

消费日报

2020年12月10日
星期四
总第7861期
第4920期
今日8版

“十三五”期间新增减税降费累计约7.6万亿元

本报讯 “十三五”期间,减税降费持续升级,税收营商环境不断优化,为企业发展减负。多次优化调整鼓励创新的政策,新动能加速成长;不断降低办税缴费成本,优化管理服务,释放市场主体活力;全国“银税互动”范围扩大,为不少企业引来资金“活水”。税费优惠政策直达市场主体,企业获得感更实。

据统计,2016年至2020年新增的减税降费累计将达7.6万亿元左右,特别是2019年实施更大规模减税降费,全年新增减税降费达到2.36万亿元,占GDP的比重超过2%,拉动全年GDP增长约0.8个百分点。

版 ■ 国务院国有资产监督管理委员会举办 中国轻工业联合会主管主办 ■ 国内统一连续出版物号 CN 11-0057 ■ 代号 81-9 ■ 广告经营许可证:京丰工商广字第0054号

走向我们的小康生活

河南鹿邑县夏庄村

产业立起来 村貌美起来

走进河南省鹿邑县夏庄村,村道两旁树木齐整。

树木尽头,两间配备空调的厂房矗立道旁,通过水泥路与村道相连。“哒哒哒!”缝盘机开动,缝制的声音混杂一起,30多名女工忙碌其间,搬运成品和原材料的工人进进出出,站一旁指挥的人就是王巧。

2018年,在外务工多年、学得一手缝盘手艺的王巧决定创业,一开始没考虑自己的老家夏庄村,“村路破损严重,运输不便,又找不到合适的场地。”

得知她的想法,华北水利水电大学派驻夏庄村第一书记保江登门做工作。“场地我们帮你找,路很快也会修通。就在自己村创业,带着乡亲们一起干!”一番推心置腹,王巧改了主意:就在夏庄干。

保江说到做到,组织整修废弃的村小学,将最大的两间教室交给王巧使用,免收租金。两年之后,又帮王巧盘下村里闲置的院子,改成厂房。

“当地党委政府大力扶持我创业,帮我免费装厂房空调、提供机器,女工干活按件给补贴。”王巧本来只想开个作坊,如今却成了缝盘厂。“我厂里有30多人,在家干活的还有十几个,每人平均每月能挣3000多元。”王巧说。

一人带动50人,夏庄村的产业扶贫靠的就是“能人经济”。

秀梅种植专业合作社负责人朱秀梅,向鹿邑县申请并实施了无公害黄瓜温室大棚到户增收试点项目,带动贫困户40户,每户均分红500元。

“我们充分挖掘村里的闲置土地、闲置房屋和闲置劳动力,然后交给有技术、懂管理的人,实现最大效益。”保江说。

如今,夏庄村通过榜样带动、引导发展,拥有6家种植专业合作社、3家个体工商户、2家企业,实现经济作物规模种植,建有服装制作、羊绒衫缝盘、化妆刷尾毛、鞋面制作4个产品生产线,提供家门口就业岗位300多个,每个岗位平均月收入2500元。

致富产业立起来,村容村貌也美起来。夏庄村包括夏庄、刘庄、陈楼3个自然村。来到刘庄的主干道,长约850米的“刘庄大道”旁有10处宅基地在同时施工。

“以前,这条路下了雨是两腿泥,对面就是臭水沟,蚊虫乱飞。现在环境大变样,我拆了旧房,正在建新房。”村民刘新全说。原来,驻村工作队和村两委向县里和水利电力大学争取改造资金,将夏庄3个自然村的主干道都硬化成水泥路,路边堆放的杂物全部清空,修成花坛。刘新全家对面的臭水沟经过填平、硬化,变成了文化广场。

夏庄村种植各类绿化树木4万棵,改造农户水冲式厕所180户,安装路灯168个,坑塘改造10处。小学、幼儿园、卫生室、文化广场、农村书屋、公共厕所、微型消防站等公共设施完备,运行良好。

“夏庄村变美了,在外打工的人纷纷回村。”让保江更高兴的是,村民的精神面貌有了很大改变。

村民樊爱霞以前一直和丈夫在外帮人种收庄稼,母亲得重病后,她家成为建档立卡贫困户。2017年,在村两委鼓励下,她在村里承包土地,搞规模化种植,“贷款是驻村工作队帮申请的,流转协议也是村干部做的工”。流转的土地先种植,收获以后再付给村民租金。2019年,她承包的500亩土地种小麦、玉米和花生,收入50多万元,直接带动本村和邻村100多名村民就业。(人民日报)

植物基食品迎来爆发元年 亟待突破科学问题

中外科学家北京共论行业机遇与挑战

□ 本报记者 赵曦

2020年,植物基食品迎来了爆发元年,市场飞速增长,新产品层出不穷,产品的口感、营养也更加接近所模拟的动物源性食品。以巴旦木为基础制作酸奶、用海藻和大豆蛋白复制虾的口感和营养,研发植物基金枪鱼罐头,全球化的餐饮连锁巨头也纷纷开始大范围推出植物基产品。行业研究机构FAIRR发布的调查报告显示,目前,全球五分之一的食品巨头都有专门团队开发和销售植物基肉制品和乳制品,47%的零售商现在或计划销售植物基肉制品。

站在高速发展的元年展望未来,植物基食品将会遭遇哪些挑战?在加工特性、营养等方面还有哪些科学问题要解决?12月1日,在2020年国际食品安全与健康大会举办期间,中国食品科学技术学会在雀巢(中国)有限公司和杜邦营养与生物科技的支持下,召开“植物基食品的科学问题与未来挑战”专题会。会上,业内权威专家为大家展现了这一新兴食品领域的最新进展。

优势:
消费者为什么选择植物基食品?

据MarketsandMarkets研究显示,2019年,全球人造肉的市场规模约121亿美元,每年以15%的复合增长率增长,到2025年将达到279亿美元。

数据显示,2014—2019年,我国植物蛋白饮料产量年复合增长率超过9%。2020年,该数据迅速提高至13%。

飞速增长的市场背后,消费者为什么选择植物基食品?探究原因之前,必须先知道什么是植物基食品。专题会上,东北农业大学教授、国际食品科学院院士江连洲介绍,所谓植物基食品就是直接以植物原料或其加工品为主要原料,添加或不添加其他配料、食品添加剂(含营养强化剂),经加工制成的,产品形态、质构等感官特性与相应的动物来源食品具有相似特征的制品。

江连洲认为,植物蛋白是蛋白质的一种,来源于植物,营养全面,与动物蛋白相仿,易被人体消化吸收,具有多种生理保健功能,还具有低饱和脂肪、胆固醇、无抗生素等优点。世界食用植物蛋白历史悠久,尤其是以中国为代表的东方膳食结构,其植物性膳食(素食)文化的起源甚至可以追溯到公元前1000年。

在北京大学公共卫生学院营养与食品卫生学系主任马冠生看来,近三四十年来,我国居民膳食模式发生了非常大的变化,动物性食物消费不断增加,植物性消



费不断减少。大量研究证明了动物性食物过度消费不仅会导致健康问题,也会增加某些癌症的患病风险,同时也会带来环境污染,动植物生产消费过程中,也会增加温室气体排放,同时增加水资源消耗、减少森林面积。也正因此,越来越多的消费者对食物消费提出了更高的要求,既要满足营养需求,也要符合健康膳食模式,同时还要有助于环保、可持续发展,也正因此,植物基食品应运而生。

杜邦营养与生物科技植物基食品健康全球市场总监Sonia Huppert也认为,如今的消费者更喜爱购买健康的产品和健康的生活方式,并且要求产品能够提供充足的营养。在意大利、西班牙等国家,50%以上的消费者开始更多地购买植物基食品,在美国、加拿大则是38%的消费者把植物基食品放在自己的购物菜单当中,从全球来看,差不多有一半的消费者在减少动物性食品的消耗。

挑战:
仍需突破哪些挑战?

荷兰全球食品饮料行业市场咨询公司Innova Market Insights一直关注着植物基食品的发展,提出2017年是“植物基的突破”,2019年为“植物王国”,而2020年则是“植物基革命”。

那么,对于未来,植物基食品在道路上还需突破哪些难题?

在江连洲看来,功能性不强,关键技术缺失;产品同质化,市场占有率低;附加值低,缺少高端产品是植物基食品未来面临最主要的挑战。与此同时,在技术方面,更高层次的整肉的模拟技术尚未达到大规模工业化等级,尚未真正意义商业化。而相对技术成熟的碎肉产品,产品品质也参差不齐;在风味方面,通过添加肉味香精等调味品对风味调控,肉味香精包埋效果差,香气弱,粉味重,以及大豆蛋白

制品容易产生豆腥味等异味等问题。此外,还有评价方法及标准较少。目前,组织化植物蛋白只有针对低水分挤压产品的的评价方法。未来发展亟待攻克上述问题。

马冠生则认为,植物基食品如果想替代一部分肉制品,面临一个挑战,从营养的角度来说,很多产品营养素的密度较低,需要考虑怎么满足人体对健康的需求。此外,植物基食品还需要消除植物本身的一些特殊味道,改善风味,还有口感问题。

走向:
未来科技推动力在哪里?

针对植物基食品面临的主要挑战,科学界也在不断研究探索。专题会上,华盛顿大学公共健康营养中心主任、流行病学教授Adam Drewnowski介绍了营养学度量法在植物基食品中的应用,即由专业第三方机构根据不同人群的营养需要先制定营养成分组合模式,比如健康食品、低脂食品、低钠食品等,当食物符合这一模式,做出相应的营养标签,方便消费者选购。Adam Drewnowski列举了一种美国市场上常见的植物基肉产品,包装上标注共含有20克蛋白质,具体成分是豌豆、绿豆、蚕豆,食用该产品获取的蛋白质和动物性食品蛋白质一致。

对于植物基食品的风味问题,北京工商大学教授宋焕禄表示,消费者在选购植物蛋白制品时不仅仅考虑其营养和功能价值,风味也是重要参考因素。然而,在生产应用的实践中,植物蛋白特有的异味在加工制品中普遍存在,这也会影响食

物的风味。因此,为提高植物蛋白的风味品质,对其关键风味成分的鉴定,以及关键成分与蛋白之间相互作用的研究十分重要。

宋焕禄介绍,通过GC-MS、GC-O-MS风味分析手段,可以发现豆浆中挥发性风味物质大约有70种以上,主要包括醛类、醇类、酮类、酯类、酸类等,会产生豆腥味、青草味、苦涩味、生味、油漆味、收敛味、金属味、油脂氧化味等,异味的产生主要是LOX。

那么,豆腥味如何改善?宋焕禄表示,可以通过多种方法进行改善,如调整工艺,大豆热烫和磨浆温度控制在80℃以上,2—6分钟,LOX酶活降至38%—57%;或是使用化学酶解法,利用蛋白酶适度水解蛋白质,除豆腥味,增加蛋白质溶出率;亦或是物理法,环糊精包埋亚油酸,抑制与LOX接触;再或是掩盖法,添加浓缩果酱汁;微生物发酵法,降低豆腥味物质如己醛、戊醛等的含量等。

针对植物基食品的口感问题,中国农业科学院农产品加工研究所的团队也找到突破口。该研究所副所长王强介绍,他们团队五年前系统建立了高水分挤压技术研究平台,也成立了植物基肉制品工程技术研究中心,研究不同类型的植物蛋白挤压适用性,高水分技术工艺、装备及机理。革新设计高水分挤压技术制备新型植物基肉制品的加工工艺,明确了挤压量输入对花生蛋白纤维结构形成的影响,欧美市场喜欢味道,对于中国消费者来说,除了味道,还需要吃起来像肉一样的感觉,通过高水分挤压花生蛋白质粉,可以形成类似动物肉的纤维结构,跟动物肉比较接近。揭示高水分挤压过程中蛋白质多尺度结构变化与纤维结构形成机理,挤压的过程中,植物蛋白经过挤压可以形成肉质的纤维结构。

浙江工商大学教授、国际食品科学院院士陈建设的团队则专注于食品的口腔加工特性。他表示,食物从原材料、烹饪到人体小肠的过程中,口腔加工环节非常重要,能给消费者带来愉悦的感官感受,这也决定了消费者喜不喜欢吃这个食物、下次是否继续消费。

陈建设分析称,以植物基饮料为例,流体食物的特征是不需咀嚼、在口中滞留时间仅两秒,怎么在这两秒钟中发挥最大感官性效果,这就要求植物基饮料要做到非常温滑、细腻。

新一轮政策支持在途 力促新型消费扩容提质

当前保持快速增长的新型消费将获更多支持。记者获悉,近期多个部门和地方政府强化政策支持力度,加快传统消费与新型消费创新融合,面向“互联网+医疗健康”、数字智慧文旅等重点领域研究出台促进服务消费的新举措,补齐制约消费发展的基础设施和公共服务短板。专家指出,在改善“硬设施”和“软环境”政策加持下,各类线上消费、新型消费将进一步培育新增长点,激发国内消费潜力。

今年以来,新冠肺炎疫情对消费造成较大冲击,但也凸显了新型消费发展的潜力。多地公布的数据显示,新型消费呈现快速增长态势。根据山西统计局数据,1至10月全省限额以上消费品零售额中,网上商品零售额67.2亿元,增长35.2%,新型消费业态快速增长。浙江统计局数据显示,10月,浙江省可穿戴智能设备、智能家用电器和音像器材分别增长25.6%和5%。

与此同时,5G、人工智能等新一代信息技术与实体经济融合释放出新的消费需求。中国信息通信研究院12月4日

发布的《中国居民信息消费调查报告(2020)》称,基于调研,有超过三分之二的消费者对5G手机购买意愿强烈;智能网联汽车、无人机等新型智能产品的消费需求处于加速培育期。

新型消费正迎来新一轮政策支持。商务部日前在消费升级行动计划推进现场会上表示,推动传统和新型消费创新融合。国家发展改革委新闻发言人孟玮也指出,下一步顺应服务消费升级的趋势,将会同相关部门进一步研究出台促进服务消费的新举措。

地方政府也积极部署提供政策支持。11月26日发布的《河北省人民政府办公厅关于以新业态新模式引领新型消费加快发展的实施意见》提出,到2025

年实物商品网上零售额占社会消费品零售总额比重显著提高,“互联网+服务”等消费新业态新模式得到普及并趋于成熟。陕西日前表示将抓紧制定推动新型消费发展实施方案,形成新型消费发展政策合力。此外,浙江、广西等地也出台促进消费政策和活动,通过减免税费、优惠券等举措推进新型消费扩容提质。



搜狐新闻客户端

《消费日报》搜狐新闻客户端订阅流程:

步骤一:扫码下载搜狐新闻客户端

步骤二:打开应用点击上方“订阅”



消费日报微信公众平台

步骤三:选择“添加订阅”后搜索“消费日报”

步骤四:点击右上角“+关注”即可

本报新闻职业道德监督岗

电话:(010)67604554 67604747

合作共赢,共创未来

欢迎订阅2021年《消费日报》

季价63元,全年定价252元

发行电话:010-67604545

全国各地邮局均可订阅

消费日报由国务院国有资产监督管理委员会举办
中国轻工业联合会主管主办
信息传播定位:产业基础上的市场化表述
综合服务平台:为行业企业品牌提供服务