

内蒙古出台措施推进奶业振兴

内蒙古自治区近日出台《关于推进奶业振兴九条政策措施的通知》(以下简称《措施》),从规模化奶牛养殖、生鲜乳喷粉、优质奶牛培育,到奶牛疫病防控,及至乳业创新平台建设等方面,给予相应的资金补贴与支持,以进一步推进奶业振兴。

《措施》显示,自治区鼓励地方

政府利用专项债新建以规模化奶牛养殖场为主要内容的奶业发展园区,内蒙古自治区在专项债安排上给予重点支持;对国家和自治区级乳制品加工龙头企业生鲜乳加工增量给予补贴,自2022年开始,以上一年生鲜乳加工量为基数,对企业每增加1吨生鲜乳加工量补贴200元,用于奶源地建设;对国家和自治区

级3至5月份使用生鲜乳喷粉的乳制品龙头企业,按照收购生鲜乳数量的10%,每吨补贴800元;对养殖场能繁母牛利用性控胚胎培育高产奶牛,自治区财政按照胚胎每支市场价格的50%予以补贴;对新增规模化苜蓿草种植的企业(合作社、种植户),自2022年开始,自治区财政对新增集中连片标准化种植以500

亩为一个单元,一次性补贴5万元。另外,内蒙古自治区财政每年还将安排1亿元资金支持国家乳业技术创新中心建设,主要用于科技创新、研发和重点课题攻关;设立自治区奶业振兴基金,对处于产业链上的奶业龙头企业重点支持,解决奶业振兴资金短缺问题。

(辛华)

卡士酸奶酵母超标60倍引关注 低温酸奶保质考验在冷链

近日,卡士酸奶某批次产品酵母超标60倍被查一事引发热议。酸奶酵母超标原因何在?

超标60倍引关注

近日,据上海市市场监管局官方微信号消息,2022年第7期省级食品安全抽检不合格样品为卡士酸奶(苏州)有限公司生产,统一(上海)便利有限公司永新坊店销售的双歧杆菌C-I风味发酵乳。检测显示,该样品酵母检测结果为6000CFU/g,高于标准值100CFU/g的60倍。

酵母超标60倍会对人体产生什么危害?北京大学食品与生物资源工程研究所博士后、中国营养学会注册营养师田维娜表示,这么高的酵母含量很有可能造成其他的微生物指标超标,随之而来可能引起发酵乳的理化指标(脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度)以及发酵乳的感官指标(色泽、滋味、气味、组织状态)超标,这也有造成食源性疾病的潜在风险。

据公告显示,上海市场监管局已要求相关区市场监督管理局及时对不合格食品及其生产经营者进行调查处理,依法查处,进一步督促企业履行法定义务,并将相关情况记入食品生产经营者食品安全信用档案。

问题可能出在冷链

造成酸奶产品酵母超标的主要原因在哪儿?

据上述信息公告显示,此次酵母超标可能是加工用原料受污染或者是产品存储、运输条件控制不当等。

卡士乳业相关负责人表示,该批产品出厂报告显示合格,经苏州市产品质量监督检验院、苏州海关综合技

术中心等机构检测均符合国家标准。经过储运与销售终端排查后,目前判断,酵母超标应为产品出厂后储存温度不达标所致。

田维娜认为,原料环节、冷链储运环节以及终端消费环节均有可能造成影响。原料环节方面,原材料污染是最主要原因;冷链储运环节,主要是运输过程中的温度不达标,或者包装出现问题,致使空气中的酵母落入发酵乳等原因。而终端消费环节主要是终端环境以及购买后存储的要求是否达标。从卡士事件可以看出,因为原材料的可追溯性,留样产品的检测证明,并非属于原料环节的问题。也就是说,冷链和供应链的达标与否是低温酸奶品质保证的关键性因素。

中国奶业协会原常务副理事长、广州市奶业协会会长王丁棉同样认为,对于指标达标,冷链的完善既是必要条件,又是至关重要的一环。产品离开冷链时间过长、贮存温度不够低,或达不到要求,受到其他细菌感染、以及包装破损是冷链环节中可能发生的主要问题。

冷链建设并不轻松

针对卡士“冷链建设”的具体情况,相关负责人表示:在冷链管理方面,为确保可满足产品2℃至6℃冷藏保存的要求,卡士自身建立了完善的储运冷链质量标准和考核标准,并整合了运输、存储能力完善的第三方公司到整个冷链管理系统中。卡士在产品储运环节,利用云监控平台系统对自有仓储物流及重点经销商仓库的冷链温度进行实时在线监控,管理人员可在手机客户端24小时实时查看。同时,公司还委托了第三方专业机构,

以及利用公司自有流通品控抽查相结合的方式进行质量监管。

据了解,运输半径决定了销售半径,目前国内低温酸奶大多由地方乳企生产。品牌的全国化布局,对其冷链运输提出了极高的挑战,因此不少品牌在发展初期主要会选择与第三方冷链合作。然而“牵手”第三方冷链,一方面品牌商对于传输过程很难完全把控,另一方面,高额的成本也是巨大障碍。

因此,近两年不少低温酸奶“新势力”,选择在自建冷链上发力。不过自建冷链并非易事。王丁棉表示,自建冷链对于企业来说,面临着多方面的挑战。首先,冷链涉及面广,覆盖奶源运输以及酸奶仓库与运输整个过程与环节,投资大、且运行成本高,这会为企业增加资金压力和经营管理的难度。如果冷链出问题导致产品变质,或引起消费者的投诉与退赔等,还会给企业带来品牌与形象的负面影响。

据业内人士透露,由于全旅程自建冷链成本过高,在国内很难有一家乳企能真正做到自建全国冷链。高端低温酸奶市场看似很火爆,实际上冷链是整个行业面临的一大挑战。

目前,酸奶“新势力”赛道,卡士、简爱、乐纯、北海牧场、吾岛、优诺等品牌摩拳擦掌。然而若要获得更大的市场份额,在冷链建设上,就注定不是一件轻松的差事。

(北京晚报)

链接

低温酸奶有何不同?

常温酸奶又叫“灭菌型酸奶”,低温酸奶又叫“活菌型酸奶”,它们的不同之处在于,常温酸奶在经过乳酸菌发酵后,又经过了热处理,杀灭了酸奶中活的乳酸菌,因此,它可以在常温下销售和存放,而低温酸奶里面含有活的乳酸菌,只能在低温下保存。

在营养成分方面,常温酸奶的蛋白

质、脂肪、钙含量略高于低温酸奶。从保质期上看,低温酸奶的保质期在半个月左右,而常温酸奶的保质期可以长达半年。这是由于常温酸奶在制造过程中,经过了巴氏杀菌热处理,杀死了其中的活性乳酸菌,使它们在保存过程中不会再发酵,从而既保持了酸奶的品质稳定,也延长了保质期。

打造紧凑级SUV新标杆

长安马自达新MAZDA CX-5上市

近日,新长安马自达元年的开山之作,定位“纯粹驾趣SUV”的新MAZDA CX-5正式上市,新车共计推出六款车型,官方售价17.58万元至23.68万元。据了解,新MAZDA CX-5在“魂动”外观、品质座舱、驾乘感受和安心安全方面进行16项核心产品力进化,为每一位用户拓宽驾乘边界,让出行更自如、纯粹。新MAZDA CX-5已经正式到店,并在全国范围内同步开启预售。

先进制造工艺为品质背书

2012年MAZDA CX-5正式诞生,十年间约200个全球顶尖奖项被收入囊中,从安全、关怀到品质,都获得了世界顶级机构的认可。2014—2022年连续九年获北美IIHS安全碰撞测试优+顶级认证,并位列2021年最具可靠性车型排行榜榜首之位;连续五年获得北美儿童保护设计大奖;连续三年登榜北美权威机构《消费者报告》的汽车可靠性排名榜单……MAZDA CX-5以匠心铸就品质,以品质成就荣耀。

“MAZDA CX-5所有的荣耀离不开两个字‘品质’。而品质背后则是马自达百年坚守的匠心之道。”长安马自达汽车有限公司总裁住岡敬在长安马自达南京工厂表示。在造车上,马自达深度凝聚匠心情怀,无论是技术研发还是生产制造,都将精益求精发挥到极致,向器物注入生命的“匠”。马自达海外最佳工厂之一的长安马自达南京工厂,不仅是新MAZDA CX-5的诞生之地,更是坚持匠心造车的锻造之地。

200N·m;2.5L车

型最大功率144kW,最大扭矩252N·m,满足用户通勤、越野新需求。进化的操控、卓越的动力,都让新MAZDA CX-5可城市出行,武能户外撒野。

减法美学打造新经典

“魂动”是马自达的设计核心,也开创了专属于马自达的美学时代。马自达汽车有限公司市场销售副总裁兼销售分公司总经理高桥良二就在造型室分享了MAZDA CX-5独到的“魂动”哲学进化之路:“‘魂动’设计不仅突破汽车形态的限制,而是挑战将最纯粹的生命感赋予器物,这也是马自达不断积累高超‘匠人技术’,并将其运用在设计中所带来的成就。”

据悉,新款车辆基于“魂动”理念,进阶减法美学,在外观设计上,实现7大进化,带来特有的生命美感。全新设计前进气格栅,采用仿机械中网,用复杂工艺呈现极简之美;全新设计标识之翼、全新设计梯形尾门装饰,凸显整车运动力量感。

对细节技艺的坚持不止于外形,



让品质体验细至分毫。

深化“用户+”思维 带来超越期待的服务关怀

对于马自达而言,车辆不是冰冷的机器,而是用户默契相随的朋友。为此马自达坚持践行“用户+”思维,并为之投入100%的努力。长安马自达一直将用户摆在最重要的位置,通过不断深耕服务,探索与用户最契合的情感共鸣,从悦马星空共创计划、创驰蓝天之旅、驭马自由行等共创活动,为品牌与用户搭建情感沟通的桥梁,提升用户归属感,让彼此成为最默契的伙伴。

长安马自达汽车销售分公司执行副总经理吴旭曦表示:“站在新长安马自达的元年,我们将秉持‘全车系、全场景、全时效’的原则,不断探索与用户的契合点,统一新服务,为用户提供超越期待的全生命周期关怀。”

据悉,“为驾驶者矢志不渝的造车”是马自达始终坚守的信念,作为新长安马自达的首款重磅力作,该车型以焕新进化的姿态跃然于用户视野之中,与用户一起探索未来旅程,迈入全新的纯粹驾趣时代。

专家认为国内市场处于概念先行阶段

植物奶不是“奶”?



伴随着燕麦奶的横空出世,推动了植物奶更快地走进了消费者的视野中。植物奶市场在不断扩大的同时,关于植物奶定义问题争议不断。实际上,从产品原料或营养价值来看,植物奶算作谷物饮料可能更贴切,但是植物奶的产品形态、名称和宣传却容易给消费者造成误解。

专家认为国内市场处于概念先行阶段。植物奶能够获得如此高的关注度,可能与其概念宣传存在一定关系,植物奶很好地建立了安全、健康、环保的形象,迎合了当下的消费潮流,也给消费者提供了更多样化的选择。

植物奶进入消费视野

随着植物基原料不断被发掘,植物基饮食不断演化成了健康、高端的生活方式,植物基浪潮席卷全球。植物奶作为植物基食品的一个重要的细分品类,同样也收获了更多的关注。

随着燕麦奶的横空出世,“植物奶”概念更快地走进了消费者的视野中。尼尔森数据显示,截至2020年10月,在31周内燕麦奶的销售额增长了212%,位居食品饮料增长品类第一。

燕麦奶的火爆让企业看到了植物奶市场的发展潜力,入局的企业不断增加,市场上也出现了越来越多的植物奶产品。在众多植物奶产品的联合培育下,植物奶逐渐被更多的消费者所接受和认可,成为了代表健康的饮料产品。

前瞻产业研究院发布的中国植物奶行业报告显示,未来几年我国植物奶行业的年均增速有望保持在20%以上,预计2025年植物奶市场规模将超3000亿元。

植物奶的出现为消费者提供了更加多样化的选择,市场规模不断扩大,但有关植物奶的争议也随之而来。

定义存在争议

业界能够清楚地将牛奶、羊奶、骆驼奶等传统乳制品定义为“奶”,关于植物奶的定义却有一定争议。

从植物奶的原料上来看,植物奶是以植物果肉、果仁等为主要原料,经过一系列工序加工成饮料。虽然从外观上看起来好像牛奶一样,但是本质还是植物蛋白。早期的豆奶、核桃露、杏仁露等产品的定位就是植物蛋白饮料,植物奶的叫法是近几年才兴起的。

从产品配料和营养成分来看,OATLY燕麦奶中有水、燕麦、碳酸钙、磷酸三钙等,蛋白质含量为1.0g/100ml。维他健康加法中有水、燕麦粉、藜麦粉、白砂糖、磷酸三钙,食用香精等,蛋白质含量为0.8g/100ml。而纯牛奶中只有生牛乳,蛋白质含量普遍在3g/100ml及以上。无论是从蛋白质含量还是配料上来看,植物奶称为谷物饮料更贴切,而不是“奶”。

另外,从植物奶的名称上来看,无论是燕麦奶、豆奶还是坚果奶,产品名称几乎都是“原料+奶”或者是“原料+乳”的形式,在产品包装上弱化了植物蛋白饮料的属性,反而增强了“奶”的印象。在一定程度上难免会对消费者造成误导,认为植物奶就是“奶”。

值得一提的是,不少植物奶在宣传时会经常与动物奶相联系,比如宣称植物奶“0糖”“含有不饱和脂肪酸”等,既“拉踩”了动物奶又提升了植物奶的价值,而经常将二者放在一起作比较,也可能让人认为植物奶是比动物奶更好的一种“奶”。

专家指出,植物奶从产品状态、产品名称和产品宣传上容易给人一种“奶”的感觉,企业应传递正确的植物奶认知。

(综合)

延伸阅读

谁是植物奶的主要受众?

天猫官方数据显示,植物奶的消费者69%年龄在18岁到34岁之间,从消费者性别分布来看,我国植物蛋白饮料消费者中女性消费者的占比达75%,远高于男性消费者。

从消费者区域分布来看,目前我国植物蛋白饮料的消费者主要分布在三线及以上城市,其中一线城市消费者占比

为18%,二线城市消费者占比为31%,三线城市消费者占比为20%,四五线下沉市场发展潜力巨大。

从不同城市消费者价格接受度来看,一二线城市消费者更多的分布在54元至88元的价格区间,三线及以下城市消费者更多分布在16元至56元的价格区间。

乳制品可追溯

山东今年将全面启用“山东食链”

本报讯 近日,记者从山东省政府新闻办举办的“创新引领走在前 聚力实现新突破”主题系列新闻发布会第十二场获悉,今年山东将全面启用“山东食链”,全省食用农产品和食品追溯系统,推动在蔬菜、水果、水产品、粮食及其制品、肉制品、乳制品、食用油、酒类、保健食品、婴幼儿配方食品10大类食品以及学校食堂、集体用餐配送单位、中央厨房3类单位实现可追溯。

据山东省市场监督管理局副局长陈耕介

绍,山东将聚焦过程防控,推进全程监管,除全面启用“山东食链”外,还将严之又严地做好进口冷链食品疫情防控工作,坚持既有做法,强化扩围加密,充分发挥“山东冷链”全程追溯功能,执行专仓检测消杀、“冷链三证”通行、批次亮码销售、“八不”行为严查、人员闭环管理、定期摸排检测等制度,坚决守牢“物防”防线。加快推进药品追溯体系建设,探索建设中药饮片追溯体系,实现药品来源可查、去向可追、责任可究。

广州市监局抽检乳制品138批次 不合格1批次

据广州市人民政府网站消息,近期,广州市市场监管局对市内生产经营的16大类食品进行监督抽检,共2656批次(包含涉及市民生实事项目的批次)。

其中,抽检乳制品138批次,不合格1批次,不合格项目为酵母。

据悉,酵母是常见的真菌,在自然界中广泛存在。受酵母污染后会使产品腐败变质,破坏产品的色、香、味,降低其食用价值。不合格的主要原因可能是加工

用原料受污染,或者是产品存储、运输条件控制不当,导致产品被污染。

广州市市场监管局已要求相关区市场监管部门及时对不合格食品及其生产经营者进行调查处理,责令企业查清产品流向,召回不合格产品,并分析原因进行整改;要求经营单位对不合格食品立即采取下架等措施,控制风险,并依法予以查处。

(中国质量新闻网)