

2026元旦消费趋势：

品质化、场景化、健康化成餐桌主流

本报讯 桑雪琪 从产地直采智利车厘子到大连海参，从内蒙古羊肉到进口牛肉，这些产品的热销不仅反映了节日餐桌的丰盛，更揭示了中国家庭饮食消费的趋势变化。京东生鲜消费数据显示，2026年元旦期间，消费者选择呈现出显著的品质化、场景化和健康化特征。

品质化：高端水果与进口食材成餐桌标配

元旦期间，进口高端水果成为家庭团聚的“餐桌明星”。智利车厘子延续往年热度，3J级10斤装礼盒销售额同比增长145%。今年元旦，混合水果礼盒成为水果消费的新趋势，包含产地直采的云南蓝莓、丹东草莓和智利车厘子组合套装销售额同比激增超10倍，体现了消费者对多样化、高品质水果的复合需求。

国产优质水果同样受到市场青睐。京东生鲜源头直发的四川春见耙耙柑年货礼盒销量同比增长超8倍，丹东草莓也保持稳定增长，“内外兼修”的品质消费格局说明消费者不再单一崇拜进口水果，而是根据品质和口味进行多元选择。

高端海鲜和进口肉类成为消费升级的标杆。大连即食海参销售同比增长接近16倍，厄瓜多尔白虾销量增长接近100%；南美进口原切带芯后腱增长238%，大庄园进口草饲原切牛腱子更是实现了超10倍的增长。消费者对于高品质、可溯源进口肉类的需求持续扩大。

从京东生鲜的元旦消费数据可以看出，消费者更愿意为高品质商品买单，从水果到肉类，对品质的要求不断提升。值得注意的是，消费者在追求品质的同时也十分注重性价比，数据显示，京东生鲜的价格优势也是推动品质消费的重要因素。

场景化：火锅场景与礼盒套装引领采购新模式

家庭聚餐的“火锅场景”成为元旦消费亮点。京东生鲜数据显示，火锅套餐、虾滑、调理涮肉受到青睐。其中，高品质羊肉片需求激增，东来顺内蒙古羔羊原切羊肉片销售同比增长超160%，显示了消费者对原切、溯源肉类的强烈偏好。

“一站式解决方案”大大简化了消费者的节日采购流程。无论是火锅套

餐还是水果礼盒套装，京东生鲜提供的场景化采购方案满足了家庭聚餐的多样化需求。这种场景化采购不仅节省了消费者的时间和精力，也通过专业搭配提升了消费者的用餐体验。

传统时令食品与新式甜品并行不悖。大闸蟹销售同比增长接近100%；而新鲜蛋糕品类增长35%，体现了年轻家庭对节日仪式感的新追求。

从今年元旦的消费趋势来看，消费者不再满足于单品采购，而是倾向于购买搭配合理的场景化解决方案。

健康化：营养与便捷并重的消费选择

元旦消费数据显示，消费者越来越注重食品的营养价值和食用便捷性。即食海参的惊人增长（近16倍）就是一个明显例证，消费者既看重海参的高营养价值，也青睐其开袋即食的便利特性。

高品质原切肉类的增长同样反映了这一趋势。消费者不再满足于普通肉类，而是追求原切、无添加的高品质产品。东来顺内蒙古羔羊原切羊肉片和进口原切牛肉的大幅增长，都表明消费者更青睐更健康、更优质的蛋白质来源。

红2G染色食品好看但不能吃

本报讯 李建 前不久，市场监管总局、国家卫健委联合发布《关于将红2G等物质纳入食品中可能添加的非食用物质名录的公告》，明确将红2G、二甲基黄、二乙基黄纳入食品中可能添加的非食用物质名录。红2G是什么？它为什么可能会被添加到食品中？而监管部门将其纳入非食用物质名录，对食品安全又意味着什么？

红2G是一种工业染料

北京工商大学食品与健康学院副院长王蓓教授极少，红2G又称酸性红，是一种合成色素，属于苯胺类工业染料，主要用于毛纺织品染色、印刷等工业领域。因其色泽鲜艳、稳定性强，所以曾被不法分子违规用于米面制品、肉类熟食、糖果、饮料及调味料中，以改善产品外观、掩盖劣质原料。

有相关研究发现，红2G作为工业染料，可能具有致癌性、致突变性，长期摄入会逐步损害肝脏、肾脏功能，因此包括我国在内的多个国家都明确禁止食品中使用红2G。所以，特别需要强调的是——红2G不是食品添加剂，而是一种工业染料。

明确“食品违禁品”属性

王蓓教授表示，将红2G这类工业染料纳入非食用物质名录，意味着国家为它贴上了明确的“食品违禁品”标签，并为后续的监管和打击亮出了清晰的法律武器。

一是明确的法律定性。名录为监管执法提供了直接的“靶向指引”和坚实的法律依据。在食品中添加红2G这种工业染料的行为，从此被明确界定为违法，而不再只是模糊的“违规”。

二是严厉的惩治威慑。意味着此类非法添加行为可被定性为“生产、销售有毒有害食品罪”，从一般的行政处罚上升至刑事处罚。根据《中华人民共和国刑法》，这一罪名后果严重，最高可判处死刑，这对不法分子构成了强力震慑。

三是精准的监管行动。名录的发布也意味着监管行动的开始。市场监管部门已明确将聚焦于米面制品、肉制品、压片糖果等重点领域加大抽检力度。一旦发现添加，将依法从严从重处罚，并将涉嫌犯罪的案件移送司法机关追究刑事责任。

如何防范红2G

在日常生活中防范红2G这类工业染料，关键在于了解其特性并有针对性地辨别。王蓓教授提醒消费者可以重点关注这几个方面：

重点关注易添加的食品。目前，腊肠、肉制品、调味品、米面制品和压片糖果是可能使用红2G的重点领域，购买这类食品时，尤其要警惕那些颜色异常鲜红、亮丽、均匀且不自然、明显超越食材常见色泽的食品。

选择可靠的购买渠道。尽量在管理规范的大型商超、信誉良好的市场或品牌官方渠道购买。这些场所的进货查验相对严格，可追溯性强。同时，谨慎购买远低于市场平均价格、色泽特别诱人的产品，过低的价格可能意味着原料或生产工艺存在问题。

理性看待不盲目担忧。防范风险不等于盲目担忧，我国已将红2G等物质列入“黑名单”并公布了精确检测方法，监管部门也已明确将对此类非法添加行为依法从严从重处罚，这意味着国家的监管“防护网”正在收紧。消费者了解这些知识后，保持警惕、理性选择即可。

更短的配料表就更“干净”吗？专家：这是误区

本报讯 谭瑛 周洪 如今，买食品先看配料表，早已成了不少消费者的“常规操作”。这时候如果配料表上有一长串添加剂名称，就会让一些人心里打鼓。因为在不少人看来，“无添加”才更健康。也正因为如此，“清洁标签”如今成了不少产品的核心卖点。这里的“清洁标签”可不是说食品本身好清洗，而指的是“配料表干净”，不少商家都标榜自家产品配料表简单、“零添加”“少添加”。只要打上这个标签，产品往往能更受消费者青睐。更短的配料表意味着产品更安全吗？

所谓清洁标签食品，指的是具有配料表简洁，优先使用天然成分，非必要不添加化学合成食品添加剂，加工过程简洁、透明，标签信息通俗易懂等特征的食品。上海市食品安全研究会专家组成员刘少伟介绍，对于“清洁标签”的具体标准，国内外没有普遍共识，它更像是一种理念，强调不使用非必需的添加剂。

句料及，很多企业宣传时，经常会提及“行业首例清洁标签产品0级认证”“国内首家全线产品获五星级清洁标签认证”等表述，但需要注意的是，这些认证依托不同标准，分属不同认证体系。目前国内有多个行业协会、专业学会发布清洁标签团体标准、通用要求、技术指南等，但尚未形成统一的国家标准。

更少添加剂的“清洁标签”食品是否意味着更安全、更营养？刘少伟解释，这之间没有因果关系。他表示适量添加的食品添加剂不仅能保障食品的品质，还能有效消除食品制作过程中产生的有害物质。

刘少伟表示，清洁标签这个词它和我们的食品的营养、安全是不能画等号的。适当的食品添加剂能够让我们的



食品更加营养、安全。比如说油，如果不加抗氧化剂，它遇到氧气就会氧化，就会产生很多的致癌物。所以说并不是不加食品添加剂就一定健康。

科信食品与健康信息交流中心主任钟凯表示，我国建立了一整套食品添加剂管理制度，对食品添加剂从风险评估、标准制定到生产、使用等各环节实施严格监管，消费者无需“谈添加剂色变”。“这个食品添加剂地使用它是属于白名单制度，就是说只有评估之后认为是安全的，才能够用在特定的食品当中，而且会给它设定限量值，只要是合规使用的话，健康是大家不用担心的。”他说。

不少消费者认为配料表越短食品越“干净”。对此，钟凯表示，这是一个常见误区。让配料表比较短，这个有很多的办法，比方说它用一个复合的配料，里面比如说它有10种添加剂，但是标配料表的时候，它可能就是一个复合

配料。还有如果是同类型的产品，实现同样的工艺目标情况下，通常来讲，用的添加剂的品种越少，它的总量是越多的。比如说加防腐剂，可能三种防腐剂同时使用，每种都只用一点就够了，相当于你打了一套组合拳。现在放一种防腐剂，相当于只会一个左勾拳，所以左勾拳使得劲打，用的量可能会比那三个在一起还多。

据调查发现，市面上的“清洁标签”食品，价格通常比普通同类产品高出不少。在电商平台上，不少宣称0防腐剂、配料表干净的“清洁标签”黄桃罐头，价格几乎是一些普通黄桃罐头的两到三倍。钟凯指出，有些食品本身的制作工艺就决定了配料表能很简洁，商家却借“清洁标签”搞营销噱头，消费者选购时还需理性看待。“如果能看懂配料表的话，看配料表有用，大多数人其实看不懂，起码要看懂营养成分表，食品的营养是否是我需要的，那个才是核心。”他说。