

国家重点研发计划“国际贸易重要食品的安全 侦查与风险监控实验室应用示范”进展交流会召开

本报讯 国家重点研发计划“国际贸易重要食品的安全侦查与风险监控实验室应用示范”项目2020年度推进会日前在南京农业大学召开,来自高校、海关、食药检院和企业等的10家项目成员单位代表参会。会议采取“线下”与“线上”相结合的方式。

南京农业大学科学研究院副院长陶书田、动物医学院院长姜平分别致辞。

南京师范大学食品与制药工程学院院长黄和教授、中国食品药品检定研究院院长路勇研究员作为项目责任专家对项目的推进工作提出了具体要求。

会议邀请了南京农业大学动物医学院薛峰教授,结合自身经验和体会,介绍了国家重点研发计划项目综合绩效评价中应该注意的问题。项目负责人刘永杰教授就项目研究进展、项目管理及下一步工作计划

做了详细汇报,随后课题负责人汇报了各课题研究内容、标志性成果、经费使用以及课题在实施过程中存在的问题。咨询专家组从研究内容、研究进度、应用示范、项目管理等方面进行点评,在肯定项目推进工作成绩的同时,指出项目进展中存在的不足,建议各课题间要加强交流合作,有机整合,紧扣项目的要求与考核指标,进一步推进各项指标顺利完成。同时,与会专家就

数据共享、检测方法评价、平台搭建中遇到的困难,提出相应的对策和解决思路。

项目组成员还召开内部讨论会,针对专家提出的问题和意见建议展开讨论,对存在的问题达成共识,并确定解决方案,确立下一步的工作计划。通过此次会议,项目组进一步明确研究目标和存在问题,为项目的中期检查和后续工作的实施推进奠定了基础。

综述调味品行业25年的发展

(接上期12版)

05 味精

味精是以淀粉质、糖质为原料,经微生物(谷氨酸棒杆菌等)发酵、提取、中和、结晶精制而成的具有特殊鲜味的白色结晶或粉末。

20世纪初,日本科学家在海带中发现了味精,1923年,吴蕴初先生在上海创立了天厨味精,采用水解法生产味精。之后,我国味精味精产业不断发展壮大,发展至今年产味精约200万吨,生产企业二十多家。

我国味精年产量超过10万吨企业有12家,味精产量CR5超过90%。据统计,目前我国是世界上最大的味精消费国,国内味精消费量占全球的70%以上。其中食品加工用味精占比最大达52%,餐饮消费和普通家庭消费分别占27%和21%。

味精行业格局已经基本稳定。味精行业从时间上来看,2005年之前是味精行业发展最为迅猛的时期,味精生产企业遍布广州、福建、浙江、上海、山东、河南、河北、辽宁、黑龙江等地,大小味精生产企业约一百四十余家。

味精的主要品牌有梅花生物、上海太太乐、沈阳红梅、四川国莎、加加食品、驻马店王守义十三香、安徽杨府锦、宁波金钟、宁夏伊品、四川天味、阜丰集团、广东美味鲜(厨邦)、河南莲花、山东菱花、佛山海天、福瑞味精、中粮味精、安徽竟赛、冠生园佛手、山东中科凤祥(妙味哆)、辽宁帝华(佐香园)、福建省建阳武夷(武夷)、江苏张家港菊花等。自2010年开始,味精行业由于受环境保护、能源消耗、原料成本等因素影响,华东、华南、西南等地的味精生产企业陆续关停,然后又经过数次整合之后,基本形成阜丰、梅花、伊品三家企业三足鼎立的市场格局。

06 芝麻油

芝麻油是从油料作物芝麻的种子中制取的植物油,可用于调味的一种油脂。

由于芝麻经焙炒后制作的芝麻油常有浓郁的芳香气味,又称“香油”,在我国南方,也称“麻油”。古代,芝麻还被称为“胡麻”“脂麻”,所以人们把芝麻油称为

“胡麻油”“脂麻油”。三国时期,我国的劳动人民就掌握了用用石臼法或木榨法生榨芝麻制油的技术。《北堂书钞》中有芝麻油用于饮食的最早记录,南北朝时,香油已广泛地被用于餐饮上。

芝麻油分为芝麻原油、芝麻香油、小磨芝麻香油和精炼芝麻油四类。我国芝麻油生产在满足国内消费需求的同时,出口到60多个国家,年出口量1700吨左右。

芝麻油的主要品牌有海天燕庄、李锦记、鲁花、富味乡、大名府、崔字牌、顶志、金龙鱼、中粮福临门、青岛春明(春明伟业)、长康、三添、福达坊、古币、上海太太乐、三原三友、正道、佛山海天、镇江京友(甘露)、珠江桥牌等。

07 酱类

酱的文字记载于三千年前周王朝的《周礼》,在《论语·乡党篇》、汉代司马迁著《史记》等古籍中都有记载。酱是古代劳动人民利用粮食自然发酵生成的一类调味品。

随着酱类的发展,采用的原料种类日益丰富,原料包括谷物和(或)豆类、水产品、香辛料等。根据2019中国调味品著名品牌企业统计:酱类入围企业收入复合增速超过10%,行业集中度较低。百强入围企业数34家,收入合计83亿元,前五大收入占比66%;产量合计91万吨,前五大产量占比67%,在传统酱类平稳发展的同时,酱类行业积极创新,适应消费者需求,不断开发风味各异的酱。

近几年发展较有特色的品类有:黄豆酱、番茄酱、辣椒酱、芝麻酱、豆瓣酱、风味酱/方便酱等。

酱类的品牌主要有佛山海天、天津利民、烟台欣和、四川丹丹、上海味好美、黑龙江香其、四川远达、北京六必居、山东中椒英潮、广东美味鲜、安庆胡玉美、辣妹子、鹤山东古、辽宁郑友和、仲景食品、广州致美斋、保定槐茂、北京二商王致和、四川天味、北京老才臣、北康酿造、东莞永益、宁波佐餐王、上海鼎丰、贵阳味苑园、安记食品、杭州食品酿造、宁波金钟、统万珍级、扬州三和四美、广东佳隆、宁夏红山河、上海太太乐、四川王家渡、李锦记、卡夫亨氏、贵阳老干妈、大连金葵、山东巧媳妇等。

黄豆酱 黄豆酱是以黄豆主要原料,经微生物发酵酿制的酱类。

唐颜师古注云:“酱以豆合面为之也……食之有酱”,这是明确写出豆酱的较早记载。北魏贾思勰的《齐民要术》中对豆酱的生产工艺进行了较为详细和全面的记载。黄豆酱产品具有营养丰富、易于消化吸收等优点。

黄豆酱的主要品牌有佛山海天、李锦记、烟台欣和、山东巧媳妇、海底捞、北京六必居、湖州老恒和、天源酱园、天津利民、厨邦、广州致美斋、科沁万佳食品、黑龙江香其、广味源、吉林北康、金菜地、安庆胡玉美等。

番茄酱 番茄酱是以番茄(西红柿)为原料,添加或不添加食盐、糖和食品添加剂制成的酱类,添加辅料的品种可称为番茄沙司。

番茄酱于20世纪初从西方引入中国。最初多用于西餐,后逐渐应用于中餐,并较之西餐运用更丰富。番茄沙司是以浓缩番茄酱为主要原料,配合其他辅料,丰富番茄酱口味,方便菜式应用而生。番茄酱分为中西两种应用领域,被大众所接受的口味较为统一,各个企业的区别与创新集中在包装方面。

番茄酱的主要品牌有卡夫亨氏、味好美、百利、梅林、东莞永益(凤球唛)、丘比、极美滋、天津利民、露莎士、天禾、新疆笑厨、广州致美斋、中粮屯河、佛山海天、广州广味源、广州忆霖、家乐、百味来、北京特味浓、内蒙古红太阳、内蒙古大罗素等。

辣椒酱 辣椒酱是以辣椒为原料,经发酵或不发酵,添加或不添加辅料制成的酱类。

辣椒原产于中南美洲热带地区,明末由海路从美洲的秘鲁、墨西哥传入中国的。最早作为观赏植物,后作为食材。早期辣椒酱为人们手工自制自食,加工方法简单,随着工艺改进,生产技术水平提高,逐渐发展出各种风味辣椒酱。

市面上常见的产品按不同地区的风味分有蒜蓉辣椒酱、桂林辣椒酱、川味辣椒酱、油辣椒、豆豉辣椒酱、剁辣椒酱、黄灯笼辣椒酱等。并随着全球饮食文化融汇,国外辣酱也融入国内,形成西式辣酱调料,如泰式甜辣酱、韩式辣椒酱等。

辣椒酱的主要品牌有:贵州老干妈、李锦记、花桥、辣妹子、四川吉香居、大连

金葵、四川美乐、饭扫光、饭爷、天津利民、山东英潮、河北天下红、坛坛香、金塔、安庆胡玉美、海南黄灯笼(南国黄)、四川丹丹、广东茂德公、青岛辣工坊(英潮、虎邦)、内蒙古红太阳、黑龙江香其等。

芝麻酱 芝麻酱又称麻酱,是以芝麻为原料,经除杂、清洗和焙炒后,采用研磨等工序制成的产品,有香味,作为调味料食用。

芝麻酱起源于远古时代,人们将芝麻炒至一定程度后,用石磨研磨呈粘稠酱状,加在饭菜中食用,或做芝麻酱烧饼、芝麻酱凉菜等。

芝麻酱的主要品牌有王致和、六必居、古币、草原红太阳、丘比、天源酱园、饭扫光、麻辣空间、沙沟等。

豆瓣酱 豆瓣酱是以蚕豆、大豆或辣椒为主要原料,经微生物发酵,添加或不添加其他辅料制成的具有可见颗粒状的产品。

豆瓣酱从出现到工艺成熟,经历了一个漫长的过程,最初人们用晒干后的蚕豆拌入辣椒和少量食盐,用来调味佐餐。之后借鉴腐乳发酵方法,加入灰面、蚕豆瓣一起发酵,豆瓣酱制作工艺日渐成熟。现代的郫县豆瓣已成为中国地理标志产品,郫县豆瓣酱是川菜必不可少的调味品,被誉为“川菜之魂”。

豆瓣酱的主要品牌有鹃城牌、丹丹、欣和、李锦记、绍丰和、胡玉美、恒星、旺丰、川老汇、蜀府、饭扫光等。

风味酱/方便酱 风味酱/方便酱是指选用大豆、辣椒、菌类、牛肉等一种或多种原料,经发酵或不发酵生产的独具风味的、丰富多样、便捷时尚,迎合市场需求的酱类。

随着人们生活水平的提高,消费习惯的改变,消费者口味的变化,酱类生产企业不断推陈出新,开发出满足消费者不同口味、不同用途的产品。如香菇酱、牛肉酱、香菇牛肉酱、海鲜调味酱、黑椒牛肉酱、烧烤酱(新奥尔良风味调味酱)、西餐牛排调味酱、什锦酱、香辣酱、金枪鱼酱、鸭蛋黄酱、大块牛肉香菇酱、韩式甜辣酱、复合口味拌饭酱、螺蛳粉调味酱等。

风味酱/方便酱的品牌主要有:饭爷、李锦记、利民、饭扫光、香其、虎邦、李子柒、江湖铺子、饭空、佐大师、新青大、特味浓、御娘等。

(未完待续)