

迭代创新

后疫情时代方便食品迎来“第二春”

□ 本报记者 赵曦 文/摄

以方便面、挂面、冷冻食品为典范的方便食品,多年来在传承的基础上,不断地突破自我,实现了创新式发展。而近年来,螺蛳粉、自热食品如雨后春笋般遍地开花,快速进入时尚居家生活,也为方便食品市场带来新的增长与增量。

9月3日,由中国食品科学技术学会主办的第二十届中国方便食品大会在北京召开。大会以“后疫情时代的迭代创新”为主题,邀请中国工程院院士、北京工商大学校长孙宝国等行业专家,与来自康师傅、统一、今麦郎、日清、白象、金光、三全、思念、安井、通用磨坊、克明、金沙河等龙头企业代表,从多方位、多角度剖析了我国方便食品行业面临的现状,展望行业未来发展。

疫情期间表现出色 拉动食品工业逆势上扬

2020年注定不同寻常,突然暴发的新冠疫情打破了祥和,改变了人们的生活。在此期间,众多方便食品行业企业第一时间调配库存物资捐赠湖北等地,方便食品作为应急救援的战略物资保障功能在危难时凸显。而在消费者自行居家隔离的时候,方便食品更成为大家的生活必需品。饱受争议的方便食品板块,在疫情中表现出色,成为拉动我国食品工业逆势上扬的重要力量。

会上,中国食品科学技术学会理事长孟素荷介绍,2020年新冠肺炎疫情的暴发,急速助推了方便食品行业的发展节奏。受疫情期间居家隔离的影响,2020年1—5月方便食品消费增长了1.5倍。其中,2月增幅达21.3倍,3月后减速。方便食品属应急、救灾储备物资的功能凸显,全行业活力显现。



方便食品展区展示的各类方便食品。

孟素荷分析,在后疫情时代的划分中,2020年是一个分水岭。而2019年则是我国方便食品行业从L型向U型微弱转换的初始期。其重要特征是以“健康转型和价值提升”为目标的创新日趋活跃,企业开始了对未来十年发展模式的战略布局,但行业发展仍处在缓慢爬行区。

十年磨一剑 五大优势助力行业整体提升

中国方便食品大会用二十余年的坚守,深刻地影响和见证了行业的磨砺与再生。今年,方便食品行业逆境成长的背后,是“十年磨一剑”后的成长、实力与价值的体现,凸显了食品工业民生经济的特征,体现了科技界对整个方便食品行业从“价格战”到“价值战”观念转变的引领。同时,行业持续十多年健康转型,坚定创新的沉淀与积累,夯实了产业发展的基石,并积极聚起在最短时间“厚积薄发”的爆发力。

孟素荷表示,回望已经过去的疫情暴发危机,反思方便食品行业处变不惊、“六稳”“六保”的经历时发现,在2010—2019年,全行业在困境中一直坚韧追求的五个目标,是如此的必要和可贵。这五个目标分别为:全行业自主创新装备整体进入全自动化2.0时代;从“价格战”向“价值战”的健康转型;快速融入网络平台,成为拉动我国食品工业逆势上扬的重要力量。

会上,中国食品科学技术学会理事长孟素荷介绍,2020年新冠肺炎疫情的暴发,急速助推了方便食品行业的发展节奏。受疫情期间居家隔离的影响,2020年1—5月方便食品消费增长了1.5倍。其中,2月增幅达21.3倍,3月后减速。方便食品属应急、救灾储备物资的功能凸显,全行业活力显现。

迭代创新 主要品类持续向好

孟素荷在会上对方便食品行业各板块在过去一年中的情况进行了详尽的分析,包括方便面、挂面、速冻面米制品、风味配料。

就方便面而言,2019年,方便食品行业整体竞争格局未变,在129家规模以上企业中,以今麦郎、白象为代表的内资企业发展提速、提质,利润增厚。全行业依赖日益活跃和成功的创新,在高端面上发力,与年轻一代



第二十届中国方便食品大会现场。

消费群体对接,充满时尚感,低价面的品质与性价比提升。持续的科普使方便面的“污名化”缓解,行业的生态环境向好。

据中国食品科学技术学会分会统计数据显示,我国22家主要方便食品生产企业2019年主营业务收入同比增长7.01%,产量同比增长3.18%。在方便面的市场竞争中,高端面的竞争日趋多元,中低价格的竞争成为重点。“就中国方便面整个发展态势而言,总量减少、价值提升,市场资源向优势企业聚集的趋势仍在推进,品牌与价值之争形成竞争的主轴。”孟素荷说。

在谈到挂面时,孟素荷介绍,2019年挂面行业向三个方向发展:一是加速对杂粮米类产品的开发,成为食品行业推进全谷物产品的“第一梯队”;二是精细化地细分人群,以异形面及“挂面+天然配料”的方式,提升挂面品质,扩大食用场景,生鲜面、半生鲜面的市场稳定、增量;三是挂面全自动化生产线的提升,有效减少了对用工的依赖。



方便食品展区工作人员向消费者介绍产品。

速冻面米制品则呈现突出变化。2019年,速冻食品行业打破长达十年的沉闷状态,全行业藉“健康中国”发力,进入创新发展的“第二春”,迭代创新特征鲜明。主要体现在以下四点:一是加大对传统优势产品饺子、云吞的精细化提升,产品更加多元、时尚;二是在团餐供应、与连锁餐饮对接、参与校园供应中渐成气候;三是,自热食品、急冻面点的持续创新,产品稳定增长;四是通过便利店、自助售货机的方式探索冷藏食品发展路径。从分析情况来看,水饺、云吞销售回暖,休闲和面点全年稳定增长。

孟素荷介绍,风味配料是方便食品行业创新的支持力量,有三大鲜明特点:一是生物发酵技术更多地应用于风味配料风味密码的破解和复制中,在支撑方便面行业酸爽型产品的开发和与餐饮业对接的同时,加速了“用真实味道原料”的使用比例;二是植物基人造肉的研制和生产进入活跃期;三是部分代加工企业直接进入终端市场,生产和代加工网红方便食品,并由此催生出更适应市场需求的风味配料。

随着方便食品的迭代更新,其原辅料的前端处理技术成为制约行业高质量发展的重要因素。如传统辐照杀菌技术无法满足一些国家和地区的要求。同时,新型方便食品如调味面制品、自加热食品等,对原辅料的安全清洁、杀菌保鲜、品质保持提出了更高的要求。迫切需要探索低温等离子体杀菌等技术的应用,以突破性创新,引领行业走出“舒适区”。



方便食品展区工作人员向消费者介绍产品。

揭示创新趋势

2019—2020年中国方便食品行业八大创新趋势

方便食品创新的步伐从未停止。也正因此,在今年新冠肺炎疫情的冲击之下,作为根植于深厚传统饮食文化基础之上的方便食品行业,在逆势中迸发出无限活力。中国食品科学技术学会在9月3日举办的第二十届中国方便食品大会期间发布了2019—2020年中国方便食品行业八大创新趋势。

创新趋势一 源自天然,回归传统 区域特色美食走标准化之路



方便食品展区展示的各类方便食品。

传统食品工业化使人们不论走到哪里都能感受到“故乡”的亲切感。广西北流辣子面、卤肉干拌桂林米粉、广西柳州螺蛳粉、广式茶点马拉糕、河南焦作特色菜健康肉、南京鸭血粉丝汤等,从传统中挖掘,又回归到传统风味中,标准化的产品正拉长其销售半径和货架期。地方美食因为插上了科技的翅膀,飞得更高、走得更远。

创新趋势二 健康、安全、特色是总趋势

本年度的创新产品围绕新时代下的消费新需求,是集合了原料、工艺、包装、配料等多方面的融合体,贯穿于方便食品上下游全产业链。依托于我国工

业化水平的快速提升,令人耳目一新的创新产品,不仅颜值突出、品质出色,也更加安全和营养,越来越贴近“家庭厨房的味道”。整体呈现出健康、安全和特色的总趋势。

创新趋势三 自热食品井喷,关注标准和安全

随时随地可以吃上一碗热气腾腾的饭菜是每一个人的心愿,尤其是疫情防控期间的特殊需求,使只需冷水浸泡发

创新趋势四 餐饮供应渐热,推崇简单料理

将“饭店”直接搬到家庭厨房,使每个家庭可以在短时、省力的情况下就能制作出精致和美味的佳肴,成为方便食品行业正在努力实践的使命。以方便面呈现的手擀面,可随身携带的速食鸡汤拌饭、一煎即食的酥皮馅饼、直接食用的鸡粒酱、冲泡饮用的雪梨汤等各类创新产品,主打方便、快捷,以营养丰富、随时可以食用的特点,迎合了消费者随时随地可以享用“浓香金汤膏”真实地还原了花胶鸡汤的本味,扩大了应用场景。方便食品企业在对口感和味道的极致追求中,用“匠人”精神融合现代工艺,带给消费者更多原汁原味的体验。

创新趋势五 持续创新突破难点,还原经典口味

曾经方便面上“仅供参考”的图案,让更多食客垂涎欲滴;而在今年的创新产品中,今麦郎推出的老范家杯面系列,采用非油炸蒸煮面技术,实物结合冻干技术,实现泡食3分钟快速复水,并含有真实的肉丸子、虾仁等丰盛食材,使配料复原了“家庭美味”。春发持续数十年探究中国传统风味,其热水冲泡即可享用的“浓香金汤膏”真实地还原了花胶鸡汤的本味,扩大了应用场景。方便食品企业在对口感和味道的极致追求中,用“匠人”精神融合现代工艺,带给消费者更多原汁原味的体验。

创新趋势六 素食大行其道,“混搭风”追求时尚

新工艺和新食材的应用,为方便食品注入了更多的时尚元素,使“吃”不再是果腹的基本需求,更要有视觉、味觉、触觉等多维度的新需求。蛋糕质地外皮的黄金热狗棒、外皮包裹飞鱼籽的爆浆沙拉风味球、抹茶脆皮炸奶、紫甘蓝栗

创新趋势七 包装精致实用,融入文化场景

产品包装开始从追求外表奢华、自我任性向“懂你”和尊重消费者诉求转变。包装创意多样化,如统一汤达人设计的独特小方盒外形,时尚美观,打破方便食品“千篇一律”的固有印象。包装设计创新十足,日清合味道系列的内盖导入模式,简化了物料分离的解决方案,改变了传统泡面时各种土方防止热量散失的尴尬,食用时更安全、方便。同时,企业更注重在包装上印有插图故事,传播饮食地域文化,把乡愁浓缩在“一根面、一顿饭”的唇齿之间。

创新趋势八 行业加速智能化步伐

伴随我国人口红利消退以及因疫情造成的复工复产困难,应用企业为方便食品行业机械装备自动化和智能化水平的需求站在了历史的高位。今年包括智能软件、智能机器人等在食品装备中的应用趋于广泛,主机和生产线的自动化

聚焦科技短板

后疫情时代,中国方便食品行业如何抓住机遇,保持稳健发展?科学技术是核心。为此,中国食品科学技术学会通过多年来对数十家方便面、挂面、速冻、休闲食品、咸味香精调味料、机械设备等企业的深入调研,及与科技界和产业界专家的多次层研讨,凝练出2020年中国方便食品产业发展中,需共同破解的十大科学技术问题的共识,并于9月3日在北京召开的第二十届中国方便食品大会上首次发布。

传统食品风味密码的破解

对于地域性和民族性传统食品中特殊风味物质的形成机理和营养评价,需要通过微生物组学、生物发酵等现代科学技术进行系统研究,以破解其中的科学奥秘,如广西螺蛳粉、陕西浆水面及西南少数民族地区地方小吃。以使传统食品工业化的生产形成标准化和工业化进程,提升产品附加值。

速冻食品品质与风味的升级

在速冻食品行业快速发展过程中,仍然存在诸如馒头的偶发性起泡、分层及速冻饺子长期贮藏后边缘发白,速冻食品长期贮藏风味衰减等困扰行业多年的科技难题。应加强相关基础研究,重点攻克速冻面食品质劣变与风味衰减问题。以更完美的感官体验,呈现速冻面食的新鲜与美味。

预制调理菜肴品质厨房化的精进

“宅经济”的兴起,使市场对预制调理菜肴的需求更加旺盛,而精准还原厨房现制菜肴的品质是影响其长远发展的关键因素。行业应突破烹饪菜肴与中央厨房对接的技术瓶颈,改变传统冻结和复热的技术与方式,以标准化生产,解决产品感官、风味和营养的保持问题。应用新技术和新工艺,在工业化生产中实现品质厨房化。

速冻传统食品专用装备的“根创新”

速冻传统食品专用装备的自动化和智能化一直是行业亟待破解的瓶颈,尤其是全程自动化的实现,如传统特色食品粽子生产后端的自动化成型。需注重对速冻传统食品单机的开发与应用,通过模拟仿生、柔性伺服、自动纠偏等跨界的原始性创新,以定制化的解决方案,推动行业传统食品工业化和智能化的进程。

方便面和挂面装备智能化升级的“融创新”

方便面和挂面装备已实现连续化、自动化和部分信息化,生产线正在向智能化方向迈进。装备生产企业应关注实际生产中的行业需求,结合生产工艺、生产管理、节能减排、远程控制等关键要素,实现各工序段智能连接与无人生产。通过融合创新分段化的智能技术,构建稳定、运作协调的智能化体系。

风味配料科学根基的夯实

风味配料在产业化应用过程中,缺乏营养健康与风味协调化、科学化的集中体现。产业界应在做好应用研究的同时,携手科技界强化基础研究,夯实创新的科学根基。如通过精准分离鉴定和分析手段对某些食品中关键风味成分进行定性和定量分析,逐步开展营养评价和毒理学研究,构建特征风味物质数据库,拥有自主核心技术。为产品品质的提升奠定坚实基础。

新型杀菌技术的研究与应用

随着方便食品的迭代更新,其原辅料的前端处理技术成为制约行业高质量发展的重要因素。如传统辐照杀菌技术无法满足一些国家和地区的要求。同时,新型方便食品如调味面制品、自加热食品等,对原辅料的安全清洁、杀菌保鲜、品质保持提出了更高的要求。迫切需要探索低温等离子体杀菌等技术的应用,以突破性创新,引领行业走出“舒适区”。

“网红食品”的安全评价与监管

“网红食品”加速进军方便食品领域,但其能否持续发展的核心是产品自身的竞争力。产业链安全、标准化的工艺装备、产品的营养健康内涵和颜值,是其持续发展的四大关键因素。因此,对于拥有众多代工工厂的食品电商企业来说,安全是第一道门坎。需要加大对代工工厂生产模式、安全水平的把控、责罚,建立统一的生产审核标准,及时更新生产工艺和设备,代工厂家要跟上电商企业的品牌宣传节奏,以规避安全风险,打造食品生产闭环通路。

调味面制品保鲜技术的优化

调味面制品(辣条)行业的转型升级,关键在于行业的自我约束与对健康品质的追求。同样的产品,执行分类不同,其品质管理要求截然不同。在更严格的标准之下,调味面制品需要实现保鲜技术的优化,寻求更好的解决方案,通过减盐、降油,清洁标签,创新品质,拓展生存与发展的空间。

企业科技水平评价体系的构建

目前,方便食品行业对企业科技水平的评价体系尚属空白,致使相关企业对自己处于行业的何种水平不可而知,也无法提出有科学依据的改进方案。科技界与产业界应共同合作,建立方便食品行业企业科技水平的评价体系,便于各企业及时与同行进行比较,找出管理短板,促进可持续发展。

二〇二〇年中国方便食品产业十大科学技术问题

湖南省岳阳县人民法院
原告:湖南省岳阳县人民法院
被告:湖南省岳阳县人民法院
案由:合同纠纷
案号:湘岳县民初字第1234号
诉讼请求:1.判令被告支付违约金;2.判令被告承担本案诉讼费。
事实与理由:原告与被告于2019年10月10日签订《买卖合同》,约定原告向被告供应一批货物,被告应于2019年11月10日前支付货款。但被告至今未支付,已构成违约。原告为维护自身合法权益,特诉至法院,请求判令被告履行义务,并承担违约责任。
证据:1.买卖合同;2.催款记录;3.被告未付款的银行流水。
法律依据:《中华人民共和国合同法》第一百零七条、第一百零八条。
审判长:王德胜
审判员:李德胜、张德胜
书记员:赵德胜
二〇二〇年九月七日

河北省市场监督管理局之窗
丰台区市场监督管理局通过三项新建计量标准现场考核
2020年8月12日,北京市市场监督管理局委派考评专家组一行四人来到丰台区市场监督管理局计量检测所,对计量检测所申请的三项新建计量标准,即0.02级全自动压力校验仪等三项计量标准进行新建计量标准现场考核。丰台区市场监督管理局计量检测所组织骨干力量,成立攻关小组,积极落实各项建标准备工作。在这三项新建计量标准当中,多参数监护仪计量标准的建立是完善北京市社会公用计量标准体系建设而要求各方法定计量检测机构必须建立的一项计量标准,是2020年度计量工作的重点任务之一。通过专家组认真细致的考评,一致认为计量检测所三项新建计量标准的准备工作细致、充分,申请材料科学、有效,人员技术能力扎实、可靠。三项计量标准顺利通过建标现场考核。(邢妮妮)

河南省夏邑县人民法院
原告:河南省夏邑县人民法院
被告:河南省夏邑县人民法院
案由:合同纠纷
案号:豫夏民初字第5678号
诉讼请求:1.判令被告支付违约金;2.判令被告承担本案诉讼费。
事实与理由:原告与被告于2019年10月10日签订《买卖合同》,约定原告向被告供应一批货物,被告应于2019年11月10日前支付货款。但被告至今未支付,已构成违约。原告为维护自身合法权益,特诉至法院,请求判令被告履行义务,并承担违约责任。
证据:1.买卖合同;2.催款记录;3.被告未付款的银行流水。
法律依据:《中华人民共和国合同法》第一百零七条、第一百零八条。
审判长:王德胜
审判员:李德胜、张德胜
书记员:赵德胜
二〇二〇年九月七日

法院公告栏
原告:何永,本院受理原告何永诉被告何永合同纠纷一案,案号:湘岳县民初字第1234号。被告何永应于2019年11月10日前支付货款,但至今未付,已构成违约。原告为维护自身合法权益,特诉至法院,请求判令被告履行义务,并承担违约责任。被告何永辩称,其已于2019年11月10日前支付了货款,原告何永未提供相应证据,其诉讼请求缺乏事实依据,请求法院驳回原告何永的诉讼请求。本院经审理查明,原告何永提供的买卖合同、催款记录等证据,足以证明被告何永未支付货款的事实。被告何永的辩称,因未提供相应证据,本院不予采信。本院判决如下:被告何永应于本判决生效之日起十日内支付原告何永货款人民币10000元,并承担本案诉讼费500元。逾期履行的,按《中华人民共和国民事诉讼法》第二百五十三条之规定,加倍支付迟延履行期间的债务利息。本判决生效之日起十日内履行完毕。如不服本判决,可在判决书送达之日起十五日内,向本院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于岳阳县人民法院。
原告:湖南省岳阳县人民法院
被告:湖南省岳阳县人民法院
案由:合同纠纷
案号:湘岳县民初字第1234号
诉讼请求:1.判令被告支付违约金;2.判令被告承担本案诉讼费。
事实与理由:原告与被告于2019年10月10日签订《买卖合同》,约定原告向被告供应一批货物,被告应于2019年11月10日前支付货款。但被告至今未支付,已构成违约。原告为维护自身合法权益,特诉至法院,请求判令被告履行义务,并承担违约责任。
证据:1.买卖合同;2.催款记录;3.被告未付款的银行流水。
法律依据:《中华人民共和国合同法》第一百零七条、第一百零八条。
审判长:王德胜
审判员:李德胜、张德胜
书记员:赵德胜
二〇二〇年九月七日