

中国食品科学技术学会成立植物基食品分会

集聚科技界与产业界优势 夯实行业科学基础

本报讯 5月13日,大腕云集的中国食品科学技术学会植物基食品分会第四届理事会成立会议在上海举办...

正如中国食品科学技术学会理事长孟素荷在会上所说,大豆制品不能和植物基食品混淆,如何区分、政策上怎么厘清,有大量工作要做...

中国食品科学技术学会副理事长兼秘书长邵薇表示,中国食品科学技术学会在行业兴起之初,就团结一批科学家、企业,开展行业交流和科普宣传...

植物基食品的普及,最需要面对的还是消费者。购买过的人怎么想?是不是愿意复购?不愿意复购的原因是什么?

以植物肉为例,来自IFF的数据显示,55%的消费者期待植物肉与动物肉有同样的风味、质地和外观...

(白驹)



植物基食品迎来“起飞年” 科技创新赋能产业破局

如果说“植物肉”频繁进入大众视野的2019年是“植物基元年”,那么经历了市场飞速增长、新产品层出不穷的2020年“植物基爆发年”,2021年将迎来“植物基起飞年”。

那么,代表着先进消费理念的植物基食品究竟香不香?在国内消费市场,它的表现怎么样?未来又将遭遇哪些挑战?在加工特性、营养等方面还有哪些科学问题要解决?

□ 本报记者 赵曦文/撰

植物基食品

在中国消费者心中的份量有多重?

在自古就有素食习惯的中国,植物基市场发展如何?肉制品和乳制品是植物基食品当中的佼佼者,据 Markets and Markets 市场研究机构预测...

市场的飞速增长,离不开植物基食品的良好营养健康效能。北京大学公共卫生学院教授马冠生认为,营养是维持生命与健康的基础...

植物基食品的普及,最需要面对的还是消费者。购买过的人怎么想?是不是愿意复购?不愿意复购的原因是什么?

(白驹)

食品分会理事长、农业农村部食物与营养发展研究所首席科学家王靖看来,新冠疫情正在重塑全球健康面貌,植物基食品成为未来全球食品产业发展的主要方向之一。

作为一类全新的食品,植物基食品还代表着先进的消费理念。布勒(中国)投资有限公司亚太区创新生态系统总监冯博坦言,在技术层面上,植物基蛋白为代表的创新蛋白可以降低整个农业和食品产业链的碳排放...

拟脂肪在口中融化的感觉,使它更接近动物脂肪。IFF 中国研发中心肉制品与调味品经理杨静的解释则更浅显易懂,“对于消费者来说,理想的植物基肉产品就是‘看起来像肉、闻起来像肉、吃起来像肉’的传统肉的替代品。”

中国食品科学技术学会植物基食品分会副理事长、中国农业科学院农产品加工研究所副所长王强分析,花生蛋白、大豆蛋白、小麦蛋白、豌豆蛋白等植物蛋白为主要原料的植物基肉制品,采用挤压技术加工而成,分为低水分挤压技术和高水分挤压技术两种...

明确定义规范市场

助力行业高质量发展

学会植物基食品分会副理事长、中国农业大学食品科学与营养工程学院教授郭顺堂坦言,随着植物肉制品、植物基乳制品等创新的植物基食品在全球市场越来越流行,成为消费者的健康新选择...

2020年,中国食品科学技术学会发布了《植物基肉制品》团体标准,同时正在组织制定《植物基食品通则》。郭顺堂介绍,不是具备植物原料的产品都称为植物基,团体标准有利于明确产品的定义和市场定位...

一方面,国内市场具备丰富的植物基产品的积累,另一方面,植物基的概念在市场上频频遭遇质疑。问题因而而来,到底什么才是植物基食品,我们从小吃到的烤麸、面筋是不是呢?

与健康学院教授、国家大豆加工产业技术创新中心首席科学家刘新旗也认为,以植物蛋白为原料生产的替代肉是一种可持续的“未来食品”供应选项,但植物肉在中国的发展也存在着诸多问题...

(白驹)



一方面,国内市场具备丰富的植物基产品的积累,另一方面,植物基的概念在市场上频频遭遇质疑。问题因而而来,到底什么才是植物基食品,我们从小吃到的烤麸、面筋是不是呢?

与健康学院教授、国家大豆加工产业技术创新中心首席科学家刘新旗也认为,以植物蛋白为原料生产的替代肉是一种可持续的“未来食品”供应选项,但植物肉在中国的发展也存在着诸多问题...

与健康学院教授、国家大豆加工产业技术创新中心首席科学家刘新旗也认为,以植物蛋白为原料生产的替代肉是一种可持续的“未来食品”供应选项,但植物肉在中国的发展也存在着诸多问题...

从“真热”到“真香”

植物基食品还需迈过哪些门槛?

技术两种,前者主要用于肉制品添加物,而后者则具有丰富的纤维结构和类似动物肉的质地。目前高水分挤压技术已实现了由纤维结构形成机理的研究到关键技术装备与产品开发应用的突破...

中国食品科学技术学会植物基食品分会副理事长、北京工商大学食品与健康学院教授、国家大豆加工产业技术创新中心首席科学家刘新旗也认为,以植物蛋白为原料生产的替代肉是一种可持续的“未来食品”供应选项...

与健康学院教授、国家大豆加工产业技术创新中心首席科学家刘新旗也认为,以植物蛋白为原料生产的替代肉是一种可持续的“未来食品”供应选项,但植物肉在中国的发展也存在着诸多问题...

(白驹)

法院公告栏

苏廷春:本院受理的原告苏廷春诉被告民间... 四川省南充市中级人民法院... 四川省南充市中级人民法院... 四川省南充市中级人民法院... 四川省南充市中级人民法院...

思皓 新一代智能纯电SUV E40X上市 13万元起. Advertisement for the Saic S60 EV E40X, featuring a car image and promotional text.

新的应用场景 功能性食品成植物基细分赛道. Advertisement for functional food products, highlighting their benefits and market potential.