

后疫情时代 益生菌行业迎来新风口

近年来,益生菌的健康功能研究和认知不断深入,益生菌消费潮涌,产业发展迎来窗口期。调查数据显示,我国益生菌产业连续3年增长率在20%以上,拥有巨大的市场空间。预计2025年全球益生菌产业的产值将超过770亿美元,中国市场占比将超过25%。

8月19-21日,第十五届益生菌与健康国际研讨会在南京举办。来自全国的40余家科研院所和以伊利集团为代表专注益生菌研究与应用的50余家企业齐聚一堂,共绘益生菌行业未来发展。

益生菌行业逆势上涨

2020年,新冠肺炎疫情的暴发,加速了消费者对免疫营养品的认知及重视,其中益生菌产品因其改善胃肠道、增强免疫力等功效成为了人们追求健康的“新宠”。

中国食品科学技术学会副理事长兼秘书长、中国食品科学技术学会益生菌分会秘书长邵薇在会上介绍,今年1-5月,在全国41个分行业中,食品工业出现在营业收入实现增长的5个行业中。与民生保障和免疫力相关的行业增长强劲,其中就包括益生菌行业。

中国食品科学技术学会副理事长周光宏提供的数据显示,截至2019年,全球益生菌补充剂行业规模达61.0亿美元,中国益生菌补充剂行业规模达42.4亿元人民币,同比增长18%。2020年一季度,我国益生菌产业销售额增速达到20%以上,产业在特殊时期的“逆势上涨”,显示了它与健康相关联

的市场价值。

益生菌行业虽然发展迅猛,但问题也逐渐显露。邵薇指出,“重基础、轻应用”是当前益生菌行业发展的一大瓶颈。通过知网检索“益生菌”,中文期刊有9541篇文献,关于产业应用的文献约6%,超过90%的文献是基于基础理论研究的。调研显示,益生菌生产技术研究方面,菌株的稳定性为益生菌生产技术领域关注的重点,其占比为72.54%。此外,益生菌与特殊人群相关研究缺乏,检测技术成为亟须攻克的技术难题。

后疫情时代,中国食品工业在发展进程中的一个主线是健康。周光宏说,益生菌作为健康的载体,在围绕这一主线的发展过程中,任务会更重,挑战会更多。他建议,一是要进一步夯实并加快益生菌在临床研究方面的工作;二是行业要理性面对发展机遇,形成以科技为核心竞争力的良性生态环境;三是要重视益生菌领域青年人才的培养,让益生菌科技与产业的发展“后继有人”。

益生菌、肠道菌群与宿主健康的研究一直以来都是科技界研究的热点。中国工程院院士、江南大学校长陈卫预判,益生菌产业将朝着普及化、个性化、精准化的方向发展,但还需要做的工作包括以下几个方面:深入基础研究,阐明功效机制;加强技术革新,降低生产成本;注重政策制定,完善市场管理;加大科普宣传,提升消费者认知。

企业加码入局

作为增速最快的细分领域

之一,益生菌市场成为我国营养食品和大健康产业的必争之地。作为益生菌最大应用载体的乳制品行业,同样看好并加码益生菌市场,添加益生菌的发酵乳和婴幼儿配方奶粉创新活跃。

内蒙古伊利实业集团股份有限公司副总裁刘春喜认为,牛奶和益生菌行业在此次新冠肺炎疫情期间危中有机。伊利一直思考怎么样去把益生菌和牛奶更好地结合。目前,伊利将畅轻酸奶、冰激凌、金领冠婴幼儿配方奶品都与益生菌做融合,提升产品品质。后疫情时代,通过牛奶与益生菌的结合,保证营养摄入,保证美味口感,提高免疫力,满足消费者多元化的需求,将是伊利未来发展的方向。

会议期间,伊利展示了乳双歧杆菌BL-99促进消化与肠道健康的创新研究成果。据悉,乳双歧杆菌BL-99为伊利历时8年自主研发的第一株专属益生菌,源于中国健康婴儿肠道。研究证明,乳双歧杆菌BL-99可调节肠道菌群、促进肠道中双歧杆菌及乳酸菌增长的能力。目前,伊利旗下的酸奶品牌益消全面应用了这株专属益生菌。

浙江工商大学食品与生物工程学院教授顾青说,在益生菌研究领域,一是要重视基础研究,挖掘益生菌资源,二要重视功能研发。我国乳企与从事益生菌研究的科研院所、菌种生产企业合作密切,布局并深耕益生菌的开发和相关研究,通过使用新菌种提升产品健康内涵,开发出的不同口味和细分人群产品,不仅满足了消费

者多样化的健康需求,也为益生菌产业快速发展注入了强劲动力。

产业建立“度量衡”

2020年1月,国家卫生健康委员会和国家中医药管理局发布的《新型冠状病毒感染的肺炎诊疗方案(试行第四版)》首次指出,“可使用肠道微生态调节剂,维持肠道微生态平衡,预防继发细菌感染。”李兰娟院士也提出微生态疗法的重要性。

与健康属性高度关联,使得益生菌再次进入人们视线。但面对目前市场上琳琅满目的冲剂、滴剂、胶囊、糖果饼干、乳制品、婴儿辅食等益生菌保健品、食品,消费者常常不知如何选择。产业快速发展过程中,也存在益生菌概念使用不当、核心菌株模糊不清、功能性质难以科学界定等诸多问题。

足够数量、活菌状态、有益健康功能是益生菌的核心特征。我国已获批的益生菌类保健食品功能主要集中在增强免疫力和调节肠道菌群方面,此外益生菌类保健食品还有通便、对胃黏膜辅助保护功能、促进消化、对化学性肝损伤保护作用等功能。目前,我国要求益生菌类保健食品保质期内活菌数不少于106CFU/mL(g)。

中国食品科学技术学会此前发布的《保健食品(益生菌及真菌类)科学认知》提到,消费者在购买益生菌类保健食品时,要注意查看产品是否标识明确的功能菌株;产品是否标识活菌数,并且活菌数至少达

到106 CFU/mL(g);要查看产品适宜的贮存条件,对于需要在低温环境下贮存的产品,应注意销售环境的温度,以保证益生菌的活性。

近年来,我国在益生菌保健食品法律法规建设方面日趋完善。市场监管总局特殊食品安全监督管理局副司长樊红平介绍,2017年市场监管总局委托中国食品科学技术学会,组织开展益生菌类保健食品申报与审评的研究工作,进一步明确了益生菌定义,扩大了益生菌的菌种使用范围以及产品类型,并将益生菌安全性与功效性审评聚焦于菌株水平,使我国益生菌类保健食品逐渐与国际接轨。

2018年,国家卫健委正式将《食品安全国家标准:食品用菌种安全性评价程序》列入年度国家标准制修订计划,以规范行业健康发展。2019年,《益生菌类保健食品申报与审评规定(征求意见稿)》及与之配套的技术法规文件陆续向社会公开征求意见。嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、两歧双歧杆菌等9种益生菌列入保健食品原料目录研究课题并全面展开相关工作,逐步推进益生菌类保健食品备案管理。一系列的标准法规的落地预示着益生菌行业在标准法规建设上迈出了重要一步。

业内专家认为,“益生菌”一词本身就带有功能的含义,未来建立完善的益生菌功能评价指标和体系,以及“益生菌”一词的使用规范将成为下一步需要重点思考的问题,也是平衡政府监管与产业发展需求的重要一环。(新华网)

过去5年年增长超50% 自助售货行业前景可期

“现在下楼就能直接买到新鲜蔬菜和水果,商品质量也不错!”近日,湖南长沙市天心区荣盛花语书苑小区出现了几台智能生鲜专柜,专柜内放有生鲜冷冻食品、新鲜蔬菜水果、粮油蛋奶等,居民黄珏正在扫描柜子上的二维码,“感应系统会自动称重,关上柜门后,买菜钱直接从‘采驿’APP钱包中扣除,非常方便。”

近年来,随着大数据、云计算、人工智能等技术快速发展,零售行业整体数字化水平得到快速提升,“互联网+零售”的自助售货行业迎来了数字化、智能化高速发展期。在一些特色场景和细分领域,自助售货得到普遍应用:在学校,饮料、电子产品自助售货机颇受欢迎;在一些办公场所,可销售多品类食物的盒饭机迅速铺开……

日前,中国百货商业协会开展的自助售货行业调查结果显示,过去5年,我国自

助售货行业快速发展,年均增速达到50%以上。2019年我国自助售货设备保有量达到65.5万台,比上年增长26.6%,行业企业数量持续增多,自助售货设备不断创新,生产规模、设备保有量持续增长;更多快速消费品企业积极布局自助售货渠道,行业优胜劣汰趋势明显,新经营模式、新应用场景不断拓展,新经营品类不断涌现,自助售货行业总体规模持续扩大。

疫情防控期间,自助售货行业遭遇原订单交货压力大,新订单减少,供应链保障不畅,流动资金紧张等问题,行业企业面临经营压力。但从中长期看,消费者对“无接触”消费服务的偏好将不断增强,自助售货、无人值守、自助服务等理念将进一步深入人心,自助售货行业有望迎来新的发展机遇。从我国现有自助设备保有量看,相比发达国家平均60人/台的水平,2019年我国这一指标约为



2200人/台,还有较大增长空间。

中国百货商业协会认为,展望未来,便利消费、品质消费、个性化消费需求会越来越强烈,自助售货可以很好地满足这些需求,长远发展前景可期。自助售

货行业应积极推进社区便利消费,主动拥抱技术进步,不断升级设备产品服务,保障消费品质,为消费者提供更加广泛、优质、便利的服务。

(《人民日报》)