

第二十一届中国方便食品大会在北京举办

方便食品产业成为中国食品工业的上扬之力

□ 本报实习记者 闫利

2021年是实施“十四五”规划的开局之年,也是方便食品行业在后疫情时代巩固成果的关键之年。为积极应对我国方便食品在新时期面临的新挑战和新机遇,10月10—11日,中国食品科学技术学会(CIFST)主办的第二十一届中国方便食品大会在北京举办。本届大会围绕“从趋势到优势”的主题,从多角度剖析与总结我国方便食品行业在后疫情时代的创新及发展趋势。大会期间,“2020—2021年度中国方便食品行业九大创新趋势”同时发布。

赋能未来 多方携手共推行业高质量发展

“方便食品之所以受到消费者的青睐,离不开产业长期在健康转型、绿色美味、跨界融合、科技创新层面上的坚持与深耕。”国家工业和信息化部消费品工业司副司长李堂兵在致辞中表示,站在新的历史起点,行业企业要不断推进方便食品产业高质量发展,坚持以国内大循环为主体,瞄准国内消费者的消费需求,加大对国产农产品原料的加工转化能力。

国家市场监督管理总局食品安全抽检监测司二级巡视员郝明虹也提出,党中央、国务院高度重视食品安全问题,把食品安全工作放在“五位一体”总体布局和“四个全面”战略布局中统筹谋划部署,在体制机制、法律法规、产业规划、监督管理等方面采取了一系列重大举措。各级市场监管部门不断强化责任落实,逐步解决了群众食品安全领域的操心事、烦心事和揪心事。

国家卫生健康委员会食品安全标准与监测评估司处长徐娇透露,在支持方便食品行业供给侧结构改革和高质量的发展方面,国家卫健委将继续做好标准制修订工作,加快实施国民营养计划



和“健康中国”之合理膳食行动。国家食品安全风险评估中心主任李宁则认为,新形势下,方便食品产业亟待转型升级,需要以科技为引领,从安全、营养,甚至包装等细分项上不断创新。未来,国家食品安全风险评估中心将从监测、评估、标准、营养和风险交流方面,加强与行业对接。

产业边界扩大、体量加大、总体价值提升

伴随着传统食品工业化进程的推进,方便食品行业正在加快自身的转型与价值提升。中国食品科学技术学会理事长孟素荷带来了“从趋势到优势——方便食品产业发展报告(2020—2021年度)”的大会报告。孟素荷表示,后疫情时代,中国食品工业正在经历五大变革,即安全与健康、享受型、可负担、方便性、可持续性,其中对健康的诉求极为强烈。科技投入加大,产品创新更集中于对行业关键核心技术的凝练和破解,在中小企业新一轮创新的推动下,龙头企业的创新到位,亦显示动力。

“2010—2020年,中国方便食品产业的边界在扩大、体量加大、总体价值提升。”孟素荷认为,曾作为“老大”的方便食品整体稳健,产业成熟度高,正开始向相关行业交叉发展;曾作为“侧翼”的冷冻调理食品进入创新活跃期,以2%的优势超越方便面成为“老大”;新进入的螺蛳粉、自加热食品等,正激活行业创新能力,拉长行业价值;更多具有地域风味的传统食品,正以方便食品的形态冲击市场,加速方便食品行业的品类成长;挂面行业面对整体产能过剩的现状,正在努力推进主食向餐食的突围。

“以传统饮食文化为根,以科学为基础,以健康为导向,具健康、天然特征功能与原料的新一代方便食品,将在近5年内涌现,使行业的格局发生从渐变向裂变的成长。”孟素荷对行业未来发展做出预判。不过她认为目前行业企业仍需强化米面复热后的口感、菜肴复热后风味衰减及产品健康内涵的理论支持和安全性研究,这样才能支撑方便食品行业的长久发展。

科技支撑 破解“新食代”下行业转型升级痛点

方便食品行业的发展之路也并非一帆风顺,行业企业、科研院所等相关人员都在不断探索着更新和更好的技术,以科技助力产业发展。大会上,与会院士、专家及企业代表从科技与产业两个维度探寻我国方便食品行业在经历艰难的疫情大考后如何持续保持增长与健康可持续发展之路,探讨如何充分利用大数据快速捕捉消费者的需求变化,破解新时代下方便食品行业的转型与消费升级等关键议题。

中国工程院院士、中国食品科学技术学会副理事长、大连工业大学国家海洋食品工程技术研究中心主任朱蓓薇表示,良好的膳食营养是人们抵御疾病的重要保障。近5年来,我国方便食品行业发展步入高速迭代阶段。未来,要聚焦营养与健康,依靠科技创新,推动方便食品行业走向“新食代”。要把传统的主食、菜肴做成方便、即食的食品,让消费者在世界各地都可以吃到家乡的“味道”。

中国食品科学技术学会面制品分会理事长、吉林农业大学副校长刘景圣提出,以往方便食品多以谷物为基料,从“十三五”开始,相关的肉、水产、蔬果等原料也不断被深入应用,从而打破了以方便面为主的方便食品原有格局。“面向‘十四五’,方便食品产业将朝着‘方便食品主食化,主食食品便捷化’的方向发展。标准化、专业化的新型配料,将成为方便食品企业研发的重点方向。”刘景圣说。

康师傅控股有限公司行政总裁陈应让,三全食品股份有限公司总裁陈希,日清食品有限公司执行董事、日清食品(中国)投资有限公司总经理川坂和生,以及嘉吉投资中国有限公司CSST市场部经理张洁分别围绕方便食品的行业创新、场景化消费、全球发展趋势,以及后疫情时代健康化

所面临的机遇与挑战等内容进行了分享。

展览品评 树起行业创新发展风向标

从理论到实践,文字和报告里的创新食品带给人们的冲击远没有亲眼看到后的强烈。在大会期间同步举办的方便食品展和“2021年方便美食节”品尝活动上,众多搭载了健康、创新理念的美食精彩亮相。

刀削面、乌冬面等方便新品,空心面、烩面、青稞面等挂面新品,糯米饭、酸菜饭、藜麦饭等速冻食品新品,这些各具特色的产品吸引了众多参观者驻足品尝。穿梭在各个展位间,参观者既能品尝美食佳肴,还能了解行业最新动态,感受方便食品健康发展的活力。来自康师傅、统一、日清、今麦郎等众多方便食品企业的新品也亮相本届展会,彰显支持全行业创新发展的坚定决心。

“2021年方便美食节”品尝活动,不仅是年度方便食品行业创新产品集中展示的重要平台,也已成为参展企业参与度最高的活动之一。为了与线下方便食品展形成互补,线上的“方便美食节”一同开启,大会主办方与京东超市合作举办了“方便美食盛宴”活动。

此外,大会还举办了行业领袖论坛和青年科学家企业家论坛,企业家、科学家结合自身实际情况畅谈未来发展,共同勾画方便食品行业未来的蓝图。为夯实中国方便食品行业相关领域的科技与产业的科学基础,大会期间,中国食品科学技术学会还召开了食品添加剂分会、冷冻与冷藏食品分会、食品装备与智能制造分会的换届会及全谷物食品分会第一届理事会的成立会。

科技助力创新加速 行业整体水平提升 “2020—2021年度中国方便食品行业九大创新趋势”发布

本报讯(实习记者 闫利)后疫情时代,中国方便食品行业继续发挥主体创新地位,依靠科技力量,不断在多元化方向下功夫,使产品创新之路愈走愈宽。10月10日,在中国食品科学技术学会举办的“第二十一届中国方便食品大会”上,中国工程院院士、中国食品科学技术学会副理事长、北京工商大学校长孙宝国代表学会发布了“2020—2021年度中国方便食品行业九大创新趋势”。专家一致认为,本年度方便食品行业的创新更加聚焦于行业关键核心技术、技术和装备的同步提升,使“面强米弱”格局被破解,体现了行业的健康转型与价值提升。

趋势一: 技术孵化加速,提升行业整体水平

2020—2021年,方便食品行业的科技创新步伐明显加速。比如,应用冻干技术锁住营养,以油汤融合技术熬制醇厚高汤,用栅栏技术确保保质期,全余粮挤压挂面技术加强营养成分等。从原料、配料、工艺、包装等全方位的创新,使产品营养更均衡、风味更鲜美、颜值更靓丽。创新技术在实际生产中的应用越来越成熟,科技在差异化竞争中的影响力日益凸显,方便食品行业进入科技成果转化关键期。

趋势二: 营养健康升级,助力产品迭代更新

在产品创新中践行“健康中国”国家战略,融入“三减三健”健康理念。诸多创新产品在食材的选择上更加用心,按照科学配比添加丰富的食材,如海胆、羊肚菌、黑松露等高端食材,杂粮、豆类、蔬菜等多样食材,在保留食材营养和风味的前提下,主配料营养搭配更加合理,可作为完整的一餐呈现,满足了消费者对营养均衡、健康膳食的迫切需求。

趋势三: “故乡情节”风靡,创新地方特色风味

如今快节奏的生活使人们对家乡的记忆愈发强烈,而一份代表故乡风味的美食,恰好能够释放心底的那一抹忧愁。传统经典、地方风味的再现与演变,成为方便食品风味创新发展的核心,风味香精调味料行业应用现代风味辨识、剖析技术把握经典口味的关键,单一、鲜明、强烈的特征增强了产品的辨识度,迎合年轻消费群体对“新、奇、特”风味的需求,支撑了方便食品及相关产品的创新发展。

趋势四: 工艺日益精湛,凸显方便和快捷

科技进步使方便食品的生产工艺日益精湛,尤其体现在产品的感官体验和消费环节。比如冷食食品的复温方式更加多样,包括煮、蒸、煎、烤、微波等多种方式;产品皮层和馅料衔接的紧致性提升了,消费者具有更好的食材咀嚼感;挂面面体具有独特结构,易于煮制(3—5分钟),更易入味、消化和吸收;菜肴的口味更接近家庭厨房烹饪的味道。工艺的改进使方便食品更加“家庭化”和方便化。

趋势五: 技术、装备同进步,“面强米弱”格局被破解

长期以来,在传统食品工业化领域,以“面”为载体的方便食品要明显多于“米”。本年度的创新产品——冲泡米饭、泡泡饭、筒香糯米鸡、低脂鸡胸藜麦饭等,让人眼前一亮,除了传统的“面食”,以“米”为载体的创新产品也呈现井喷式增长。尤其是机械装备领域更是推出了米粉智能生产线,技术和装备的同步提升,使“面强米弱”格局被破解,体现了行业的健康转型与价值提升。

趋势六: 品类多元化发展,打破传统餐饮壁垒

“宅经济”兴起,使食品工业与餐饮业的边界趋于模糊,亦为方便食品的创新带来新的源泉。行业在B端和C端平行发力,使许多连锁餐饮和大型酒店中的传统餐饮食品开始被方便食品所取代,早餐类、点心类、菜肴类、季节性食品等均有包括,越来越多的家庭品类崛起,风味上追求自然和谐醇厚,现场还原度高。方便食品的跨界创新使中式餐饮在完成连锁快餐业产品标准化的进程中,实现了工业化的起步。

趋势七: 场景化设计增加,满足不同消费人群

消费人群的细分,使消费场景日益增多,对产品创新提出了更高的要求。方便食品行业围绕上班族、多口之家、单身一族、都市银发、健身人士等细分消费人群,开发适合特定场景食用的创新产品。同时为迎合不同消费场景的需求,风味香精调味料行业强化天然、高品质原料的应用,顺应了让美味变得更健康、“简单不简约”和天然绿色的消费趋势。

趋势八: 外观赏心悦目,追求环保、“双碳”结合

方便食品的创新更注重“内外兼修”,产品包装力求实用性、功能性和创意性的结合。国潮风的流行将文化融入美食,突出了传统方便食品包装美观、时尚的设计感;同时,注入了环保理念,应用更易回收的淀粉餐具和包装以及食品级牛皮纸等材质,追求环保和“双碳”结合(碳达峰、碳中和),使包装更具亲和力。

趋势九: 装备创新突出,为传统食品工业化提供解决方案

不论是整线装备,还是单机装备,均实现了装备企业自主创新设计能力的突破。更快的速度、更小的占地、更低的能耗,以及远程操控功能的集成,使得装备的创新更加高效、节能、稳定。尤其是聚焦在米粉、面片、纯杂粮面的生产上,大批量的原始创新和装备的集成创新,为传统方便食品的大批量生产提供全新的解决方案。



10月10—11日,“2021年方便美食节”品尝活动在北京友谊宾馆举办。品尝活动分为风味香精调味料专场与方便食品专场。同时,举办了方便食品展。这些现场活动为方便食品企业的新品展示提供了更为广阔的平台,展现了产业所取得的光辉成就,促进了产业的发展与创新。据了解,展示内容涵盖方便面、挂面、速冻食品、方便米粉、自加热食品、方便休闲食品、调味面制品、植物基制品及风味香精调味料、加工设备、产品包装与包材等涉及上下游全产业链的产品。(刘元文摄)



评委在品尝安井带来的速冻调制食品酸菜鱼



三健乐食品负责人向评委介绍其产品“脆辣条”



评委试吃使用泰发集团毛血旺风味酱制作的食品



中粮旗下产品“三宝·蔬”

美味来袭 方便食品展「上新」啦

法院公告栏

周向平:本院受理原告周向平诉被告周向平民间借贷纠纷一案,依据《中华人民共和国民事诉讼法》第九十二条规定,向你公告送达(2021)豫1628民初3736号民事判决书。自公告送达之日起60日内向本院提出答辩状,逾期视为默认。如不服本判决,可在公告送达之日起十五日内向本法院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于河南省周口市中级人民法院。

朱志勇:本院受理原告朱志勇诉被告朱志勇民间借贷纠纷一案,依据《中华人民共和国民事诉讼法》第九十二条规定,向你公告送达(2021)豫1628民初3736号民事判决书。自公告送达之日起60日内向本院提出答辩状,逾期视为默认。如不服本判决,可在公告送达之日起十五日内向本法院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于河南省周口市中级人民法院。

魏星:本院受理原告魏星诉被告魏星民间借贷纠纷一案,依据《中华人民共和国民事诉讼法》第九十二条规定,向你公告送达(2021)豫1628民初3736号民事判决书。自公告送达之日起60日内向本院提出答辩状,逾期视为默认。如不服本判决,可在公告送达之日起十五日内向本法院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于河南省周口市中级人民法院。

魏星:本院受理原告魏星诉被告魏星民间借贷纠纷一案,依据《中华人民共和国民事诉讼法》第九十二条规定,向你公告送达(2021)豫1628民初3736号民事判决书。自公告送达之日起60日内向本院提出答辩状,逾期视为默认。如不服本判决,可在公告送达之日起十五日内向本法院递交上诉状,并按对方当事人的人数提出副本,上诉于河南省周口市中级人民法院。