

“阿斯巴甜们”如何兼顾成本与安全

阿斯巴甜风波下,可口可乐、百事可乐、大窑等汽水对此三缄其口,元气森林、奈雪的茶、广州浪奇迅速与阿斯巴甜撇清关系。这背后既有舆论的压力,但更重要的或许是成本与安全“鱼与熊掌难以兼得”的考量。

调查下游食品企业发现,与使用蔗糖相比,达到相同蔗糖甜度使用安赛蜜或三氯蔗糖可分别节约93.7%或90.1%的成本。消费者的普遍认知是,配料越少越健康,反馈到一些下游企业,即便是提高成本也要让配料表更干净。

专家认为,饮料企业为了将配料表减少一个字,背后往往要付出上亿元的成本支撑,“对终端市场来说,如果阿斯巴甜被替代,可能会对使用阿斯巴甜的产品产生影响,但具体影响程度将取决于替代品的可替代性和市场接受度”。

配料表成新噱头

阿斯巴甜争议之下,不少饮料企业又将配料表当作营销新噱头。

奈雪的茶果汁茶饮料特意在广告中说明“本产品使用罗汉果浓缩汁,代替三氯蔗糖,作为代糖使用”。西安老牌汽水品牌冰峰宣称“采用天然植物代糖赤藓糖醇,不含防腐剂”;另一家新星汽水品牌元气森林则直接在宣传语中打出“干净的配料表”“0糖0脂0卡0山梨酸钾的轻负担”“更优的代糖方案赤藓糖醇”等词汇。

随着人们消费习惯的改变,“无糖”“零糖”等含糖类饮料逐渐被摆放在货架最显眼位置,但在阿斯巴甜风波下,公

众敏感的神经再次被触碰。就阿斯巴甜是否影响后续产品生产等问题,北京商报记者通过邮件向可口可乐、百事可乐、大窑汽水等品牌进行提问,但截至发稿未收到回复。

消费者的普遍认知是,配料越少越健康,但聚光灯下的饮料们也并非所宣传的那么“健康”。北京商报记者比较了雪碧零糖、可口可乐零糖、百事可乐零度、元气森林白桃味气泡水、奈雪的茶果汁茶、冰峰无糖、大窑嘉宾汽水等十余种饮料发现,大多数饮料配料表的成分在十种以上,最少的元气森林白桃味气泡水有八种,最多的大窑嘉宾汽水多达十六种。

各大饮料配料表中相同的成分包括水、二氧化碳、柠檬酸、食用香精,其他成分则五花八门,且多数饮料配料表中含有不止一种甜味剂,并非企业不愿意只用一种甜味剂,而是成本与口感多方考量下的结果。

并非“科技与狠活”

调查发现,可口可乐零度配料表中含有阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、安赛蜜、蔗糖素;百事生可乐中含有阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、安赛蜜、蔗糖素;大窑汽水配料表中含有阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、甜蜜素、安赛蜜;元气森林配料表中含有赤藓糖醇、甜菊糖苷、三氯蔗糖。

一种解释是,一般来说低倍甜味剂普遍口感较好,成本较高,甜价比高,需要搭配高倍甜味剂降低成本,增加甜度;同时甜味剂间的协同增效作用可使

其甜度超过几种甜味剂实际甜度的加和甚至成倍增加,减少了复合甜味剂的用量,从而降低了生产成本。比如赤藓糖醇的甜度为蔗糖的70%,单一使用赤藓糖醇的产品可能会造成成本高、口味淡的后果,因此加入极少量高倍甜味剂即可有效增加甜味,并且在甜度相同的情况下降低成本。

同时,单一甜味剂使用时都有一定程度的缺陷,例如糖精有一定的后苦味;甜蜜素价格相对较低但口味微苦,耐酸性稍差。复合甜味剂可将各种甜味剂的特性综合利用,以取得最佳效果,例如赤藓糖醇与高倍甜味剂甜菊糖苷以1000:1—1000:7范围内混合使用,可有效掩盖甜菊糖苷的后苦味,甜味协调性好。

根据百川浮盈数据,2022年4月安赛蜜和三氯蔗糖的价格分别为7.6万元/吨和39万元/吨,达到1蔗糖的甜度使用安赛蜜和三氯蔗糖的成本分别为380元和600元,而使用蔗糖的成本约为6000元,因此达到相同蔗糖甜度使用安赛蜜或三氯蔗糖可节约93.7%或90.1%的成本。

在甜味剂市场上,被元气森林带火的第三代代糖赤藓糖醇,第四代的安赛蜜,第五代的三氯蔗糖等正成为阿斯巴甜的替代品。在天然甜味剂领域,甜菊糖、罗汉果甜苷等品种有后来者居上之势。

趋向更安全

根据英敏特数据库的数据显示,在2010—2020年的十年间,天然甜味剂的添

加占比逐年提升,由2010年的8.16%提升至2020年的29.41%。人工合成甜味剂的使用占比出现明显的逐年降低趋势,以天然甜味剂、糖醇为代表的新型甜味剂,因为更符合健康、安全、天然、控糖等新生活态度的需求,在代糖市场上呈现出积极快速的发展态势。

无论从口感体验还是单位甜度成本来看,天然甜味剂都具备替代人工合成甜味剂的条件,并且天然甜味剂更能达到消费者对“天然、健康、安全”的更高需求,品牌方将更有动力选择使用天然代糖。

在成本方面,尽管人工甜味剂的“甜价比”优势明显,可以最大化地控制和压缩成本,但甜菊糖苷的甜价比也已经下降到蔗糖的1/5,也只是阿斯巴甜的2.5倍,并且一瓶饮料里高倍甜味剂添加量少之又少,对品牌方来说单瓶甜味剂应用成本的浮动基本可以忽略不计。

中信证券研报指出,出于安全性和成本的考虑,预计下游厂商会加速三氯蔗糖等更安全的甜味剂对阿斯巴甜的替代。此外,随着人们对于甜味剂的来源及安全问题关注度的不断加强,对天然甜味剂需求预计还将高速增长。

中国食品产业分析师朱丹蓬表示,“目前甜味剂的替代品有很多,赤藓糖醇是阿斯巴甜的升级版,在代糖行业,也被资本市场阶段性看好”。

可以肯定的是,在全球控糖减糖的大趋势下,天然甜味剂已经逐渐得到商家和消费者的青睐,但短时间内人工甜味剂还不会退出市场。

(孔文燮)

广告

贵州贵酒
GUIZHOU GUIJIU

贵州贵酒 封藏酒

—以时光 酿珍贵—

中康一品实业有限公司
服务热线: 400-800-2692
销售电话: 010-83362960