

人造植物肉月饼来了,你敢尝吗?

专家提醒防范食品安全风险

今年的中秋佳节与往年月饼市场不同的是,月饼市场上增添了一款新秀品种——人造植物肉月饼。

分析人士称,人造肉月饼符合未来消费群体对于食品新鲜度的需求。但市面上新推出的人造肉月饼是否是真正的人造肉,口感、质感是否能够匹配满足消费端的核心需求和诉求,这才是关键点。此外,高蛋白的人造肉月饼在包装、运输保存方面还要注意防范食品安全风险。

人造植物肉月饼来了

9月6日,号称“首款国产人造植物肉”的“珍肉”月饼正式登陆淘宝平台销售,研发这款月饼的创业公司名为珍肉(北京)食品科技有限公司。目前,在该企业公司店铺内仅有一款“植物蛋白肉月饼”产品。

记者注意到,目前这家刚上线的“珍肉”店铺,即使完整打出该店铺名称也未必能检索到,而需要多方检索关键词“人造植物肉月饼”或者“珍肉x老大房”才可以搜到。

在“珍肉”产品页面显示,该款配料为小麦粉、豌豆分离蛋白、椰子油、橄榄油、饮用水等,不含防腐剂,常温可存放5天,冷冻后可保质30天,并声称“0

抗生素”“0激素”“0胆固醇”及“0动物成分”。

此外,页面还列举了珍肉与猪肉的营养成分对比,每100克所含热量、总脂肪、胆固醇分别为737千焦、8.8克、0克和1655千焦、30.8克、69毫克。在食用方法上,和其他鲜肉月饼类似,需要使用烤箱、微波炉或者平底锅加热后食用。

截至9月9日,“珍肉”月饼在电商平台上预售594份。美食爱好者李先生在该平台上订购了1份“植物蛋白肉”月饼,“这次订购主要是出于好奇,尝尝和真正的鲜肉月饼还有之前的素肉月饼有何不同。”李先生对中新经纬客户端表示。

珍肉创始人吕中茗对记者表示,这次推出的限量3000盒植物肉月饼,其实是公司产品创意测试的第一步。“最近两年,鲜肉月饼比较受欢迎,大家想吃新鲜的、不含防腐剂的月饼,而鲜肉月饼本身就属于短保质期的月饼,用植物肉肉馅做月饼,可以方便测试消费者对植物肉类产品的食用体验感和满意度,也让消费者多一种选择。”吕中茗称。

一位专注消费行业投资的投资人对记者表示,目前,他们的风险投资部已经注意到消费赛道的新现象。“还在观察国内

消费者对‘人造植物肉’月饼的接受度和满意度,最近猪肉涨价,未来‘人造植物肉’能不能大规模进入市场,有多大潜力,我们还在评估。”

“珍肉”月饼是首款人造肉月饼吗?

记者注意到,其实制作“仿真肉”月饼并不是新鲜事物。北京某家素食餐厅从2010年至今,已经连续9年推出“素叉烧馅”月饼,每个售价15元。该店负责人对中新经纬客户端表示,每年中秋节前夕都有大量客户专门预定素肉月饼,这些月饼中不含真正的肉、蛋,而是用豆制品代替。

“由于我们的顾客主要以小众的素食者为主,一般也只在中秋节推出‘素肉月饼’,所以很多人不知道有‘素肉月饼’,但是我们平时推出的‘素牛排’‘素鱼肉’还是很受欢迎的。”该负责人说。

同样使用大豆为原材料制作的仿真肉,“素肉”月饼和“人造植物肉”月饼到底有何不同呢?吕中茗解释道,素肉是传统的豆制品加工工艺,而人造肉背后是有高科技的配方、风味加工工艺的加持。

据悉,目前国际上人造肉

主要分为植物肉和动物细胞培养肉,前者是以大豆、豌豆等作物中提取的植物蛋白为原料,添加植物性风味物质,使其口感、风味上更接近真肉;后者则是在实验中培养动物干细胞得来的肉。

“作为国内首家人造植物肉品牌,我们需要迈出第一步,让消费者先接受认可你的产品,所以我们真正做的工作就是在终端做好产品创新,让消费者能够改变他们对素肉的观念,或者说对人造肉是合成品、假食品的误解,因为‘人造肉’名字听起来不是特别友好。”吕中茗称。

对于上线的新产品有何预期,吕中茗表示,对新产品“没有预期”。“目前来说,中国消费者对人造植物肉产品的接受程度是完全未知的,因为它不是一个成熟的市场,它是一个没有被开发过的市场。”吕中茗称。

专家:防范食品安全风险

某老字号专卖店销售人员对中新经纬客户端表示,今年有一些顾客咨询想要专门订制“清真”“素肉”“牛肉”“巧克力”等各种口味的月饼。“现在人们有的想吃肉,有的不想吃肉,有的想吃糖,有的不让放糖,但是

我们没有精力去一个个的满足这些人的需要,花费的制作、包装时间成本太高了。”该销售人员称。

据悉,普通月饼配料一般含有植物油、食用猪油、人造奶油、白砂糖、麦芽糖等,为了便于存放,在包装袋内还放置有脱氧剂,保质期一般为45-120天不等。而特殊的“订制”产品因其特性需要“氮气包装”“真空包装”等。

而“珍肉”月饼同其他鲜肉的保质期类似,常温下可存放5天左右。

中国食品产业分析师朱丹蓬对中新经纬客户端表示,短保质期、营养健康、绿色安全是消费食品未来发展的整体趋势,由于人造肉月饼独特的产品属性及制作工艺,决定了该产品只能走短保质期,从保质期这方面来说,人造肉月饼符合未来消费群体对于食品新鲜度的需求。“但现在的问题是,我们现在市面上新推出的人造肉月饼是否是真正的人造肉,口感、质感是否能够匹配满足消费端的核心需求和诉求,这才是关键点。”朱丹蓬称。

“细菌对高蛋白是非常敏感的,从食品保存的科学原理来说,如果保存不当,极易导致高蛋白食品变质从而无法食用,所以高蛋白的人造肉月饼在包装、运输保存方面还要注意防范食品安全风险。”朱丹蓬称。

11部门联合部署实施家庭农场培育计划

本报讯 日前,经国务院同意,中央农办、农业农村部、国家发展改革委、财政部、自然资源部、商务部、人民银行、市场监管总局、银保监会、全国供销合作总社、国家林草局等11部门和单位联合印发《关于实施家庭农场培育计划的指导意见》,对加快培育发展家庭农场作出总体部署。

《指导意见》指出,要以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,全面贯彻党的十九大和十九届二中、三中全会精神,坚持农户主体、规模适度、市场导向、因地制宜、示范引领基本原则,按照“发展一批、规范一批、提升一批、推介一批”的思路,加快培育出一大批规模适度、生产集约、管理先进、效益明显的家庭农场。

《指导意见》明确,到2020年,支持家庭农场发展的政策体系基本建立,管理制度更加健全,指导服务机制逐步完善,家庭农场数量稳步提升,经营管理更加规

范,经营产业更加多元,发展模式更加多样。到2022年,支持家庭农场发展的政策体系和管理制度进一步完善,家庭农场生产经营能力和带动能力得到巩固提升。

《指导意见》提出,要完善登记和名录管理制度,以县(市、区)为单位引导家庭农场适度规模经营,取得最佳规模效益;把符合条件的种养大户、专业大户纳入家庭农场范围;加强示范家庭农场创建,开展家庭农场示范县创建,强化典型引领带动,鼓励各类人才创办家庭农场,积极引导家庭农场发展合作经营;建立健全政策支持体系,依法保障家庭农场土地经营权;鼓励家庭农场参与粮食生产功能区、重要农产品生产保护区、特色农产品优势区和现代农业产业园建设;支持家庭农场开展农产品产地初加工、精深加工、主食加工和综合利用加工,自建或与其他农业经营主体共建集中育秧、仓储、烘干、晾晒以及保鲜库、冷链

运输、农机库棚、畜禽养殖等农业设施;健全面向家庭农场的社会化服务和家庭农场经营者培训制度;强化用地保障,鼓励各地通过多种方式加大对家庭农场建设仓储、晾晒场、保鲜库、农机库棚等设施用地支持;完善和落实财政税收政策;加强金融保险服务,合理确定贷款的额度、利率和期限,拓宽抵押物范围,增强家庭农场贷款的可得性;探索开展中央财政对地方特色优势农产品保险以奖代补政策试点,有效满足家庭农场的风险保障需求;支持发展“互联网+”家庭农场;探索适合家庭农场的社会保障政策。

为确保各项政策措施有效落地,《指导意见》要求,要加强组织领导,地方各级政府要制定本地区家庭农场培育计划并部署实施,县级以上地方政府要建立促进家庭农场发展的综合协调工作机制;要加强宣传引导,加快家庭农场立法进程,为家庭农场发展提供法律保障。

生猪规模化养殖场补助加码

其中中央对单个养殖场的补贴规模最高可达500万元。

本报讯 继中央多次部署稳定生猪生产工作后,9月9日,国家发改委、农业农村部下达《关于做好稳定生猪生产中央预算内投资安排工作的通知》(以下简称《通知》),明确补贴规模化养殖场以推进恢复生猪产能,其中中央对单个养殖场的补贴规模最高可达500万元。

《通知》指出,中央预算内投资对2020年底前新建、改扩建种猪场、规模猪场(户),禁养区内规模养猪场(户)异地重建等给予一次性补助,主要支持生猪规模化养殖场和种猪场建设动物防疫、粪污处理、养殖环境控制、自动饲喂等基础设施。

具体而言,各省可因地制宜确定建设数量,科学设置分档补助标准。中央补助比例原则上不超过项目总投资的30%,最低不少于50万元,最高不超过500万元。

冯永辉表示,剩下70%由地方政府负担,按照以往经验,东部地区的地方政府资金高于中部和西

部地区。但对于部分生猪产量不足地区,补贴门槛或降低。

“规模化养殖是大势所趋。”中国社科院农村发展研究所研究员李国祥表示。据农业农村部数据显示,今年7月,生猪存栏量同比下降32.2%,能繁母猪存栏量下降31.9%。面对非洲猪瘟疫情过后出现的生猪产能下降、猪价连创历史新高的局面,中央部署多项举措指向引导生猪规模化养殖。7月下旬,农业农村部召开全国非洲猪瘟防控工作视频会议,鼓励支持养殖场(户)增养补栏。

李国祥表示,鉴于全国生猪产能下降达30%~40%,小型养殖场损失惨重,加上对于提高生猪生产意愿相对迫切,规模化集中养殖成为大势所趋。同时,李国祥进一步建议,在鼓励集中生产、规模化养殖之外,从长远看,还需加快脚步提高生猪养殖的现代化水平,建立全产业链发展,并促进生猪散养户与现代养殖体系的有机衔接。