

设备企业寻找食材内容 食材品牌优化用户体验

空气炸锅和冻品成厨房最佳伴侣

在宅经济的裹挟下,厨房小家电迎来了逆势增长。日前,厨房加热电器企业浙江比依电器股份有限公司(以下简称“比依股份”)正式在上交所上市,被称为“空气炸锅第一股”。

此前,在速冻行业探讨油炸食品时,逃不过的一个话题就是油炸太麻烦、不健康、不适合家庭消费。如今,宣扬“无油炸”理念的空气炸锅,已经成为年轻人流行的“居家神器”,它会带动哪些速冻食品的家庭消费呢?

以低油健康著称
空气炸锅备受国内外市场追捧

得益于新兴小家电的普及推广以及人们对健康生活的追求,宣扬“无油炸”理念的空气炸锅,成为年轻人当中流行的“神器”。比依股份成功上市,就是搭上了网红小家电空气炸锅的快车。

事实上,比依股份上市成功,是整个空气炸锅市场热度的一个缩影。如今,以低油健康著称的空气炸锅,在国内国外市场都成了香饽饽。

春节之前,京东、国美零售、苏宁易购等家电渠道商发布的年货节数据显示,空气炸锅等厨房小家电颇受消费者欢迎。1月25日,京东小时购、京东到家数据显示,省心省时的空气炸锅、面包机等厨房料理神器销售额同比增长超10倍。

国外市场对空气炸锅的喜爱程度也呈倍数增长。据NPD集团对家居行业零售销售情况的持续追踪数据显示,从2020年1月份到2021年12月份,美国市场上共售出了2560万台空气炸锅,这两年销售额同比增长76%。



能“炸”一切
众多冻品被列入家庭消费清单

在全民倡导低脂低油健康生活的背景下,空气炸锅频频“出圈”,“万物皆可空气炸锅”“空气炸锅炸一切”“空气炸锅的多种吃法”等话题活跃在各大媒介热度榜,这会带动哪些食品的家庭消费呢?

在微博、小红书、朋友圈、视频号、抖音、知乎等各大社交平台,空气炸锅的话题持续不断,不少网友发起了“空气炸锅菜谱”“空气炸锅半成品”的话题讨论。

在一个美食博主的推荐中,圣农的洋葱圈、思念春卷、蓝威斯顿薯条、泰森劲脆盐酥鸡、黑胡椒鸡块、凤祥鸡米花、美好小酥肉和炸蘑菇、正大黄金

鸡肉条等品牌产品赫然在列。

此外,鱼、虾、肉串、火锅料、烤肠、汤圆、蛋挞、薯条、煎饺等产品在空气炸锅食谱中的曝光率也很高。集思广益的网友还发明了许多创新组合,如“手抓饼+汤圆”“蛋挞皮+汤圆”,可真是“空气炸锅炸一切”。

“预制菜属于烹饪加工准备阶段,厨房电器工具类属于加工阶段。预制菜行业要打通家庭端,离不开智能化厨房家电这个入口。”冷食行业营销专家刘波讲道。

冷食厂商早已发现了这一市场机遇。圣农发力C端,开发的脆皮炸鸡就是与空气炸锅搭配使用。据透露,圣农这款产品针对的就是现在消费者不喜欢用一锅油去炸东西,根据空气炸锅的工作原理,特意调整了产品配

方,让产品不需要解冻,直接空气炸锅加热12分钟即可食用。不损失炸鸡的酥脆度,并且含油量比油炸减少40%。

2020年7月6日,在圣农发展股票的互动平台,一位投资者建议,“公司的鸡米花和鸡块用空气炸锅炸出来非常好吃,而且省油!强烈建议公司与国美电器、苏宁易购等线下商超,以及美的、海尔等家电企业合作,通过买空气炸锅送圣农产品的方式来提升公司产品知名度。”

确实,在多款冻品的烹饪方法中,都可以看到有关空气炸锅做法的介绍。

山东某上市公司企业品牌部负责人讲道:“现在空气炸锅成了流行的厨房厨具,我们公司也对应的有这部分辅销品来支持销售端,公司调理浅油炸的产品、预制菜等,大部分都可以使用空气炸锅加工。”

与此同时,越来越多冻品厂商借助空气炸锅宣传产品,拉升销量。青岛三统万福食品有限公司的微店上,消费满300元、500元、800元分别赠送一台早餐机、品牌烤箱和空气炸锅。

一日三餐食材超市品牌餐考题也推出了储值送空气炸锅的活动。创始人李双江介绍,跨界打劫锁定会员,把小厨电作为会员运营的超级赠品,只赠不卖。

蒙疆军品牌专门拍摄了一段用空气炸锅做薯条、薯饼和烤串的视频。对此,负责人宣光表示,“现在企业推产品需要越来越清晰的用户场景思维,空气炸锅系列我们在考证,继续探索中。设备企业在寻找食材内容,食材品牌在优化用户体验,两者是器材与耗材的关系,结合起来会产生更大的力量。”

(中国食品报)

行业资讯

通化海关开辟绿色通道

11吨冷冻松子仁首次出口海外

本报讯 日前,海关总署官网发布消息,2月15日,经长春海关所属通化海关检验合格,首批货重11吨、价值210万元的冷冻松子仁出口海外。通化海关开辟检验绿色通道助力企业顺畅出口。

据了解,此批货物是长春海关关区首次出口的新品种松子仁,灭菌度更高,可以直接入口,是海外市场需求较大的商品之一。目前通化海关辖区企业已经接到出口冷冻松子仁100余吨、价值2000多万元订单。

通化海关了解到企业出口意向和需求后,及时成立工作专班,专项调研企业加工能力、冷冻能力,帮助企业了解国外相关商品标准,改进生产工艺。严格开展冷冻松子仁现场查验、取样检测、评定放行等工作,重点把控水质、重金属元素等关键环节,从水煮、冷冻、卫生控制、产品检测等方面为企业提供专业意见,确保产品符合要求。同时,为企业开辟“绿色通道”,采用节假日不间断查验等作业模式,加快通关速度。

加大技改投入

眉山打造全产业链速冻食品生产基地

本报讯 2月10日,四川省东坡区海霸王食品有限公司生产车间内已是一片热火朝天的生产景象。“今天要完成4.4万件的生产,发往重庆、云南等地。”该公司相关负责人介绍,为保障市场需要,正月初三,丸子、香肠等食品生产线就已恢复生产,为公司实现“开门红”打下了基础。

据了解,为赶制订单,正月初七,该公司就已全员上班,一期8条生产线全部恢复生产。“我们的订单已经排到了今年3月份,产品处于供不应求的状态,预计今年可完成销售收入6亿元。”该负责人介绍。

东坡区海霸王食品有限公司位于眉山“中国泡菜城”,总投资10亿元,主要建设速冻食品、熟制品、调理食品等生产线,以及全自动化冷冻库、观光工厂和火锅泡菜体验配套区

等项目,分三期实施。其中,一期改建现有厂房、新建制冷车间、建设8条冷冻食品自动化生产线项目于2020年2月动工,同年10月建成投用;二期拟建设配套冷冻库、自动化仓储、调理食品观光工厂等项目;三期计划建设火锅泡菜体验配套区。项目全部建成达产后,将成为国内最大的全产业链速冻食品生产基地,预计日产冷冻食品1000吨、年产值18亿元以上、年销售收入20亿元以上,拉动上下游配套产业实现年产值30亿元以上,带动就业1000人以上。

“接下来,在做好传统产品的同时,我们还将投入资金修建自动化立体库、新建厂房、污水处理厂、员工宿舍等。”该公司负责人说,公司将进一步加大技改投入,力争取得新突破,助推“二次创业”。

(眉报)

监管动态

甘肃省确定设立8个“进口冷链食品集中监管仓”

根据国家市场监督管理总局《关于进口冷链食品集中监管仓建设与运行技术指南》要求,甘肃省市场监督管理局、甘肃省商务厅优化整合了全省“进口冷链食品监管总仓”。经报请省新冠肺炎疫情联防联控领导小组市场监管组同意,按照《甘肃省进口冷链食品集中监管仓优化设置工作方案》,甘肃省确定设立8个“进口冷链食品集中监管仓”。

自2月18日起,凡从入境口岸直接流入甘肃省的进口冷链食品,一律运抵就近的进口冷链食品集中监管仓进行全面预防性消毒和核酸检测,相关信息及时报送目的地市场监督管理局。拟进入甘肃省进口冷链集中监管仓的进口冷链食品,货主应在入省24

小时前,通过PC端登录“甘肃省食品安全信息追溯平台”点击“集中监管仓报备单”进行集中监管仓入仓报备。

凡从其他省份进口冷链集中监管仓流转进入甘肃省的进口冷链食品,可凭《海关进口货物报关单》《入境检验检疫证明》《核酸检测合格证明》《货物业经消毒证明》及流出省份的“出仓证明”等资料,注册登录“甘肃省食品安全信息追溯平台”,如实填写进口冷藏冷冻肉类、水产品品种、规格、批次、数量、产地等信息,出具或索取“电子一票通”销售或使用,不再进入甘肃省进口冷链食品集中监管仓。

经进口冷链集中监管仓核酸检测和业经消毒的进口冷链食

品,领取“进口冷链食品集中监管仓出仓证明”,准予出仓。出仓后,货主须在“甘肃省食品安全信息追溯平台”点击“集中监管仓商品信息管理”,完成“流入”及“进货”信息录入,出具“电子一票通”销售。

除确定的8个进口冷链集中监管仓外,甘肃省其他原“进口冷链食品监管总仓”一律停用,不再承接进口冷链食品集中监管任务。目前公布的酒泉市、金昌市、平凉市、天水市、陇南市、甘南州的进口冷链食品集中监管仓,须按照国家市场监督管理总局有关进口冷链食品集中监管仓建设与运行技术要求,加快改造提升速度,确保按照《工作方案》确定的时限按期达标验收运行。(新华网)

专家说

科信食品与健康信息交流中心主任钟凯:

尽量避免室温解冻和流水解冻

冰箱是现代家庭必不可少的电器。冰箱冷冻室冻肉的比例通常不低。肉类如何解冻,解冻并不是多数人关心的问题——放进去就冻上,拿出来化上,多么简单。科信食品与健康信息交流中心主任钟凯表示,解冻、冷冻里面有许多学问。

说到肉冷冻过程,可以分为三个阶段。第一阶段,降温,肉先冷却降温,达到零下1摄氏度至零下5摄氏度;第二阶段,冰晶生成,食物在“冰晶生成带”里水逐步转化为小的冰晶。但如果降温缓慢且长时间停留在此温度下,冰晶会不断增长;第三阶段,冻结。

钟凯介绍说,第二阶段对肉质的影响比较关键。采用速冻,小冰晶迅速大量形成,将大部分的水分锁定,避免冰晶过度生长,这样对肉质的影响也相对较小。温度继续下降,超过“冰晶生成带”,肉进入冻结阶段了,可长期保存。远洋捕捞的时候,金枪鱼就是速冻运输,温度是零下40摄氏度至零下60摄氏度,家庭冰箱做不到。

冷冻需要注意,冷冻肉中的水分会“蒸发”(升华),导致冰箱结霜,所以冻肉必须放在塑料袋里并密封,且储存时间不宜过长。

“解冻后为什么口感变差了?是因为肉解冻过程就是冰晶逐步融化的过程,肉质吸收水分并恢复原有结构。但复原过程中,有些汁液‘覆水难收’,带走水溶性蛋白质、维生素和氨基酸,造成口感变差,营养价值下降。”钟凯说,此外,解冻过程中可能会出现微生物繁殖、外表变色等问题。

说到解冻的方式,家庭日常解冻包括室温解冻、冷藏解冻、浸泡解冻、流水解冻、热水解冻、微波炉解冻。在食品工业领域,还有盐水解冻、超高压解冻、超声波解冻、欧姆加热解冻、低温高温变温解冻及其他组合解冻方式。

家庭日常解冻方式的选择,往往受制于时间。冷藏解冻耗时最久,一般需要半天甚至一整天,因此需要提前准备;临时解冻,需要更快的方



式。比如,室温解冻,但并不适合较大的肉块。

如果时间来不及,可选择流水解冻、浸泡解冻或热水解冻,但值得注意的是,流水解冻容易让肉表面的细菌随着溅起的水花扩散,因此浸泡解冻更安全。

微波解冻最快,利用水分子“摩擦生热”,一般加热几分钟就能实现解冻目的。不过它的缺点是,常存在局部过热和解冻不完全等问题,尤其是较大的肉块。

多数科学家认为,快速解冻时汁液没有足够的时间重新回到细胞内,缓慢解冻才能使融化的绝大部分水分被肉重新吸收,恢复原有的状态,这也是“速冻缓融”的来历。但在实践中,冷藏解冻和微波解冻的汁液流失都很少,其中微波解冻的肉在后期烹饪时水分流失最少,但能和新鲜肉口感媲美的,非冷藏解冻莫属了。

浸泡解冻、流水解冻或热水解冻是汁液流失最厉害的,而且由于水的冲刷,肉色变得灰白,观感较差。室温解冻的汁液流失也比较明显,而且由于解冻过程中表层存在“再结晶”现象,导致肉的口感最差。

关于解冻,大家最关心的莫过于

新鲜度的问题。肉解冻最需要防范的是微生物繁殖导致的变质,而“挥发性盐基氮”是常用于判断肉新不新鲜的一个指标。通常解冻时间越长,解冻温度越高,越容易出现微生物繁殖的问题。微波解冻仅需数分钟,冷藏解冻因为在低温环境下,因此这两个方式解冻肉的新鲜度非常高。

其次是流水解冻和热水解冻,新鲜度尚可,室温解冻的新鲜度较差。尤其是体积较大的肉块在室温解冻,当内部解冻的时候,表层处于室温时间过长。除了微生物繁殖,在生物酶和空气的共同作用下,肉的表面颜色会变得灰暗甚至出现异味。

“新鲜或未吃完的畜禽肉类尽量用速冻方式,鱼肉可腌制(部分脱水)后冷冻。大块肉类可事先切分为小块,避免反复冻融。”钟凯建议,条件允许的情况下,提前将冻肉放在冷藏室解冻,如需临时解冻,可选择微波。尽量避免室温解冻和流水解冻。着急解冻可以浸泡解冻,如担心口感,可以用薄塑料袋包裹后浸泡。

钟凯提示消费者,熟肉冷冻,例如冻虾仁、蛤蜊、鲍鱼等,无需冷藏解冻,可以浸泡解冻或微波解冻即可。

(中新网)

强化集中监管 实行“五证”入市

湖南怀化市筑牢进口冷冻食品疫情防控屏障

合计完成核酸检测样本2.83万个,发出出仓证明2088张,出仓货物8831.18吨,2021年,湖南省怀化市实现进口冷冻食品储存、运输、生产加工、销售和餐饮服务环节全流程全链条闭环监管。

做好进口冷冻食品监管是落实新冠疫情“物防”工作的关键环节。为最大程度阻断进口冷冻食品疫情传播风险,怀化市强力推进集中监管仓建设,出台了《关于设立进口冷冻食品集中监管仓的通告》等相关文件制度,市财政下拨启动经费60万元用于集中监管仓建设。市疫情防控指挥部市场监管组第一时间成立集中监管仓专班,由市场监管局局长牵头,卫健、疾控、交通、公安等单位明确人员,形成集中监管工作班子和专门队伍。市政府专门召开全市民众会议部署安排,确保全市一盘棋、上下一张网。

为了加强对进口冷冻食品

实行市级集中监管,凡是进入怀化市储存、加工、销售的进口冷冻食品,均被要求必须于采购前和计划到达24小时前向驻仓专班预约,报备货主、报关单、车辆、司机及随车人员、货物流向等信息,约定运输车辆进入集中监管仓的具体时间,如实登记上传相关可追溯信息至“湘冷链”平台。进仓的进口冷冻食品必须保证入仓检验检疫证明、核酸检测报告、消毒证明、追溯信息等“四证”齐全,入仓前做到“每件必检”“每件消毒”;进入集中监管仓后,按照“采样消毒、入库贮存、核酸检测、凭证出仓”的规范流程,必须统一进行再次消杀、再次核酸检测,取得《怀化市进口冷冻食品集中监管出仓证明》,“五证”齐全后经驻仓办主任审批,方可出仓并在怀化境内储存、生产加工和经营。同时,监管仓实行分区分区管理,入仓前设置车辆消杀区、卸货消毒作业区,经消杀的进口冷冻食品通

过专用电梯通道进入待检仓,经采样核酸检测合格的存放至暂存仓,核酸检测不合格的放入不合格处置仓;提货出仓也设置了专用通道,避免交叉感染。

为确保进口冷冻食品合格出仓,以及工作人员的健康安全,怀化市印发了进口冷冻食品集中监管仓消毒技术指引和工作人员防护指引。同时配备专门的装卸、搬运、消毒队伍,严格仓内货物、环境、车辆等消毒,装卸搬运等直接接触人员每周一次核酸检测,后期管理人员及经营户每月一次核酸检测。

怀化市通过建立全市一盘棋的上下联动机制,市直部门和13个县市区各司其职,开展拉网式巡查、无缝式监管,确保所有进口冷冻食品全部进入市集中监管仓查验、消杀、核酸检测,确保辖区所有进口冷冻食品经营户统一从市集中监管仓采购。

(中国质量报)