

珍珠奶茶小料面临最严添加剂监管

随着一票主打珍珠奶茶的品牌在海内外不断扩张,珍珠奶茶逐渐走红,甚至有品牌开出了“珍珠奶茶专门店”。一直以来,珍珠粉圆都是茶饮产品中常见的小料之一,如今珍珠奶茶有了新规定。

继2024年2月《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760-2024)(以下简称《标准》)发布之后,日前,《标准》正式实施,其中提到,脱氢乙酸及其钠盐在黄油和浓缩黄油、淀粉制品、面包、糕点、焙烤食



品馅料及表面用挂浆、预制肉制品、果蔬汁(浆)中不得使用,同时该食品添加剂在腌渍蔬菜中的最大使用量由1g/kg调整为0.3g/kg。

脱氢乙酸及其钠盐是什么?品质泰州微信公众号科普称,脱氢乙酸及其钠盐是一种被广泛使用的广谱类防腐剂,具有安全性、稳定性高等优点,不受酸碱条件影响,对光和热也比较稳定,能有效抑制酵母菌、霉菌和细菌的繁殖。脱氢乙酸及其钠盐毒性较低,按标准规定的范围和使用量使用是安全的,但长期过量摄入会危害人体健康。

这又和珍珠奶茶有什么关联呢?实际上,作为茶饮产品中常见的配料之一,奶茶中的配料“珍珠”因属于淀粉制品,也将禁止使用脱氢乙酸钠。据咖门报道,目前茶饮市场上“珍珠”小料分为常温珍珠、冷冻珍珠和快煮珍珠三种,其中常温珍珠和快煮珍珠含有防腐添加剂。此前,就有媒体报道称有奶茶店因销售的珍珠粉圆含有脱氢乙酸抽检不合格。

对此,了解了多家连锁茶饮品牌,对方均表示所售产品符合规定。在新规出台后正式实施前,便有品牌更换供应商,生产珍珠的企业也有更换配方的情况。例如,去年11月,广州贵师傅食品有限公司就发文称,随着国家卫健委出台新的食品添加剂标准,相关事件引发关注。脱氢乙酸钠虽是低毒性的食品保鲜防腐剂,但超量摄入可能对人体造成危害。因此,贵师傅研发并更新了

“0脱氢乙酸钠”版本的珍珠粉圆。

类似的举动或许能够在一定程度上倒逼行业进步。广州眺远营销咨询公司总监高承飞指出,《标准》的实施将迫使相关企业调整珍珠粉圆的制作工艺,寻找脱氢乙酸及其钠盐的替代品以确保食品安全,这无疑会增加生产成本。同时,为保持珍珠的口感与品质,企业可能需要投入更多资源进行研发,探索新的保鲜技术。

一些小型或技术实力不足的企业可能无法承担高昂的研发与生产成本而被迫退出市场,而拥有强大研发能力和供应链管理的大型品牌则有望借此机会扩大市场份额,进一步巩固市场地位,从而加速行业的洗牌。

在茶饮品牌纷纷聚焦健康品质升级的当下,食品安全已成为品牌发展的驱动力,珍珠产品虽只是茶饮众多配料中的一环,但其质量把控却不容小觑。福建华策品牌定位咨询创始人詹军豪认为,茶饮品牌要严格把控原料质量,选择符合标准的珍珠粉圆供应商,确保合规。同时,品牌还需积极研发创新,寻找更健康天然的保鲜方式,如利用天然植物提取物保鲜。在营销上,突出产品的健康、安全特性,满足消费者对健康的追求,提升品牌形象。另外,品牌还要注意加强员工培训,使其熟悉新规和产品调整内容,避免因操作不当引发食品安全问题,维护品牌口碑。

(张天元)

多家茶饮品牌抢占季节性茶饮市场

春日迟迟,春景熙熙。连日来,奈雪的茶、茉莉奶白、喜茶、宝藏绿洲、周四晚等各大茶饮品牌纷纷抓住时机,菜单里都上新了春季茶饮。今年的春季茶饮都有哪些惊喜?近日,笔者探访了浙江省杭州市多家茶饮店后发现,今年的春季茶饮不仅注重口感的创新,更在视觉上做足文章,以迎合消费者对于美好春光的向往和追求。

值得一提的是,今年的春季茶饮,各大品牌巧妙地运用“春日”主题,从视觉上吸引消费者。不少茶饮品牌以芭乐为主要原料,制作成粉色饮品,或是将芭乐与抹茶、葡萄进行搭配,亦或是草莓与抹茶芝士等搭配,制成粉绿相间的饮品,清新又有春日氛围感。还有品牌采用抹茶与牛乳做成白绿分层的饮品,甚至有品牌创新,将咖啡加入奶茶中,调出粉褐色调的奶茶饮品。

在饮品本身的颜值之外,品牌还在选材和外包装上下了功夫。玫瑰花成为不少品牌的主角,如奈雪的茶、霸王茶姬等推出的玫瑰系列,让消费者在享受茶饮的同时,感受春天的花香。

深耕茶饮市场的陈先生认为,季节茶饮作为茶饮品牌抢占市场先机、吸引消费者的关键所在,未来茶饮市场的发展方向将聚焦于健康理念的融入与科技的深度融合,不断探索新的增长点。另外,继奈雪的茶、茶百道之后,古茗也在前不久成功登陆资本市场,成为新茶饮行业的又一重要力量,此举无疑为整个行业注入了新的活力。

(沈艳)

广告



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

