

《透明质酸钠饮品》团体标准发布

《透明质酸钠饮品》(T/CNFIA 155-2022)团体标准日前正式发布,该团体标准对透明质酸钠饮品的技术要求、检验方法、生产加工过程卫生要求等做出相应的规范建议,明确了饮品中添加透明质酸钠的含量,既符合国家卫健委的相关要求,又保证了透明质酸钠饮品相对明显的饮用口感。

业内人士表示,团体标准的发布,有效填补了我国透明质酸钠饮品标准的空白,进一步促进了透明质酸钠食品市场的正序规范,能够推动相关产业持续健康发展。

让企业有规可参、有标可依

近年来,功能性饮品呈现较快增长,含有透明质酸钠成分的功能性饮品成为市场新消费风向。艾瑞咨询发布的《透明质酸应用场景白皮书》显示,2020年,全球食品级透明质酸钠终端产品市场规模达到25亿元,预计2016—2024年全球食品级透明质酸钠终端产品市场年复合增长率将达到7%。

2021年11月,中国食品工业协会为配合完善国家食品安全标准、质量标准与规范体系的建设,牵头制定《透明质酸钠饮品》团体标准,经过数月的信息采集、市场调研和协同研究,《透明质酸钠饮品》团体标准于日前正式发布。

团体标准编制说明显示,未来我国透明质酸钠饮品的增量和增速十分可观,制定和推广透明质酸钠饮品的标准,有利于规范此类产品的生产、检验和销售。

该团体标准适用于以透明质酸钠、饮用纯净水、饮用天然矿泉水及其他类饮用

水为原料,添加或不添加碳酸氢钠、二氧化碳,经加工、包装制成的产品。同时,团体标准在对透明质酸钠饮品的质量要求中强调,饮品中透明质酸钠的含量为0.1—0.2克/升。

除对透明质酸钠饮品的感官、理化、微生物指标等制定标准外,该团体标准中也收录了透明质酸钠饮品中透明质酸钠含量的测定方法——高效液相色谱法。

中国食品工业协会副秘书长徐坚表示,《透明质酸钠饮品》团体标准的发布,有效填补了国内透明质酸钠食品行业标准的空白,让相关企业和品牌能够有规可参、有标可依,进一步促进了透明质酸钠食品市场的正序规范,能够推动相关产业持续健康发展。

产业呈现快速发展态势

弗若斯特沙利文(Frost&Sullivan)日前发布了《2021全球及中国透明质酸(HA)行业市场研究报告》(以下简称《报告》)。《报告》指出,近年来全球透明质酸钠销量呈现快速增长态势,随着应用持续创新拓展,我国透明质酸钠产业正迎来更大规模的市场前景。

《报告》显示,2021年透明质酸钠原料

市场销量达到720.0吨,同比增长20%,2017—2021年复合增长率为14.4%。着眼全球透明质酸钠原料市场的整体发展,预计未来5年全球透明质酸钠原料市场将保持12.3%的复合增长率,2026年将达到1285.2吨的市场销量,发展空间巨大。

我国透明质酸钠原料销量在过去5年显著增加,从2017年的361.2吨增长至2021年的590.4吨,年复合增长率达到13.1%。2021年我国透明质酸钠原料的总销量占全球总销量的82%。

《报告》指出,我国2021年初释放的关于食品级透明质酸钠的政策红利,极大拓宽了食品级透明质酸钠原料市场和终端应用的发展空间。

原料创新应用进一步激发

在全球市场,透明质酸钠食品已有30多年的发展历史。随着发酵技术的进步,有关透明质酸钠的研究也已由提高产量转向生产出符合市场不同需求的产品应用。

在食品领域,随着我国市场对食品级透明质酸钠终端产品的认可,国内添加透明质酸钠的普通食品种类也将逐渐丰富,并催生新的消费趋势。

2021年,在透明质酸钠被批准为新食品原料一年多以来,我国步入“透明质酸钠食品国产化”时代,不断有品牌参与到透明质酸钠新品的打造,涌现了透明质酸钠软糖、气泡水、饮用水、酸奶等多个功能性食品品类。经过市场实践验证,透明质酸钠食品逐步实现了更广泛的消费触达,口服透明质酸钠的安全性、可吸收与功能也进一步深入人心。

近年来,全球科研机构及企业对于透明质酸钠的科技研究投入不断加大,这进一步激发了透明质酸钠原料的创新应用,以透明质酸钠食品为代表的功能性食品快速发展。

面对市场的快速扩张,全国食品发酵标准化中心主任助理、中国食品发酵工业研究院教授级高工刘明强调,新食品原料的开发应用,有利于食品行业产品创新和产业升级。

随着《透明质酸钠饮品》团体标准的正式出台,透明质酸钠食品领域将得到更规范化的发展,科学化、标准化的添加使用以及有效的质控检测技术体系,对行业发展提出更高质量要求,有利于市场秩序优化,更好地保障消费者权益,以行业的高质量发展守护国民健康。

(中国食品工业杂志)

贵州贵酒
GUIZHOU GUIJIU

贵州贵酒 封藏酒

—以时光 酿珍贵—

中康一品

中康一品实业有限公司

服务热线: 400-800-2692

销售电话: 010-83362960

广告

责编:张华清 版式:武凯强