物活性物质,即SOD。这种活性物质能促进机体新陈代谢,改善诸如皮肤干燥、暗黄、黑眼圈等皮肤问题。

5.补钙“小能手”

巴氏鲜奶含有更易被人体吸收的活性钙,是日常生活中补钙的好产品。《生命时报》报道指出,青少年喝牛奶可以帮助身体长高;对于上年纪的人来说,每天喝牛奶可以减少骨密度下降,帮助预防骨质疏松。据中国医学会骨质疏松分会的统计,我国骨质疏松者比例与发达国家相当,大约在6%~10%之间,其中很大一部分骨质疏松者发生在农村,以及其他不喝或少喝牛奶的地区。

这些“不为人知”的秘密,都归功于巴氏鲜奶天然活性营养成分的完好保存。现在,越来越多的消费者已经意识到了新鲜牛奶对健康的重要性,市场需求逐步增大。乳业君在此也提醒广大经销商朋友,要抓住消费趋势,关注由巴氏鲜奶带来的商机!

(央视网)