

乳酸菌饮料走红乳品市场

乳品市场在经历从奶粉、液态奶到酸奶等消费浪潮后，随着“健康”和“保健”等概念逐渐受到热捧，近年来乳酸菌饮品也开始步入乳品市场的“舞台”。蒙牛、伊利、养乐多、喜乐、太子奶等乳酸菌产品层出不穷。但业内人士普遍认为，相对于庞大的需求来说，目前国内乳酸菌市场还很小。安全事件、夸大宣传、口味偏窄众等问题制约了行业发展。

传统品牌难挡后起之秀

日前，记者走访各大超市发现，乳酸菌饮料的品牌及种类数量非常多。之前的喜乐、娃哈哈和光明等传统品牌已很难独占一方，养乐多、伊利、蒙牛和味全等后起之秀，正以迅猛之势抢占消费市场。一位超市工作人员介绍，为了让消费者更快接纳乳酸菌饮品，现在各品牌纷纷在口味与营销上大做文章。不仅推出口味多样的新产品，还通过促销等手段让更多的消费者接触这一“新饮料”。

在一家大型超市里记者看到，作为乳酸菌业“老字号”的喜乐，规格为100ml的5瓶装售价为7.75元，而同样规格的养乐多售价却是11元。虽然喜乐售价便宜近一半，但铺货量远不及新推出的乳酸菌品牌。对此，该超市负责乳制品的销售人员表示目前养乐多之所以卖得比较好，是因为与其他同类产品相

比，“养乐多中含有钙”。

口感和质量为市场主因

数据显示，目前乳酸菌饮料的国际市场规模已达400亿美元，而中国还处于发展阶段，仅有25亿元人民币。“相比世界的乳酸菌市场，中国25亿元的市场规模实在太小。”中投顾问食品行业研究员向健军说。

新品牌层出不穷，面对有限的市场，各企业也纷纷表示压力很大。事实上，近年来屡见不鲜的乳酸菌饮品质量问题已成为了阻碍乳酸菌市场发展的原因。据了解，就在9月底，铜川齐天乳业生产的一款草莓味乳酸菌饮料因蛋白质不合格而被质检部门查处；今年8月份，专注于乳制品的维维企业，其“天山雪”草莓活性乳也因乳酸菌不合格登上了质检黑名单。

除此之外，作为饮品，无论是功能型还是普通型，口感和口味都是人们在购买时最重要的考虑因素。

在记者随机采访的几位消费者中，其中部分表示，“乳酸菌饮品有些贵，而且我觉得味道很酸，不太适应；”“味道实在不敢恭维，比较酸，要不是宣传说有助消化，根本不会买。”

同时乳酸菌“赤裸裸”的功效宣传不免也让消费者迟疑。“对于其是否有‘特异功能’保留意见。一方面乳酸菌属于细分品类，加之企业在产品宣传时把乳酸菌忽悠得无限好，有时候反而让我们对其功效产生怀疑。”一位年轻上班族表示。

企业应清晰定位

注重创新

可以说，目前乳酸菌市场还处于发展阶段，因此在口味设计和消费受众定位方面还不够成熟，未来乳酸菌发展空间还很大。

“未来几年将是我国乳酸菌饮料的黄金时期，这也是诸多企业涉足乳酸菌饮料的原因。”向健军对



此分析，“乳酸菌产品前景主要得益于两方面利好。其主要消费群体是儿童、青少年，如今逐渐扩大至女性群体，消费群体的稳定性和增长性强。另外，企业对市场的敏感度很高，能够捕捉到市场需求的变化，积极进行产品创新，不断推出水果型、功能型产品，使消费者多样化需求得到满足。”

“乳酸菌产品销售正呈现上升趋势。中国作为全球第一大食品消费市场，消费者对食品的观念也有

了改变，从以前追求吃得饱、吃得好，变成了现在追求吃得健康。因此为了获得健康，消费者也愿意付出更多。此外，因为有越来越多的企业投入这一领域，使得消费者对于乳酸菌饮品认知也在不断提高。”某乳酸菌品牌负责人表示。

总体来看，为避免“短命”败局出现，乳酸菌企业需要更清晰的产品定位和创新来迎合市场环境，这也是未来发展的关键所在。

(本报综合)

行业动态

“最严认证”出台三个月 有机食品三成下架

在食品安全日益受人关注的现状下，有机食品越来越受到市民的热捧。今年7月，国家认监委发布的《有机产品认证实施规则》，要求有机产品统一认证标识、具备唯一编号，这一新规被称为“史上最严认证”。

新规实施三个月后，记者走访发现，市场正在进行新一轮洗牌，约三成的“有机食品”已经消失。有机食品换上“新装”后，其价格仍比同类食品高出一大截。

有机食品可验明“正身”

近日，记者走访了几家超市，在食品专区内，记者发现了有机食品专柜上陈列着有机大米、绿豆、黄瓜和西葫芦

等几十种食品，在食品的外包装袋上，均醒目地贴有绿色中国有机食品标识和认证机构的图标，并有有机码可供查询。

不过，光顾有机食品专柜的市民并不多，大部分顾客是瞟一眼价签后就走开了。记者发现，有机食品的价格普遍比较高。附近普通肉菜档内销售的黄瓜每斤只需要2.5元，而一种产自上海的有机黄瓜的价格则为每斤16元。另外，同样一种有机食品，价格也差别巨大，一种产自辽宁的有机米，价格为每公斤16元，而另一种产自黑龙江的有机大米，价格则为每公斤138元。

物价监督部门工作人员表示，有机食品的定价靠市场决定，政府没有对其进行任何限价措施。

市场：货源减少约3成

一家超市的店长田先生告诉记者，早在今年7月以前，市面上的有机食品非常多，有蜂蜜、枸杞和矿泉水等，而今年7月颁布的有机产品认证目录中，并没有包含上述的食品，这就意味着，目前市面上销售的蜂蜜等食品不得标称“有机食品”。另外，新规启用后，对农残指标要求做到零残留。“比起今年7月前，超市销售的有机食品大约减少了三成。”

记者还发现，由于认证更严格，原本数量众多的有机食品专卖店有的关门大吉，有的改头换面，敢于声称自己销售的是“有机食品”的商家越来越少。(据广州日报)

专家说法

我国居民膳食纤维摄入量不足

“我们营养协会提倡每人每天至少摄入200克水果和300克蔬菜。”近日，在卫生部、中国记协主办、中国营养学会等支持的“中国健康知识传播激励计划——果蔬营养与膳食平衡”专家会议上，中国营养学会秘书长贾健斌表示，从1992年至今的相关调查显示，我国居民膳食纤维摄入量不够。家长应从小帮助孩子养成健康的膳食习惯，在儿童时

期养成的口味和膳食习惯将使他们终生受益。

作为健康饮食的重要组成部分，贾健斌表示，水果和蔬菜可预防营养缺乏病、保持心脑血管健康、降低癌症危险性、控制体重、预防2型糖尿病、防止便秘。2002年世界卫生报告中提出的证据表明，水果和蔬菜摄入量过少是十大死亡高危因素之一。另有数据显示，在

世界范围内，水果和蔬菜摄入量过少估计造成约19%的胃肠道癌症、约31%的缺血性心脏病和11%的中风。

据贾健斌介绍，绿色果蔬可以提供人体所需的叶黄素，橘黄色果蔬可以提供人体所需的β胡萝卜素、维C，深绿色果蔬可以提供叶酸，红色果蔬可以提供茄红素，白色果蔬可以提供硫化物等。(潘波)

曝光台

一品香等11家企业整改不合格被停产

据国家质检总局网站消息，国家质检总局发布2012年第1批产品质量国家监督抽查不合格产品生产企业整改情况，其中，一品香等11家企业整改不合格被停产。

据国家质检总局介绍，各相关省(自治区、直辖市)质量技术监督局依法对2012年第1批产品质量国家监督抽查不合格产品及其生产企业进行了处理。目前，经整改复查合格的企业104家，实际停产的企业11家，因不满足复查检验条件等原因暂未完成复查检验工作的企业6家。对暂未完成复查检验工作的企业，国家质检总局已责成相关省级质量技术监督部门加强复查检验工作。

新西兰一款婴儿奶粉不符国标被退货

近日，质检总局通报进境不合格食品名单，其中过半来自澳大利亚和新西兰

国家质检总局上周最新公布的一批进境不合格食品通报名单中，新西兰“奥兰超级金装婴儿配方奶粉”共26吨因碘含量不符合国家标准要求而被退货。国家质检总局每月都会公布进境不合格食品通报名单，记者统计了14个月以来的通报名单，发现共有34批次超过270吨不合格进口奶粉被销毁或退货，其中四分之三为婴幼儿奶粉。其中，界面(厦门)蛋白质技术有限公司从美国进口的一款脱脂奶粉重量达100吨，因亚硝酸盐超标被退货。

企业资讯

农药残留限量标准 2015年将达7000项

近日，农业部相关负责人表示，近几年来，我国农产品的农药残留监测合格率在97%以上。而且到2015年年底，我国农药残留的限量标准将争取达到7000项，为餐桌安全做好保障。

据农业部农药检定所副所长叶纪明介绍，从2001年开始，农业部组织了大城市的农产品无公害食品行动计划，对农产品市场进行监测，种植产品农药残留合格率达到97%以上。

据了解，我国目前的农药残留限量标准为2000多项。农业部农药检定所研究员简秋介绍说，目前我国共对20种农药制定了残留限量标准，还有13种没有制定标准，但已全部列入农药残留限量标准制定计划当中。根据农药残留标准发展规划，到2015年底，我国农药残留的限量标准总量将达到7000项。

第三届国际养生产业峰会 成功举办

近日，来自世界各地的专家学者、投资客商等500多人齐聚山东省文登市，参加第三届国际养生产业峰会。

为期两天的国际养生产业峰会内容包括养生产业高峰论坛、第三届城市观点论坛文登行以及养生产业发展剖析暨文登养生产业推介会、养生产业成果展示等丰富多彩的活动。“中国长寿之乡”联席会议也在同期举行。本次活动旨在通过开展评选、论坛、交流、考察、推介等一系列活动，对内营造全民养生的浓厚氛围，让养生理念植根于广大群众心中，对外搭建起养生产业对接平台，充分发挥文登养生产业优势，推动文登养生、文化、旅游、医疗等产业联动发展，全面增强文登养生产业的竞争力，提升“中国长寿之乡、滨海养生之都”的品牌知名度，最终将文登打造成康疗养生、饮食养生、居住养生、休闲养生四大养生目的地。

识假辨假

如何分辨三文鱼

首先看颜色，好的三文鱼会有种靛靛的光泽，光照下隐约有反光。不新鲜的三文鱼，就不具备这一层光泽，肉色较为暗淡无光。

其次是手感，好的三文鱼比较有弹性，手指按下去会慢慢回弹；不新鲜的三文鱼则像“水肿一样”，按下去凹陷不会回弹。

最后是味觉，新鲜的三文鱼入口会感觉到结实饱满，鱼油丰盈有化口的感觉，在咀嚼的时候会有胶液香；虹鳟鱼则没有这个香味。

当然，如果三文鱼本身因受水源污染、人为原因导致微生物超标，则只能通过相关仪器方可检测出来。