

辣条行业快速发展 要美味更要健康

本报讯 孟刚 儿童食品成为促销热门,而辣条作为零食界的“元老”、众多90后以及00后群体的“童年记忆”也备受欢迎。近日“辣条第一股”卫龙发布招股说明书,即将在港交所上市,更是引发网友热议。多位专家表示,辣条受到儿童、青少年青睐,其行业产值快速发展,不过,顺应消费者的需求,辣条还应在营养健康道路上不断创新。

年产值近600亿元

调味面制品,俗称辣条,作为方便休闲食品的后起之秀,它起源于湖南岳阳市平江县的平江酱干,是集鲜、嫩、咸、辣、甜五香于一体的平江传统名吃。作为工业化食品,经过将近20年的发展,现已形成一个新的休闲食品门类。

根据郑州平江商会的评估,目前来看,辣条生产企业主要集中在河南和湖南两地,虽然绝大部分辣条确实仅限于5毛和1元的零售价格区间,生产企业规模普遍属于小微企业,但即便如此,在行业内仍旧出现了诸如“卫龙”等较为知名的品牌。除了卫龙外,目前三只松鼠、良品铺子、盐津铺子等零食品牌都已经将辣条加入到自己的产品矩阵中。

目前的辣条产业规模十分庞大,商务部流通产业促进中心日前发布的《消费升级背景下零食行业发展报告》显示,2020年零食行业总产值规模接近3万亿元,其中仅辣条品类年产值将近600亿元。

行业不断规范

长期以来,伴随着“不健康”“不卫生”的质疑,辣条产业在各地野蛮生长。此前,辣条行业曾一度引发辣条标准的“南北之争”。

2019年12月10日,国家市场监督管理总局发布《关于加强调味面制品质量安全监管的公告》,明确规定了辣条类产品要统一按照调味面制品的生产许可类别进行管理,这意味着辣条终于迎来了国家标准。此次统一标准除了对食品生产过程中的卫生问题进行规范外,特别强调食品名称要反映食品真实属性,不能低俗、误导或违背营养科学常识。

据了解,目前,卫龙、盐津铺子、来伊份等辣条企业产品标签均已按照国家标准GB2760中方便食品的分类规范使用食品添加剂。

食品产业分析师朱丹蓬表示,统一标准的出台可以规范化管理整个行业的乱象,目前辣条的整个产业链已经形成,出台相应的政策,对辣条健康化运营是非常好的顶层设计。

“实际上辣条产业在近10年的发展开始逐渐成熟,主要是由于监管部门的监管力度逐步加强,使得部分小规模厂商开始被淘汰。”郑州平江商会秘书长李长根表示。

中国食品科学技术学会日前提供的数据显示,随着调味面制品行业的发展和规范化、规模化效应的体现,行业集中度不断提升。以辣条生产加工的一个主



要基地河南为例,调味面制品企业从2000年的4000多家递减至2017年的236家,行业规模企业达40家。

追求健康才有未来

一直以来,辣条行业处于舆论的不利环境中,因为多数辣条自带高油、高糖、高盐属性,非常不利于健康。

如以某品牌的小面筋产品为例,查阅其营养成分表发现,其脂肪和钠含量较高。在NRV(%)一栏,脂肪是42%,钠是137%,如吃100克该产品,则每日钠的摄入量已经超标。

朱丹蓬表示,目前年轻消费者正在变得越来越理性,在好口感的基础上,还注重产品本身是否有助于健康。当消费者有更高的需求时,就看哪个企业或品牌能更精准地满足用户需求。

2019年12月10日,国家市场监督管理总局发布的《关于加强调味面制品质量安全监管的公告》中指出,生产企业要参照《中国居民膳食指南》相关要求,改进生产工艺,改善产品配方,制定食品企业标准,降低调味面制品中盐、脂肪、糖含量,

不得超范围、超限量使用食品添加剂。2020年全民健康生活方式宣传月的主题为“健康要加油,饮食要减油”,同时向公众宣传“就要5克”的减盐理念。

显然,要让辣条行业长青,仅靠抓住消费者味蕾远远不够,关键是要契合未来食品行业营养健康这一大趋势。

为了更好适应年轻群体,一些企业正在考虑做产品和健康升级,包括食材、调味等,更偏蔬菜素食。不过,对于辣条而言,一旦进入健康化改革的轨道,其带给消费者的愉悦感也将大打折扣。

如何在味觉与健康中找到平衡点,是行业需要通过产品研发、技术创新来破解的一个难题。中国农业大学教授沈群表示,辣条食品生产企业正在着手做的“三降”,符合健康需求,然而,如何使产品中糖、油、盐下降的同时提升品质、保持口感,是一项长期的工作,还需产学研结合,共同努力。“未来,清洁标签(在产品标签中尽可能少出现E编码食品添加剂、保持标签配料栏中的食品天然的属性)是辣条行业的发展趋势。下一步,通过标准的制订等来规范企业,加大研发提升品质是关键。”沈群说。

万物皆可益生菌?

益生菌行业健康发展需科研支撑、理性消费

本报讯 韩肖 伴随着健康消费热度的提升,消费者对于益生菌产品的关注度也在与日俱增。什么是好的益生菌,该如何选择益生菌,成为很多消费者关心的话题。

益生菌要选适合自己的

饼干、面包、坚果……从片剂粉剂,到消费者常见的益生菌饮品,近年来有关益生菌的产品不仅数量逐渐增多,更开始向各类普通食品延伸。

对于这种变化,在第十六届益生菌与健康国际研讨会期间,中国工程院院士、江南大学校长陈卫介绍称,并非任何食品都适合益生菌的添加和使用,以占益生菌大部分的乳杆菌、双歧杆菌为例,对温度、酸度都十分敏感,自然也对应用的食物种类有一定限制。而在烘焙类食品中使用的益生菌,则以耐热耐性更好的芽孢杆菌为主。

“益生菌被消费者关注是个好事,说明益生菌对肠道健康的积极作用获得了消费者的认可。”在陈卫看来,益生菌的使用从乳制品向其他食品延伸,也恰恰说明

了一些企业开始行动起来。但在这一过程中,更需要有科学研究作为发展支撑,不能夸大益生菌的效果,在保障产品质量前提下,促进产业健康发展。

对于消费者而言,什么是好的益生菌?在内蒙古农业大学教授、“乳品生物技术与工程”教育部重点实验室主任张和平看来,适合消费者自身需求的益生菌,就是好的益生菌。张和平表示,优秀的益生菌应该有严苛的科学研究背景来背书,需要大量的科学实验过程和培育成本,消费者应谨慎消费过于廉价的益生菌产品。

同时,张和平还建议,消费者在选购益生菌时不应该迷信所谓专利,个别益生菌仅做了体外培养实验,也能声称拥有专利,但在消费者的实际应用中难堪大用。另外,寻求以益生菌改善身体状况的消费者,也该保持理性,益生菌作用人体时间需要有一定时间,不可操之过急。

行业共商益生菌发展新生态

5月25-27日,由中国食品科学技术学会主办、中国食品科学技术学会益生菌分会承办的第十六届益生菌与健康国际

研讨会在苏州召开。此次大会主题为“构建基于科学的益生菌健康发展新生态”。

中国食品科学技术学会副理事长兼秘书长邵薇教授在大会上表示,坚定地走价值提升道路,已成为食品工业未来发展的重要趋势,通过产品创新融入益生菌以提升产品价值,成为越来越多食品企业的现实需求。科技成果的价值在于运用,益生菌行业基于科学,聚焦人群特异性,正在积极推进益生菌产业化进程。随着多元化产品不断创新,在满足儿童、老年等不同消费人群健康需求中发挥了重要的作用,也使益生菌行业迸发出更强的发展动力。但在益生菌行业快速发展的过程中也面临着诸多机遇和挑战,科技界与产业界也正在提升菌种知识产权保护、完善益生菌在食品中应用的标准法规体系,以疏通行业发展中的“堵点”,积极构建基于科学的益生菌健康发展新生态。

论坛期间,针对我国益生菌行业发展情况,中国食品科学技术学会益生菌分会联合多位专家,以及前期分析和调研结果,分别发布“2019-2021年益生菌行业创新六大趋势”和“2021年我国益生菌产业发展十大焦点”。

马铃薯产业 指数发布

本报讯 聂国春 新华·中国(定西)马铃薯产业指数于近日发布。该指数旨在以定西马铃薯全产业链数字化反映其生产经营状况,为全国马铃薯市场提供价值参考与决策依据。

该指数编制工作于2020年8月全面启动,已发布指数周报19期、月报4期,为企业市场行为、政府决策提供了重要参考,有力加速了定西马铃薯产业标准化和数字化升级。据介绍,指数建设第一期,将编制并发布原种等4支产地批发价格指数。

中国蔬菜协会会长薛亮认为,马铃薯产业指数的建立和发布,具有发现价格的作用,有利于推动行业标准化发展,带动生产、流通、加工全产业链标准化。农业农村部信息中心副主任蔡萍表示,该指数把数据这一重要生产要素、数字技术这一新动能注入种薯批发等加工销售的各个环节,完善了从种质繁育、商品薯生产到下游加工销售的全流通渠道的价格监测体系,有助于推动马铃薯全产业链高质量发展和数字化建设,挖掘和释放马铃薯产业数字经济。