

我国复合调味料市场规模已逾千亿元

# “懒人调料”市场有多“香”?

近日,调味品企业“涨声不断”,带动了A股市场的食品板块。而以复合调味料为代表的“懒人调料”也以其方便、快捷赢得了年轻一代消费者的芳心,不仅线下商超专柜热销,线上销量也成倍上涨。数据显示,我国复合调味料市场规模已逾千亿元,许多餐饮和食品企业纷纷涌入“懒人调料”“懒人料理”市场。

## 方便快捷 “懒人调料”俘获新生代消费者芳心

买上一包火锅底料,在家里打上火锅涮上几块肥牛,成为许多年轻人迎接冷空气的“仪式”。

记者从生鲜电商叮咚买菜了解到,仅11月6日当天,广州火锅锅底销量就增长了两倍多,调料销量增长超过50%。其中冬阴功火锅锅底最受深圳消费者欢迎,其销量在11月6日当天增长了超万倍,在火锅的带动下,火锅川粉、菌菇拼盘等销量增长均有所增长。

记者走访广州商超发现,复合调味料的种类越来越多。在广州市天河区的某家永辉超市中,8层高的货架上陈列着酸菜鱼调味料、宫保鸡丁调味料、麻辣香锅调味料、鱼香肉丝调味料、回

锅肉调味料等各式菜谱式“懒人调料”,占据了货架的“半壁江山”,不少消费者正在选购。

正在挑选火锅底料的李先生表示,他们家最常购买的是清汤火锅底料,方便快捷又老少咸宜。25岁的娜娜刚毕业两年,她是各种“懒人调料”的“新粉丝”。“下了班回到家六七点,洗菜做菜费时又费力,所以我经常买“懒人调料”,丢一包酸菜肥牛料,再放进肥牛就可以配着饭解决晚餐了。”娜娜说,这些“懒人”产品为快节奏的城市生活节省了宝贵的时间成本,还让许多没有烹饪经验的年轻人能够做出可口的饭菜。

## 赛道火热 食品企业涌入“懒人”市场

“中国的调味品行业经过40年的发展已经进入了百花齐放的节点,复合调味料也正在迎来快速发展期。”中国食品产业分析师朱丹蓬分析,复合调味料最大的优势就是简单、快捷,“烹饪小白”就可以做出所谓的厨师之作。

中商产业研究院分析指出,2020年受疫情和宅经济的双重影响,餐饮消费场景受到限制。这从某种程度上提升

了消费者对于复合调味品的需求,同时也使得多家复合调味品企业在疫情期间保持良好的收入增长。数据显示,中国复合调味品市场消费量呈现快速增长趋势,复合调味料市场规模从2016年854亿元增至2020年1440亿元,年均复合增长率为13.95%,预计2021年将达到1588亿元。

许多餐饮和食品企业正纷纷涌入“懒人调料”“懒人料理”市场;太二酸菜鱼卖酸菜酱、酸菜牛肉酱;呷哺呷哺卖芝麻蘸料、牛肉酱;海底捞卖韭花酱、瑶柱香菇酱、燕麦青椒酱……

“预制菜、快手料理、‘懒人调料’等产品方便快捷,非常适合当下的生活节奏,花最短的时间,用最简便的方法即可享受美味大餐。”广州鹰金钱食品集团有限公司南区总经理唐金色介绍,除了传统的罐头、零食等产品外,近年来,鹰金钱也开始“试水”懒人料理,如红烧鳊鱼产品在“双11”活动中同比增长了超200%。目前出口海外的酸菜鱼、鱼丸等冷链快速料理产品获得了海外消费者的青睐,正持续返单。

## “懒人调料”虽香 企业应更重视健康化趋势

被称为“懒人调料”的复合调味料究竟是什么?2018年发布的《食品安全国家标准复合调味料》中提到,复合调味料是指“用两种或两种以上的调味料为原料,添加或不添加辅料,经相应工艺加工制成的可呈液态、半固态或固态的产品”。

不过,记者查阅多款复合调味料产品配料表发现,许多产品都存在着高盐、高油的问题,部分产品还有香精等添加剂。在走访过程中,也有消费者表达了此类担忧,菜谱式复合调味料是懒人的福音,但能否频繁食用仍需打个问号。

对此,业内人士表示,复合调味料的配料表成分更加复杂,其中也有部分成分不适合幼儿、孕妇等人群食用。建议消费者在选购复合调味料时可以参考关注调味料的生产标准、执行许可号、品牌知名度等,但要注意不要过度依赖和频繁使用。同时,相关企业也应该在推出更健康的“懒人调料”方面动更多的脑筋。

(羊城晚报)

## 行业资讯

将甘蔗资源优势转化为技术优势

# 广西蔗糖产业计量测试中心通过验收

本报讯 据广西市场监管微信公众号消息,12月6日,广西蔗糖产业计量测试中心验收评审会在广西计量院召开,经专家组现场评审,该中心顺利通过验收考核。

据介绍,广西是全国最大的糖料蔗生产基地和食糖生产中心,广西糖业的稳定发展对保障国内食糖持续稳定供应有着举足轻重的作用。2019年,广西壮族自治区市场监管局在广西计量院部署建设广西蔗糖产业计量

测试中心,两年来,广西计量院坚持以产业需求为导向,按照“边建设边服务”的指导思想,通过产业计量测试服务和协同创新,取得了明显成效。

今年以来,自治区市场监管局把广西蔗糖产业计量测试中心建设作为贯彻落实市场监管总局和自治区党委政府关于加强计量测试与产业深度融合的具体举措,加快推进测试中心建设,建立了“精密露点仪标准装置”等服务蔗糖产业的多项社会公用计量标

准,拓展近百项校准校准项目、关键参数计量测试能力,有针对性开展产业关键测量参数的科技攻关项目,研制了液体折光率、白砂糖色值等多项标准物质,获得了《折射率恒温测量池》等多项国家发明专利。

在抓好建设的同时,还成立了蔗糖产业计量专家库,组建了一支以教授级高级工程师为首,博士、硕士技术人员为骨干的技术团队,培养了一批专业本领过硬的产业计量人才队伍,与多家企业共同建

设蔗糖产业计量测试联合实验室,共同助力广西蔗糖产业发展。

广西蔗糖产业计量中心顺利通过验收,将进一步提升广西计量科技创新能力和产业服务能力,不断完善产业关键领域关键参数的测量、测试技术,最大限度将广西的甘蔗资源优势转化为技术优势,为提升广西蔗糖产业的核心竞争力,促进蔗糖产业转型升级,推动产业技术创新和质量提升提供坚强的支撑。

(晋中日报)

# 山西食醋产业计量测试中心将在晋中市筹建

近日,晋中市综合检验检测中心申报的山西食醋产业计量测试中心项目,顺利通过山西省市场监督管理局组织的批筹评审,将在晋中市进行筹建建设。

山西省是中国最大的食醋生产省份,目前有140余家食醋生产企业

及大量的食醋小作坊,食醋产量约占全国食醋产量20%。

近年来,国家对行业高质量发展的要求以及居民消费升级的需求,为食醋行业带来了新的机遇和挑战,如何提升产品质量、保障食品安全,提升企业核心竞争力,成为了

食醋产业面临的紧要问题。

为进一步巩固提升全省食醋产业优势,破解制约食醋产业发展的测量技术难题,山西省决定依托晋中市综合检验检测中心筹建山西食醋产业计量测试中心。

批准筹建的山西食醋产业计量

测试中心将以强有力的计量测试技术服务做支撑,以计量科技创新为手段,以食醋产业标准化为引领,以提高食醋产业核心竞争力为目标,立足于创新计量服务模式,切实解决制约产业关键环节的计量测试技术难题,为食醋产业发展提供具有前瞻性、全溯源链、全寿命周期、全产业链的测源计量技术服务,将山西食醋产业发展推向更高的层次。

(晋中日报)

# 前期市场上销售配制酱油将纳入液态调味品管理



四川省市场监督管理局日前邀请食品安全专家制定了有关酱油的消费提示,以帮助消费者买得放心,吃得健康。

## 不得使用酸水解植物蛋白调味液

2019年12月实施的《食品安全国家标准酱油》(GB2717—2018)中明确酱油是指以大豆(饼粕)、小麦和(或)麸皮等为原料,经微生物发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。这里的酱油仅指酿造酱油,有完整的发酵酿造工艺,不包含以酿造酱油为主体,加入盐酸水解植物蛋白调味液、食品添加剂等配制而成的液态调

品。

2021年6月29日,国家市场监督管理总局发布的《关于加强酱油和食醋质量安全监督管理的公告》中要求,酱油生产企业不得再生产使用酸水解植物蛋白调味液等原料配制生产酱油,不符合酱油食品安全国家标准要求的调味品不得标以“酱油”名称或类别,不得使用酸水解植物蛋白调味液等原料配制生产酱油。前期市场上销售配制酱油将纳入液态调味品管理。

按照发酵工艺不同,酱油分为高盐稀态发酵酱油和低盐固态发酵酱油两类,高盐稀态发酵酱油又可分为

高盐稀态发酵酱油和固稀发酵酱油。

## 关注氨基酸态氮含量

酱油选购时应注意关注酱油的标签标示,按照《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718—2011)要求,直接向消费者提供的预包装食品标签标示应包括:食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和(或)经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容。

消费者在选购预包装酱油时,应查看标签内容是否包含上述信息。不要购买标签信息不全、内容不清晰、掩盖、补印或篡改标示的产品。同时,也可以关注标签标识的氨基酸态氮含量,氨基酸态氮含量越高标示着酱油品质越高,也是酱油鲜味的主要来源。

## 酱油安心吃也有门道

消费者在选购散装酱油时,应关注其是否有正规的供货渠道。选购时可以通过以下几个方面来判断酱油的品质:

一、观察产品的色泽和形态。品质较好的产品一般呈红褐色,有光泽,且产品较为粘稠,轻轻摇动后会

味浓郁、柔和,有浓郁的酱香和酯香,无让人不悦的味道。

三、尝味道。品质好的酱油味道鲜美、醇厚、鲜、咸、适口。

酱油含有氨基酸、小分子糖、糖类等风味物质,过度加热会使其营养成分损失,并且会由于糖类焦化加深菜肴颜色。酱油在烹煮需要调色的菜肴时可早加,且只需调味的菜肴在即将出锅前加少许即可,避免锅内的高温破坏氨基酸。

酱油食用时应注意若购买的产品为烹任酱油,尽量不要直接食用。若购买的是佐餐酱油,则可以直接食用。

高血压等慢性病患者、儿童等特殊人群在食用酱油时,应注意适量,即使选购低盐酱油,如果食用过量,也会对健康造成一定程度的影响。

目前市面上还有“儿童酱油”“有机酱油”“无添加酱油”“铁强化酱油”“低盐酱油”等产品,其中儿童酱油一般会宣称是低盐产品;有机酱油需要选取有机原料来酿造;无添加酱油一般宣称不添加防腐剂、甜味剂等食品添加剂;铁强化酱油是以营养强化为目的,按照标准在酱油中加入一定量乙二胺四乙酸铁钠制成的营养强化调味品;低盐酱油是指盐含量较低的产品,常指与同品牌不减盐产品相比较而言。消费者可根据喜好和特殊需求选择适合自己的产品。

(四川省市场监管局)

## 监管动态

# 四川自贡开展火锅类餐饮服务食用油突击检查

近日,一则“火锅行业使用地沟油已成为潜规则”的网络舆情引起社会各界广泛关注,为深入推进火锅类餐饮服务食用油专项整治,筑牢食品安全防线,守护百姓“舌尖上的安全”,11月,四川省自贡市市场监管局、城管执法局、市公安局在全市范围内联合开展火锅类餐饮服务食用油专项整治,严打“地沟油”、非法添加等违法行为。

11月25日,自贡市市场监管局与市公安局联合开展火锅类餐饮服务食用油突击检查,对辖区内10余家火锅店、冷锅类餐饮服务单位进行突击检查,逐一排查是否存在“地沟油”“回收油”、是否存在非法添加等违法行为。

本次突击检查以辖区内网红火锅店、美团销量靠前的川菜馆、人气较高的串串店、生意火爆的麻辣鱼头馆等为重点对象,重点从三个方面开展检查。一是由自贡检验检测院抽检人员现场对餐饮服务单位使用的火锅底料、调味油、现场库存的食用油脂进行抽检,送第三方检测机构进行检测,重点检测罂粟碱、过氧化值等指

标。二是对餐饮服务单位食用油、火锅底料购进和使用情况,原辅料进货查验及索证索票情况进行全面检查,重点检查店内是否有罂粟壳、罂粟粉等可能违法添加的非食用物质,严查火锅底料、食用油是否来源渠道正规可靠,是否存在使用“地沟油”“回收油”等违法行为。三是对餐饮单位餐厨垃圾、废弃食用油脂的去向进行跟踪,查看餐厨垃圾收运合同(协议)和处置台账及收运处理单位资质等,对废油处理方式、处理地点、处理记录一一核实。

对突击检查中发现的问题线索,将进一步追溯溯源,对查出问题的餐饮服务单位,将严格按照《食品安全法》以及《最高人民法院、最高人民检察院、公安部关于依法严惩“地沟油”违法犯罪活动的通知》严肃处理。下一步,自贡市市场监管局将持续深入开展火锅类餐饮服务食用油专项整治,进一步加大整治力度,严厉打击餐饮服务环节采购和使用伪劣食品原料、非法添加和滥用食品添加剂等行为,确保人民群众餐饮食品安全。

(自贡市市场监管局)



天气寒冷,火锅调味料销售火爆。入冬以来,江西省于都县市场监督管理局基层12个分局执法人员分别对辖区内火锅调味料进行了专项检查。执法人员重点检查超市、农贸市场、食品调味料经营户销售的火锅调味料,严防“三无”火锅调味料流入餐桌,为切实保证广大消费者的饮食安全。

(王雨林)

# 广东观音山景区成“两山理论”样板

本报讯 广东省曾荣获“全国荒漠造林绿化第一省”的称号,在2016年底就已设立各级森林公园1351处,数量跃居全国第一。在这上千座森林公园中,广东观音山国家森林公园不仅是东莞市首家国家森林公园,而且是全国第一座民营国家森林公园。11月30日,该景区迎来了22周年庆典。

景区管委会主任介绍,2007年观音山森林公园的管理者们对18平方公里的森林资源进行了区域规划,根据山体的走势和植被的生长环境等划定了保护区、生态核心区及适度开发区三大区域。此后,园方还加大了对生态区的保护及修复力度,

尤其是对名贵树种的保护。广东观音山的每棵名贵树木都挂上了科普牌并登记造册。景区每年还会定期派专人开展线松虫、白蚁的防治工作。

经过22年的不懈努力,该景区已经成为当地践行“两山理论”的鲜活样板。如今,观音山森林公园内已经建成了良好的基础设施,为游客提供了良好的休闲环境。景区内建有古树博物馆、古钱币博物馆、揽秀台、观瀑台、许愿池、五福林、吉祥苑等景点,6.8公里的吉祥路,既可观景也可休闲健身。现在,观音山森林公园每年接待游客上百万人,至今累计接待海内外游客1500多万人。(高静)

法院公告  
王立强:本院受理原告王立强诉被告同德借款纠纷一案,已于2021年11月19日立案,案号为(2021)粤0181民初3846号。被告王立强自公告之日起60日内来本院应诉,逾期视为送达。如不服本判决,可在公告期满后15日内向本法院递交上诉状及副本,上诉于广东省佛山市中级人民法院。逾期将发生法律效力。  
辽宁省台安县人民法院  
河南省周口市方岗乡吕沟煤矿家属院朱幸生:本院受理原告朱幸生诉被告同德借款纠纷一案,已于2021年11月19日立案,案号为(2021)豫1103民初429号。被告朱幸生自公告之日起60日内来本院应诉,逾期视为送达。如不服本判决,可在公告期满后15日内向本法院递交上诉状及副本,上诉于河南省周口市中级人民法院。逾期将发生法律效力。  
贵州省清镇市黔江区人民法院  
雷红:本院受理原告雷红诉被告同德房地产开发有限公司借款纠纷一案,已于2021年11月19日立案,案号为(2021)黔0181民初980号。被告雷红自公告之日起60日内来本院应诉,逾期视为送达。如不服本判决,可在公告期满后15日内向本法院递交上诉状及副本,上诉于贵州省清镇市黔江区人民法院。逾期将发生法律效力。  
贵州省清镇市黔江区人民法院  
彭朝辉:本院受理原告彭朝辉诉被告同德房地产开发有限公司借款纠纷一案,已于2021年11月19日立案,案号为(2021)黔0181民初985号。被告彭朝辉自公告之日起60日内来本院应诉,逾期视为送达。如不服本判决,可在公告期满后15日内向本法院递交上诉状及副本,上诉于贵州省清镇市黔江区人民法院。逾期将发生法律效力。  
贵州省清镇市黔江区人民法院  
唐德:本院受理原告唐德诉被告同德房地产开发有限公司借款纠纷一案,已于2021年11月19日立案,案号为(2021)黔0181民初987号。被告唐德自公告之日起60日内来本院应诉,逾期视为送达。如不服本判决,可在公告期满后15日内向本法院递交上诉状及副本,上诉于贵州省清镇市黔江区人民法院。逾期将发生法律效力。  
贵州省清镇市黔江区人民法院  
胡翰波:本院受理原告胡翰波诉被告同德房地产开发有限公司借款纠纷一案,已于2021年11月19日立案,案号为(2021)黔0181民初988号。被告胡翰波自公告之日起60日内来本院应诉,逾期视为送达。如不服本判决,可在公告期满后15日内向本法院递交上诉状及副本,上诉于贵州省清镇市黔江区人民法院。逾期将发生法律效力。  
贵州省清镇市黔江区人民法院  
黄美丁:本院受理原告黄美丁诉被告同德房地产开发有限公司借款纠纷一案,已于2021年11月19日立案,案号为(2021)黔0181民初989号。被告黄美丁自公告之日起60日内来本院应诉,逾期视为送达。如不服本判决,可在公告期满后15日内向本法院递交上诉状及副本,上诉于贵州省清镇市黔江区人民法院。逾期将发生法律效力。  
贵州省清镇市黔江区人民法院