

菜价“涨”声不断 保供稳价持续发力

本报讯 顾鸿儒 菜架上的价签调整，正悄悄改写许多家庭的每日消费账本。随着冬季寒意渐浓，全国多地蔬菜价格迎来一轮普遍上涨。

在清晨的北京新发地果蔬社区便民店（丰台店）里，各类新鲜蔬菜摆满了货架，几位市民提着购物袋，反复比价后，将挑选好的蔬菜逐一放入袋中。

“土豆前两天还3元/公斤，今天怎么就4元/公斤了？”市民张女士拿起一个土豆看了看，又轻轻放下，最终选择了特价处理的一些青椒和白菜。“下午快收摊时再来，虽然品相差一点，但价格能便宜1/3。”

笔者走访多家蔬菜店发现，最醒目的莫过于每个菜架前那些被反复修改的价签。在朝阳区“春和蔬菜”的店内，收银台抽屉里的价签贴纸已所剩无几，业务员表示：“这些价签，三天换了2次，蒜薹涨到15.76元/公斤，螺丝椒涨到11.98元/公斤。”

城市里，小小的蔬菜店像一面镜子，映照出寻常百姓最真实的生活场景——每一个价签的变动，都牵动着老百姓的餐桌。

在湖南，近期蔬菜价格亦呈现持续上涨趋势，零售均价已达7.99元/公斤，韭菜、辣椒和豆角价格涨幅明显，分别上涨2.2%、2.3%和2.4%；在贵州，六大类农产品中有24种价格环比上涨。其中，南瓜价格涨幅最大，环比上涨6.07%；在海南，环比涨幅居前的品种为茄子、黄瓜、豆角，零售均价每斤分别为3.97元、3.76元、4.37元，分别上涨12.78%、3.58%、3.55%。

湖南省农科院蔬菜研究所副研究员、湖南省蔬菜产业技术体系岗位专家汪端华分析称，造成蔬菜价格上涨的原因，一方面，供应量减少，湖南入秋以来高温天气持续，大棚辣椒、茄子等作物坐果率低，产量同比前两年偏低；另一方面，外省蔬菜供应也受多重因素影响受限。例如，山东作为蔬菜供应大省，夏秋季节雨水过多；两广地区受台风影响严重；云南蔬菜主产区遭遇暴雨灾害，导致多地蔬菜生产受阻。叠加一些农户种植积极性降低，以



茄子为例，贵州、云南、广西等地因春季价格过低，许多农户提前拔秧，造成种植面积减少。

小小“菜篮子”装着大民生，蔬菜价格波动直接影响农民增收和居民生活水平。我国高度重视蔬菜保供稳价工作，商务部多层次、多渠道发布分品种的蔬菜种植、产量、价格、销量等产销信息，通过市场监管等措施保障供应稳定。

“进入冬季蔬菜供应期，市场以‘南菜北运’蔬菜和设施蔬菜为主，价格季节性上行是正常的，通常会持续至春节后。当前价格明显上涨的品种，部分因前期不利天气推迟上市，部分则受灾减产提前退市，存在产地转换衔接不畅的情况。总体

看，后期菜价上涨空间有限。”中国农业科学院农业信息研究所副研究员张晶表示。

汪端华预测，白菜、包菜、萝卜、莴笋等冷凉蔬菜，预计12月初大量上市后价格将快速回落。辣椒、豆类等瓜果类蔬菜，价格回落幅度取决于各地气候条件和种植面积，总体供应量可能低于去年，价格仍同比偏高。

“总体来看，未来蔬菜价格将呈回落趋势。一方面，地头价格上涨带动农民种植积极性，如辣椒、茄子、黄瓜等价格处于近年来较高水平，农户种植积极性提高，田间管理也更精细；另一方面，随着云南、广西、海南等地秋冬蔬菜陆续上市，市场供应增加，价格将有所回落。”汪端华说。

食药物质产业迎“扩容提质”关键期

本报讯 闫利 当红豆薏米水成为消费者手中的“去湿标配”，当折耳根烤肠面包在医院里掀起抢购热潮，当阿胶、枸杞、茯苓成为零食的创新担当……站在“十四五”规划高质量收官、“十五五”谋篇开局的关键节点，传承千年的食药物质正以前所未有的活力融入现代生活，展现出惊人的创新活力与市场潜力。中国生物发酵产业协会理事长于学军表示，生物制造作为未来产业与健康产业的重要交汇点，对于培育新质生产力、惠及民生、促进消费具有战略意义，能够以新需求引领新供给，加速构建现代化产业体系，推动健康产业全面升级。

消费新潮驱动市场扩容

数据显示，我国食药同源市场规模已突破3700亿元，全产业链估值超过2万亿元。这一庞大数据背后，是无数消费者用购买力对食药物质投下的“信任票”，一股“食养养生”的新消费浪潮正在席卷而来。

“工作压力大，熬夜也是常态，每年体检又没什么大问题，但总觉得自己需要补点什么，来调整一下日常的饮食。”在北京从事互联网工作的张女士说，“我平时会买一些含有茯苓、桑叶的茶，红豆薏米茶

包是办公桌上的常客，购买酸奶时也会特意关注是否会有枸杞、红枣、党参等成分，心理上感觉能起到养生作用。”

在小红书等社交平台，有诸多食药物质相关产品的推荐和评论，“养生”“新潮”“健康”等词语高频出现。消费者对便捷、高效养生方式的追求，也直接推动了食药物质产品从传统、单一的形态，向时尚化、零食化、场景化飞速演进。

2024年国务院办公厅印发的《关于践行大食物观构建多元化食物供给体系的意见》提出，要科学发展食药同源产业。2025年农业农村部、国家卫生健康委、工业和信息化部联合印发的《中国食物与营养发展纲要（2025—2030年）》指出，要推动食药物质开发利用。一系列政策支持，为食药物质产业发展奠定了坚实基础。

科技创新引领产业提质

面对巨大的市场潜力和消费期待，如何确保食药物质产业行稳致远，实现从“量”的扩张到“质”的飞跃，成为“十五五”时期的核心命题。

近日，在杭州召开的2025CEMS食药物质产业发展大会上，于学军强调，迈向“十五五”，食药物质产业迎来提质扩容时

期。在产业格局方面，加快构建食药物质产业的高质量发展新格局，通过规划制定、科技创新、政策优化和市场拓展，为产业可持续发展提供指引。在科技创新方面，重点推动现代生物发酵技术、合成生物技术等研发，以及AI技术的应用，不断提升科技自立自强水平，聚焦食药物质功效成分、高效配方和功能食品、特殊食品的研发及功效循证的研究，同时扩围日化、医药等大健康领域研究应用，引领消费升级与产业扩容。在标准法规建设方面，推动和完善食药物质产业法规、标准体系的建设，积极反映行业诉求，推动加快审批进度，为食药物质行业规范化发展提供支撑，为产业发展营造良好的政策环境。在国际合作方面，加强国际交流和贸易，搭建国际交流互动平台；树立食药物质民族品牌，推动高附加值药食两用产品走出去，推动食药物质在国际上的认知度，提升我国在国际贸易中的话语权和产品的市场占有。

“党的二十届四中全会强调要发展服务型制造，加快产业模式变革，原料企业一定要与下游企业紧密合作、加强服务、联合研发，推动全产业链的高质量发展。”于学军说。

本报讯 黄盛 随着大众健康意识的全面觉醒与消费需求的品质化转型，我国调味品行业正迎来关键的市场拐点。

数据显示，2024年中国酱油市场规模已达1041亿元，消费需求从“吃得饱”转向“吃得健康”。研究机构 Ipsos（益普索）于2025年发布的《配料干净酱油品类发展和趋势》报告指出，配料干净酱油预计未来三年在零售端品质酱油市场的占比将升至63.9%。

趋势背后，是政策引导与市场需求的双向发力。近年来，市场监管总局等部委密集出台政策规范调味品行业发展，明确提出提倡食品添加剂“减量、减品种”，引导企业采用天然原料与先进加工工艺，降低对人工添加剂的依赖，为消费者构建更严格的安全保障体系。与此同时，将于2026年12月1日正式实施的《GB/T18186—2025酱油质量通则》新国标，打破了此前行业对单一指标的过度追求，明确酱油中味精、食品添加剂的使用不影响其质量等级，引导行业重心向“品质优先”转移。

中国食品工业协会总工程师、食品安全标准法规工作委员会主席李宇表示，“吃得健康、吃得安全”已成为当前调味品市场的核心诉求，正是这种消费端的需求，倒逼供给侧加速转型，而“配料干净”则成为连接政策导向与消费诉求的关键纽带。

如何实现“配料干净”？近日，千禾味业在四川眉山举办的产品焕新暨清洁标签产品0级认证发布会上，其0系列酱油获得了中国调味品行业清洁标签产品0级认证。这一认证标准源自欧盟，要求企业建立涵盖原料甄选、生产制作到包装储运的全链条风险管控体系。

中国检验认证集团四川有限公司总经理邓国军表示，千禾0系列酱油获得此项认证，意味着其在加工过程中已实现无人为添加食品添加剂，且有效控制了添加剂带入风险，力求实现调味品配料干净的核心目标。

据介绍，从产品研发到消费体验，千禾味业的0系列酱油仅使用4种或5种天然配料，通过技术创新实现了配料干净酱油的规模化生产；同时还在今年9月启动产品包装焕新，将配料表醒目呈现于包装正面——清晰标示的4种或5种酿造配料，让标签信息更透明、更易懂，方便消费者快速识别。

千禾味业董事长伍超群表示，“配料干净”不仅是产品标准，更是消费者对食品安全诉求的价值体现。在政策引导、健康消费意识觉醒与渠道变革的三重推动下，品质竞争已取代单纯的价格竞争，成为行业持续发展的核心主题，而“配料干净”正是调味品行业响应消费升级需求的重要路径。

【配料干净】推动调味品行业消费升级