



新知

食品新词新概念 知多少?

同其他行业一样,食品领域的发展也可谓日新月异,食品种类不断增加,一些新名词、新概念也相继出现,不少产品更宣称具有某些特定功能,如竹炭食品宣称在进入人体后可吸附体内毒素等。在标准制定相对滞后的情况下,这些新名词的出现不仅是对消费者的考验,也拷问着整个食品行业。这些年出现的新名词你究竟了解多少?

Top 1 转基因食品 【上榜理由】

其实转基因食品算不得一种新名词,但关于转基因食品的讨论与争议却从未停息。转基因技术曾造福人类,其应用使得品种的培育速度加快,具有显著的经济效益。而今,公众关注的焦点已经不再是转基因技术本身,转基因食品的安全性已经引起大众前所未有的关注。近年食品热议榜单之首非转基因食品莫属。

【专家看法】 没有证据证明有害健康

中国农业大学食品科学与营养工程学院院长罗云波曾表示,转基因技术问世只有十多年的时间,人们有担心是可以理解的,但目前没有证据证明转基因食品对健康有害,而且上市之前都要经过严格的科学评估。

Top 2 发酵饮料 【上榜理由】

2013年初,随着《我是歌手》的

收视率节节高升,一款名为格瓦斯的面包发酵饮料也开始进入大众视线并受到不少人的追捧。“面包也能发酵成饮料?”且不同生产工艺如何,单是由面包发酵而来的饮料便赚足了眼球,自然应收入食品新名词榜单。

【专家看法】 发酵饮料其实由来已久

●高彦祥,中国农业大学食品科学与营养工程学院教授

事实上,发酵饮料是一个比较笼统的概念,所包含的种类繁多,我们经常接触到的利用豆奶、果汁等进行发酵的饮料及格瓦斯等,都属于发酵饮料的范畴。

利用面包发酵饮料也不是一种新方法。格瓦斯最初的制作方法,是将面包进行浸泡,然后提取面包液并进行发酵,在发酵结束后会进行过滤,以避免发生大量的沉淀,最后进行灌装。发酵饮料在制作过程中也会使用一些营养添加剂,主要目的是使得微生物能够产生得更快。也正是因为生产过程中所使用的原料及菌种不同,不同发酵饮料在色泽、口感及营养成分等方面均有所区别。



Top 3 竹炭食品 【上榜理由】

竹炭良好的吸附性可算是公开的秘密,在竹炭食品之前,进入公众视野的恐怕也只有竹炭内衣、竹炭皂之类了。一想到黑黑的竹炭与食品相结合,不少人都觉得难以置信。竹炭食品是黑色的吗?且不论竹炭食品功效如何,仅就色泽而言,竹炭食品无疑是新食品概念中的一匹“黑马”。

【专家看法】 竹炭并不适用于食品

●董金狮,食品安全与环保专家,国际食品包装协会秘书长

所谓竹炭食品,就是在食品中添加一定量的食用竹炭粉。至于竹炭粉以何种“身份”加入竹炭食品中,是食品添加剂抑或食品加工助剂(某种原料加入食品的三种形式),则相对尴尬。目前的《食品添加剂使用标准》(GB2760)目录中,并未将竹炭作为食品添加剂,因此,竹炭不可能以食品添加剂的身份进入食品。所谓食品加工助剂,实际上是食品加工过程中需要的物质,但这类物质并不能包含在最终的产品中。因此,从任何一种成分的角度考虑,竹炭都不适用于食品。

不少竹炭食品宣称可吸附人体内的毒素,竹炭本身也的确具有一定的吸附性,利用其物理功能,可以将竹炭应用于服装、凉席

等产品中,但竹炭用于其他生活用品的吸附性能与吸附人体内的毒素原理并不相同,而且无论国内还是国外,目前都没有关于竹炭可以应用于食品中的审批。因此,竹炭食品所谓的吸附体内毒素的功能并不可信。

Top 4 航天育种食品 【上榜理由】

从严格的意义上来说,航天育种是一种食品培养方式。科学技术的发展使航天育种成为可能,与普通种植或温室大棚中的作物相比,航天育种食品俨然成为食品中的高富帅。此等食品必须在榜单中占有一席之地!

【专家看法】 无需担心辐射等安全问题

●刘祥祥,国家航天育种工程首席科学家,中国农业科学院作物科学研究所航天育种中心主任

航天育种主要是利用空间的微重力、宇宙辐射等综合环境,使得生物的基因发生改变,发生了基因突变的种子返回地面后,经过育种专家的进一步培育、挑选等,创造出新的品种。其实品种通过搭载进入太空只是整个航天育种过程中的一个起始阶段,种子搭载工作完成后,还要经过返回地面一代一代筛选、淘汰、优化、稳定的过程。

航天育种作物性状会发生一些改变,但具体哪一种性状发生

改变,这个过程是随机的,不可控。至于是否存在辐射等危险,联合国国际原子能机构与联合国粮农组织成立了一个联合司,专门负责植物诱变育种领域的一些技术应用,在过去80年间,其安全性没有任何问题。我们只是用人工手段,借助外界措施,加速了物体本身基因的改变,这与生物进化过程中的自然变异在本质上是是一致的,只是提高了频率或增加了变异的类型。

Top 5 有机食品 【上榜理由】

无论是食品还是材料等,似乎跟有机挂钩后都成为健康、环保的象征。有机食品的准入门槛到底有多高便成为问题的焦点。虽然算不得特别新的概念,但“有机食品”从一开始便备受推崇。

【专家看法】 有机食品需多环节认证

●李淑媛,中国营养学会常务理事

关于有机食品,国家有一定的认证标准。《有机食品认证管理办法》规定,有机食品需符合国家食品卫生标准和有机食品技术规范的要求,在原料生产和产品加工过程中不使用农药、化肥、生长激素、化学添加剂、化学色素和防腐剂等,有机食品业不适用于基因工程技术。

食讯

87.2%中国高中生 关心食品安全

日本国立青少年教育振兴机构以中日美韩四国高中生为对象的最近调查结果显示,87.2%的中国高中生表示关心食品安全问题,比例明显高于其他三国。

在中国,上海福喜食品公司销售过期加工肉品等食品安全问题接连曝光,该机构指出:“中国高中生一直担心自己吃的东西。此次调查结果应该是反映了这种国内状况。”

该调查就受访者对科学和社会问题等12个项目有无兴趣展开访问,各国学生就食品安全回答“非常有趣”的比例为美国23.5%、日本19.5%、韩国19.1%。与此相比,中国则高达52.7%。这一比例在12个项目中居首。加上回答“还算关心”的学生,关注食品安全的中国学生达87.2%。

分各国来看,在12个项目中回答“非常关心”的比例居首的分别为:日本26.0%的学生回答的“宇宙开发”,美国36.3%的学生回答的“医学新发现”,韩国24.6%的学生回答的“电脑和网络技术”。

沪超市菜市场等须 打印所有食品追溯单据

《上海市食品安全信息追溯管理办法(草案)》立法听证会将于8月12日举行。

《草案》要求标准化菜市场的场内经营者、超市、大卖场、中型以上食品店经营者,应当将其经营食品追溯信息上传至追溯系统,打印每笔交易食品的追溯单据,供消费者查询,并确保打印设备完好运行。食用农产品生产企业违反追溯管理义务的,食品批发市场、标准化菜市场经营管理者违反追溯管理义务的,最高可处5万元的罚款。

《草案》规定,上海对下列类别的食品实行食品安全信息追溯管理:(一)粮食及制品;(二)畜肉及制品;(三)禽类;(四)蔬菜;(五)乳品;(六)食用油;(七)水产品;(八)酒类;(九)经市人民政府批准的其他类别的食品。(晓西)

发展 永无止境

——益海嘉里(兖州)粮油工业有限公司在创新中前行

本报见习记者 魏吉顺



益海嘉里(兖州)粮油工业有限公司车间地面如镜。

“诚信廉洁,勤奋创新,健康安全,和谐共享”这16字的企业核心价值观在孔孟之乡被赋予更多的内涵,走进距离孔子故乡曲阜只有15公里的益海嘉里(兖州)粮油工业有限公司,“为人师表”,孔子周游列国图映入眼帘,在这里,孔孟文化已成为企业文化的一部分。天时、地利、人和,建厂六年的时间,益海嘉里(兖州)粮油工业有限公司从东方文明的发源地汲取营养,已成为当地最有影响力的粮油加工企业。

六年前的今天这里是一望无际的田野,六年后的今天这里车水马龙,金龙鱼旗下的米面油系列产品成为山东人餐桌上的优先选择,成为济宁市唯一的500强粮油加工企业——

国际品质 专业铸就: 立足小麦产区、一流装备、研发领先

益海嘉里(兖州)粮油工业有限公司是由爱国侨商郭鹤年家族创办的新加坡丰益国际集团直接投资的侨资企业。

2009年11月,丰益国际集团投

资8亿元成立的丰益全球研发中心正式落户上海,由中国科学院外籍院士主持,致力于食用油脂的安全、营养、专用油脂技术、烘焙原辅料和添加剂、油脂化工及小麦良种、专用化肥、农药等领域研发。

立足小麦产区,带动农民增收。作为山东省农业产业化龙头企业的益海嘉里(兖州)粮油工业有限公司积极发挥带动作用,立足鲁西南优良小麦产区,率先创立了订单农业循环经济模式,成立了生产协会,组

成了“公司+生产协会+农户”的产业链条,直接与农户签订小麦合同,从源头上确保食品安全,积极带动农民增收。

装备国际一流,工艺世界先进,研发业内领先。面粉生产采用国际一流的瑞士BULER全自动制粉生产线,德国进口的全自动小包装打包装生产线,自动化程度高。公司在原粮、工艺研究、品质改良、技术服务等方面不断强化过程控制和质量管

理,为面包粉、蛋糕粉、馒头粉、水饺粉、面条粉等各类专用面粉提供了可靠的质量保证。

视质量为本,以确保食品健康安全为己任。公司于2009年8月通过质量管理体系(ISO9001:2008)和食品安全管理体系(ISO22000:2005)的认证,2010年通过国家“绿色食品”和“清真食品”认证,2011年12月高分通过世界食品质量美国“AIB审核”认证,2013年通过国家粮食系统“放心粮油”认证,与康师傅、肯德基、麦当劳等国际20多家知名企业建立了长期服务和战略合作关系。

永续发展 由爱生根: 同根同脉,社会责任感强

作为同根同脉、血浓于水的侨资企业,在慈善公益方面,益海嘉里始终积极地走在前列,自2008年以来在“助学工程”、“复明工程”、“扶孤助残”、“抗震救灾”等方面累计捐赠、资助达2.79亿元。益海嘉里(兖州)粮油工业有限公司响应集团的号召,2011年5月向济宁市残疾人联合会捐助10万元的轮椅、拐杖;历年春节向济宁市残疾人、鳏寡孤独老人捐赠金龙鱼爱心面粉;汶川地震、玉树地震、雅安地震都第一时间向灾区

人民伸出援助之手;多次对困难职工和困难群众进行救助,被济宁市政府授予“爱心助残慈善企业”。

作为侨资企业的益海嘉里集团先后与山东省政府、济宁市政府及济宁市政府签订战略合作协议。公司自2009年投产以来实现利税2亿多元,拉动就业5000多人;规划再投资向面粉食品深加工发展,力争对当地经济的发展和劳动就业做出更大的贡献。

秉承诚信廉洁,勤奋创新,健康安全,和谐共享的理念,建立一个理想的集团,是益海嘉里人不懈的努力方向。企业先后荣获“山东省农业产业化龙头企业”、济宁市“先进党组织”、“工会工作先进单位”、“济宁市劳动保障法律法规规范化企业”、济宁市“十佳侨资企业”,连续五年荣获济宁市“经济发展特殊贡献奖”等多项荣誉称号。



东阿阿胶:让千年圣药吃出“科技味”

本报记者 马绍栋



阿胶生物科技园

“阿胶是千年历史传承下来的圣药,但作为一家志在成为现代生物中药行业领军者的企业,东阿阿胶始终坚持用现代科技改造并提升传统工艺,通过持续创新让阿胶事业不断发扬光大。”在近日举行的东阿阿胶科技创新大会暨院士工作站揭牌仪式上,国家非物质文化遗产东阿阿胶制作技艺代表性传承人、总裁秦玉峰如是总结道。

的确,回顾东阿阿胶发展历程,科技创新成为绕不过去的关键词。从熬胶工大汗淋漓的手工作坊式生产到引领胶类行业向工业化、标准化变革,再到计算机辅助自动化和在线检测等现代化工程技术创新,再到小分子阿胶、生物医药等生物科技的突破,东阿阿胶走出了中医药行业华丽转身成功路径,让阿胶这个中华瑰宝注入了十足的“科技味道”。

技艺创新 引发传统熬胶革命

数九寒天,单裤背心、穿着胶鞋的工人围着一口口熬胶的大锅,手执七斤重的大钢铲,在锅里不停搅动……对很多消费者来说,一提及阿胶,首先涌现的便是以上场景,加之一些不良舆论的引导,公众对传统的阿胶熬制工艺充满质疑,对阿胶这个传承了3000年的中药文化结晶认可度持续走低。

如今对东阿阿胶来说,小作坊早在上世纪80年代初就已经成为历史。以熬胶的洗皮环节为例,原来洗1吨原料要耗几十吨水,现场脏乱,如今,新上的螺旋转鼓洗皮机实现了清洁生产,密闭化、自动化,现场

干干净净,比原来降耗50%,提高效率达40%,劳动强度也大大降低。

更重要的是,这种标准化技艺保证了阿胶产品的质量均一性。通过引入现代生物工业设备替代多效蒸发技术,节能高达92%,有效降低了多种杂质含量,进一步提升产品品质。与此同时,东阿阿胶目前已经建立产品生产过程质量溯源系统,形成了数据信息证据链,可追溯整个生产工艺流程的每一个环节,完善了质量风险控制体系。

现在,借助工程中心建设,东阿阿胶实现了计算机辅助自动化和在线检测等现代化工程技术变革,产业再次升级。通过与哈尔滨工业大学签署协议,共建国家胶类中药工程技术研究中心自动化实验室,致力于改造和开发阿胶生产设备,实现炼胶自动化、切胶晾胶包装自动化、开发阿胶新剂型等。

“阿胶乃至胶类中药的发展在于新剂型、新工艺、新设备和新材料的应用,服用阿胶能像喝速溶咖啡那样方便。”秦玉峰表示,借助科技

的力量,阿胶这种传统圣药历久弥新,中医药产业完成了现代化的华丽转身。

小分子阿胶 生物技术打破行业瓶颈

尽管近些年外界对中医的关注和重视程度日渐提升,但中医药行业的发展仍面临重重挑战。尤其是越来越多来自德国、美国、日本和韩国的现代化医药研发机构瞄准中国国宝级的中医药遗产,加速用现代生物工程技术解码中医药核心密码,解析和萃取名贵中医药遗产中的有效成分,用现代生物工程技术研发并开始大量生产“汉方”药品投入国际市场,有的甚至开始大量收购、种植名贵中药材,试图垄断譬如人參、鹿茸等原来主要产自中国的贵重中药材资源。

与此同时,作为阿胶重要原料的驴皮却始终难以破除短缺的发展瓶颈,全国毛驴存栏量急剧下降,不掌控基础的驴皮资源,阿胶产业要

想实现长远发展几乎不可能,可单纯依靠源头上的扩充又难以缓解资源困境,在此情况下,秦玉峰和他的东阿阿胶研发团队又开始了阿胶技艺传承史上的颠覆性创新——生物工程技术创新。

“小分子阿胶马上就要上市,这将开启阿胶的小分子时代。”秦玉峰的徒弟、阿胶技艺新一代传承人、东阿阿胶副总裁周祥山告诉记者,由中国当代顶尖级生物工程科学家和中医药研究专家组成的专家团队,运用现代生物工程科学及现代药理学解密了阿胶补血功效的医药学原理,成功揭示出传承千年的传统阿胶技艺中每一关关键经验中蕴含的科学指标,成功总结出有效分离和剔除阿胶中残存重金属、农药、兽药等有害残留物的技术手段,研究出吸收力为传统阿胶3.5倍的“小分子阿胶”。

据周祥山介绍,小分子阿胶,具有吸收率高、纯度高、服用及携带方便等特点,补血、抗氧化等药效显著提高。目前,小分子阿胶工艺的关键技术已突破,并已申报中国专利和

包括日本、韩国、欧盟、美国在内的多个国家和地区的国际专利。

进军生物医药 谋定战略转型新引擎

“这就是我们要打造的百亿生物科技产业园,未来的东阿阿胶将基于现代生物技术打造阿胶、保健品、生物医药三大支柱产业。”7月6日,站在刚建成一半的阿胶生物科技产业园里,秦玉峰表示,公司生物制药的生产线已经通过了新版GMP认证,正筹划欧美标准的cGMP认证,两个生物药已经在新的园区投产,产能将不再构成障碍。

记者在现场看到,占地16万平方米的东阿阿胶生物科技产业园设计融合了传统和现代两种风格,8个现代化阿胶及系列产品生产厂房和一个现代化物流中心,科技感十足,可以想象启用后壮观的生产场景。这无疑再次引发外界对东阿阿胶的关注。

自从1997年东阿阿胶就涉足生物制药,近期在生物制药板块新动作频频,生物制药平台更是东阿阿胶未来发展的新亮点。目前针对已经投产的两个生物制药品种瑞通立和白杰依,周祥山称新生产线解决了产能问题,瑞通立是治疗心肌梗塞的药物,周祥山表示:“公司正在开发瑞通立治疗脑栓塞和肺栓塞的适应症,未来用量将是现有的10倍以上。”

当然,东阿阿胶在生物制药上的计划远不止于此,秦玉峰介绍,目前公司还有2个储备的生物制药品种。周祥山表示:“现在我们主要瞄准的是销售额20亿美元以上的生物制药品种,且公司已经获得国家重大新药创制中两个项目的资金支持。”

