

坚持控盐理念,追求食物本味,但是又能做到淡而有味的黑猪肉虾仁韭菜三鲜水饺;延续手抓饼的便捷加工方式,只需煎制几分钟,陕西潼关的肉夹馍就能摆上餐桌;原来只能在餐馆大快朵颐的酸菜鱼,现在足不出户就能吃到最地道的口味;担心传统面食碳水化合物太高,现在有了魔芋馅蒸饺,富含膳食纤维的青稞粉搭配鸡肉、时蔬、魔芋丁等多种低脂食材,满足健身减脂人群的低卡、低脂需求……

7月22日,中国食品科学技术学会在山东临沂举办了“2020—2021年度方便食品行业(速冻食品)创新研讨会”。据了解,截至2021年7月,主办方共收到10家企业报送的24项速冻食品类创新产品。与2016—2020年度相比,无论是水饺馄饨、面点、汤圆,还是调理肉制品、火锅料、其他类,今年产品创新的数量和质量都有大幅提升。

在现场专家看来,速冻食品企业在品类创新方面积极竞争,百花齐放,各具特色。博大精深的中华饮食文化和对外来饮食文化的包容接纳,都成为速冻食品的创新之源;产品追求多样化的同时,更关注营养健康、减盐和药食同源食材的应用;速冻食品不再是低端的代名词,包装时尚美观,令人爱不释手;互联网品牌的入局,让速冻食品加速迭代,产品结构进一步优化,互联网特征体现得淋漓尽致;技术创新、工艺亮点频现;健康理念从概念进入到具体应用,通过技术创新实现实用化。

本报记者 赵曦文/摄

和家庭厨房『零距离』速冻食品创新别有『冻』天

从『贴近』到『零距离』
速冻米面类产品『提品质』



前几年,一说到速冻食品,评价大多是“努力贴近妈妈的味道”,如今,经过多年的努力,不少速冻食品实现了和家庭厨房的“零距离”。

在研讨会现场,记者见到了殊趣食品(上海)有限公司带来的“理想国”黑猪肉系列水饺产品。其中,北方家庭最常见的猪肉虾仁韭菜三鲜水饺,面皮筋道,自带麦香,很像自己在家手擀的皮,同时,味道又实现了升级。对于速冻水饺这类产品来说,消费者最常反映的问题就是淡而无味。而全民健康生活方式膳食行动倡导的“三减三健”,“减盐”居于首位。于是,在坚持控盐理念的同时,让速冻水饺实现淡而有味,便成为“理想国”创新的突破口。现场工作人员介绍,为了水饺的鲜香品质,这款水饺的原料选用产自海南的窄叶韭菜,搭配鲜嫩的白对虾仁,浓郁的韭菜香也遮不住虾仁的鲜甜口味。而鸡蛋也是先炒制再入馅,这样口感层次更丰富。最重要的包制环节,完全是手工制作,因此饺子皮更筋道。

在中国农业大学食品科学与营养工程学院教授郭顺堂看来,速冻米面类产品创新,食材越来越追求高档和品质,更有加工深性,也更追求工匠精神,从口感到风味,和家庭厨房“零距离”。

持相似看法的还有中国食品科学技术学会面粉分会秘书长侯兴福。他表示,把生活当中最经典的、最熟悉的味道,做成最具有消费者认可度的产品更为不易。速冻米面类食品创新不断提速,此次的创新产品和家庭厨房的味道仅有微小差别。

正如上述专家所言。在研讨会上,“湾仔码头”带来的创新产品彩皮猪肉小笼包,皮薄而不粘,汁多而不破,且具一定温度波动耐受性。而“三全”带来的韭菜鸡蛋薄皮包子,达到了真正的薄皮大馅,0.65毫米的包子皮,65%的馅含量。为了让包子皮更筋道,这款产品使用真空负压和面,反复醒面、压面,保水更滋润,而馅料则采用了真空冷却和冻态锁鲜技术,菜香更浓郁。

主打原汁原味

地方美食加速工业化

地方美食的工业化,为速冻食品打开了新世界的大门。

“福袋”是福建地区最常见的美食,如今却摆上了北方的餐桌,成为不少消费者食用火锅或关东煮时的必选项。这次研讨会上,“安井”带来的鱼籽福袋,以鱼糜和飞鱼籽为原料为馅,豆皮为皮,融合鱼糜的弹嫩鲜美、鱼籽的啾啾咬感、豆皮的多汁细腻,产品口感和风味富有层次,并且创新性地使用葫芦条人工绑扎成型,水煮后不会产生异味影响福袋整体口味。

不只是福建美食,陕西的地方小吃腊汁肉夹馍也借着冷链走向了全国市场。“思念”推出的腊汁肉饼,创意就来源于陕西潼关肉夹馍,采用手工层层盘绕工艺,实现均匀盘绕的产品外观,确保煎制后酥脆口感,产品还延续了手抓饼便捷的加工方式,时间短,操作简单,为忙碌的上班族提供更好的早餐选择;“湾仔码头”的辣子鸡白菜煎饺则是把经典的辣子鸡风味融入饺子馅料中,辣味升级,辣度提升……这些曾经只有在手工艺精湛的大师傅现场制



作时才能品尝的地方特色风味美食,如今也变成了制作简单、口味正宗的速冻食品,使人们即使身处天南海北,仍能品尝到家乡的味道。

现场专家指出,从传统美食的沃土中挖掘,再回归传统风味,越来越多的地方美食前面被冠以“速冻”二字,折射出速冻食品的推陈出新。速冻食品正在积极落实“三品”专项行动,深入实施品种、提品质、创品牌。



预制菜引领“厨房革命”

需关注四大关键问题

资本口中的“香饽饽”——预制菜作为速冻食品当中的一个品类,正在悄然壮大。企查查数据显示,目前我国已有7.19万预制菜相关企业,光是2020全年,新注册的企业就达到了1.25万家。预制菜兴起的背后,是B端厨房工业化降成本和提效率的要求,以及C端生活方式的变革,即:变得更忙、更懒的现实需求。

在冷链端具有先天优势的“安井”,此次研讨会便带来了速冻酸菜鱼产品,鱼片采用活鱼现杀,急冻锁鲜工艺;酸菜选用霜降后的芥菜,古法老坛腌制九九八十一天以上

的封存发酵工艺,还原食材本色,菜品酸度适中、质地脆嫩、加工简单,可广泛用于家庭、餐饮,方便快捷;“金路易”的雪花鸡排则是完美复制了小吃摊上现场制作大鸡排口感,通过特别研制的雪花脆片融合经典裹粉,在原有裹粉脆壳上可感受出颗颗脆片带来的双倍劲爽,配合鲜嫩多汁的一整片调味鸡胸肉,让脆、嫩两种口感更加突出;“亚明”的荷叶糯米鸡将精选优质鸡肉、香菇、猪肉等馅料,放入颗粒饱满的糯米中,调配风味酱料,以荷叶包裹,蒸熟后拆开荷叶,肉香、糯米香、荷叶香完美融合,香气扑鼻。

在江南大学科学技术研究院副院长范大明教授看来,通过速冻食品的不断革新,内容和形式更加多元化,目标人群愈发清晰,而传统菜肴在工业化过程中要花费很大功夫。在范大明看来,传统菜肴工业化的研发过程中需要解决几个关键问题:怎么把一道菜肴还原成标准化的产品、生产场景又该如何落地、加工设备如何配套、如何才能符合食品安全标准。



细分消费人群

从“吃饱”到兼顾营养、健康、风味

本次研讨会,“暴走斑马”带来的一组创新产品吸引了专家的目光:青稞魔芋鸡肉蒸饺使用外皮添加海拔3900米的西藏日喀则产区的青稞粉,富含膳食纤维,搭配鸡肉、时蔬、魔芋丁等多种低脂食材,制成低热量的饺子,馅料中添加魔芋丁打造爆珠口感,满足健身减脂人群的低卡低脂需求的同时,提供饱腹、美味的一餐主食;低脂鸡胸藜麦饭则是以藜麦、燕麦等粗粮为主食的荤素搭配低GI食品,升糖指数更低。丰富多彩的蔬菜组

合以及大块鸡胸肉提供更多膳食纤维和营养物质。每份热量仅为日常炒饭的一半,带来方便食品的健康革命,让健身减脂、都市办公人群也能快速方便吃到营养健康的一餐。

在现场专家看来,当前消费市场个性化需求不断增加,随着消费者从原来的吃饱到现在的顾全到营养、健康、风味,精选食材、优化工艺,走向高端化是未来速冻食品行业创新转型的大势所趋。与此同时,行业也正在往兼顾营养、追求健康的方向加速转型。

