

消费日报

A

版 ■ 国务院国有资产监督管理委员会举办 中国轻工业联合会主管主办 ■ 国内统一连续出版物号 CN 11-0057 ■ 代号 81-9 ■ 广告经营许可证:京丰工商广字第 0054 号

学思想 强党性 重实践 建新功

中国塑协党支部召开主题教育动员大会

本报讯 (实习记者 解磊)4月27日下午,中国塑料加工工业协会(以下简称“中国塑协”)党支部召开学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育动员大会并组织集中学习。中国塑协党支部书记、理事长王占杰主持会议,支部委员、驻会领导、副秘书长及党支部全体党员参加了本次动员大会。大会深入学习贯彻党中央有关精神,落实国资委党委及中国轻工业联合会党委学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育动员部署会要求,落实国资委党委主题教育第十三巡回指导组组长谭星辉的讲话精神和中国轻工业联合会党委书记张崇和作出的部署要求,强化理论武装,深学细照笃行,推动主题教育深入开展。

中国塑协副会长马占峰传达了习近平总书记在主题教育工作会议上的重要讲话精神,王占杰向全体党员干部传达了中国轻工业联合会党委书记张崇和在学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育动员部署会上的讲话精神和中国轻工业联合会党委工作方案。党支部副书记焦红文汇报了中国塑协党支部开展学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育工作计划。王占杰结合协会实际,从深刻认识主题教育的重大意义、全面把握主题教育的目标要求、统筹推进主题教育的各项工切切实加强主题教育的组织领导四个方面对中国塑协党支部开展主题教育进行布置安排,并提出了三点工作要求:

一要深刻理解主题教育的重大意义,坚定信念,做好工作。深刻认识这次主题教育是统一全党思想意志行动,始终保持党的强大凝聚力、战斗力的必然要求;是推动全党积极担当作为、不断开创事业发展新局面的必然要求;是深入推进全面从严治党、以党的自我革命引领社会革命的必然要求。

二要坚决做好主题教育工作安排,实现目标任务。要牢牢把握“学思想、强党性、重实践、建新功”的总要求,紧紧围绕主题教育的目标任务,落细落实主题教育的重点举措。以理论学习为主线,突出大兴调查研究这一鲜明特色,把推动高质量发展作为重要着力点,以检视整改促进补齐短板、提升能力,以建章立制推动主题教育常态化、长效化。

三要通过主题教育提升能力水平,着力做好行业服务工作。要坚持围绕中国塑协七大类 27 项重点工作,在规划引领、科技创新、绿色生态、搭建行业服务平台、深化国际交流合作、共促产业链协同发展、做好“四个有效服务”、推动行业高质量发展等方面拿出更多真招、实招,以解决发展关键问题和工作人员关心的热点难点问题、圆满完成各项目标任务衡量检验主题教育开展成效。

随后,中国塑协党支部召开了学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育第一次集体学习研讨会,支部委员领学《习近平新时代中国特色社会主义思想专题摘编》第一章:新时代中国特色社会主义思想实现了马克思主义中国化时代化新的飞跃。全体党员干部认真学习领会精神,一致表示要把牢“学思想、强党性、重实践、建新功”的总要求,坚持学用贯通、知行合一,把习近平新时代中国特色社会主义思想转化为坚定理想、锤炼党性和指导实践、推动工作的强大力量,推动塑料行业在全面建设社会主义现代化国家新征程上再立新功。

2023年5月15日

星期一

总第 8448 期

第 5507 期

今日 4 版

三部门开展“百场万企”大中小企业融通对接活动

本报讯 工业和信息化部、国务院国资委、全国工商联近日联合印发通知,组织开展 2023 年“百场万企”大中小企业融通对接活动。其中,新能源汽车、大飞机、核能、新型显示等产业链对接活动,中央企业与中小企业系列对接活动等受到高度关注。

(琮文)

2023 年国际食品安全与健康大会举办企业家高峰对话

科技护航 食品安全与健康进入高质量创新时代

转向高质量发展,是新时代中国经济的鲜明特征。从党的二十大到 2023 年全国两会,面向未来的中国发展新蓝图令世界瞩目。在食品行业,党的二十大和全国两会精神正在转化为实际行动,推动高质量发展落地生根,不断满足人民日益增长的美好生活需要。

在创新引领的供给侧改革背景下,作为创新主体的企业、企业家又该如何发展,才能实现食品产业由大向强转变?人近日,中国食品科学技术学会携手国际食品科技联盟,在京召开 2023 年国际食品安全与健康大会。大会期间,由中国工程院院士、中国食品科学技术学会副理事长、中国农业大学营养与健康研究院院长任发政和中国食品科学技术学会副理事长、江南大学原副校长金征宇共同主持的企业家高峰对话受到与会者的关注。在这个环节,全球食品行业当中的八位重量级企业家齐聚一堂,围绕“创新时代的食品安全与健康”话题畅所欲言。

食品安全与健康进入深耕细挖时代

伴随着食品产业进入高质量发展时期,企业也开始转变思路,沉下心深耕细挖,满足差异化市场需求。

在高峰对话环节,IFF 全球副总裁兼 Nourish 事业部亚太区总裁李永敬强调,“科学创新才是企业发展的原动力”。他表示,当前 IFF 格外关注老年群体和低盐食品市场。老年群体本身有着巨大的需求,食品企业需要根据老年人的需求进行创新,研发出真正符合老年人需要的产品。低盐产品的创新也如是。世界卫生组织的标准是每人每天 5 克盐,但我国人均盐摄入量是 11 克。不容忽视的是,盐是食品当中最重要的成分,会直接影响食品的风味,因此企业的责任就是创造出一种方案,让食品低盐且不失风味。

同样关注低盐市场的,还有乐斯福集团。乐斯福集团大中华区总裁杨宏透露,作为长期专注于生物发酵的国际企业,乐斯福集团专注于利用微生物发酵技术促进产业可持续发展。目前,乐斯福通过科技创新,在方便食品当中,可以使用酵母提取物将盐的摄入减少 20%—25%。另外,还可以通过 11 种更健康的方式提取酵母提取物,更有助于食品安全与健康。

乳制品企业则把关注重点集中于乳糖不耐人群的研究。内蒙古伊利实业集团股份有限公司副总裁云战友认为,企业要以消费者需求为核心进行创新,才能更好地开发产品满足消费者的营养和高品质需求。伊利曾做过调查,发现 50.6% 的受调查人群存在乳糖吸收不良。为解决这个问题,伊利推出了低乳糖的舒化奶。产品推出后,随着消费者的需求不断升级,该产品的生产工艺也在不断提升,奶源也进行强化,用牛作为生物反应器,通过营养调控让普通奶富含 DHA 再后乳糖水解,让乳糖吸收不良人群不仅能喝奶,还能喝出更好的功效。2017 年,该产品又再次升级优化,细分到怎么满足糖敏感或糖尿病消费者需求,优化后升糖指数只有 20%,和普通奶没有差别。

技术赋能 探索食品安全与健康新路径

企业在科技创新中的主体作用有效提升了我国食品安全水平,在新的发展背景下,食品安全问题也呈现出越来越明显的国际化趋势。而荷兰皇家菲仕兰则尝

试通过产品链和产业链国际共治的创新方式,探索食品安全新路径。

荷兰皇家菲仕兰中国业务集团高级副总裁杨国超介绍,菲仕兰的奶源主要来自于比利时、荷兰和德国三个国家,工厂分布在欧洲、亚洲、非洲,在中国销售的产品有些是在欧洲生产的,有的是在亚洲生产的。作为国际企业,不管原料、工厂在哪里,都必须确保产品安全、优质、符合国家标准,这其中的关键就是产品链的国际共治。而产业链方面,菲仕兰积极推动荷兰农业部和中国政府进行协调。2021 年 6 月,荷兰农业部和中国国家市场监管总局签署了关于委托现场核查合作备忘录,这也是中国政府第一次把监管委托给外国政府来执行。在此基础上,中国市场监管总局和其他九个国家,包括瑞士、新西兰、爱尔兰、法国、德国等签署了合作备忘录,确保婴幼儿配方奶粉产业链国际合作以及中国婴幼儿配方奶粉工艺的稳定。

艺康集团则专注于从养殖、屠宰到加工,最后到食品餐桌,整个产业链的食品安全。艺康集团亚太及大中华地区研发副总裁张春洁表示,艺康通过技术创新,能够做到从源头养殖行业的基本清洁、消毒,到生产过程中对环境的控制、对生产过程内部的控制,再到对最终食品安全全系统的控制。

除了食品安全监管,以多学科交叉、多领域渗透为特点的跨界融合正在加速食品产业的迭代发展。在此基础上,未来全球食品安全与健康的主体趋势将呈现出哪些变化?在雀巢公司大中华大区法规与科学事务负责人、副总裁孙伟看来,食品行业当前处在向工业 4.0 智能化生产转变的阶段,主要目标就是通过灵活的方式,实现个性化和数字化的产品服务。工业 4.0 将大幅降低人为因素带来的食品安全风险,把和产品质量、安全相关的数据、指标、通过数字化模式进行抓取,同时对任何异常情况进行反馈。智能化生产将使食品行业几代人一直倡导的“安全的食品是生产出来的,而不是检验出来的”理念真正得以落实。

加码个性化精准营养
助推产业高质量发展

伴随个人健康意识的崛起,千人一面的营养获取方式已经不能满足消费者的个性化营养需求。

在北京康比特体育科技股份有限公司董事长白厚增看来,在“健康中国”战略引导下,消费者的科学运动和合理营养意识快速提升。而运动营养需求人群可以划分为专业运动员、普通大众健身需求、男性、女性、青少年、老年人等,每类人群的需求都有所不同。运动营养从技术创新角度也要进行细分,要关注食品口感、工艺、包装,同时也要关注对应的供应链创新。比如对运动员或者是对普通人的需求进行分析时,要有充足的数据支撑,消费者从事哪些运动项目、训练量有多大、训练之前身体基础数字如何等,要结合训练相关数据和人体生理指标数据进行技术创新,提供个性化解决方案。

不只是运动营养,对于乳制品也是如此。在中国飞鹤首席科学家蒋士龙看来,食品是生产出来的,也是设计出来的。婴配奶粉的目标就是“模拟”,不只成分模拟,功能也要模拟,还要做到喂养效果接近母乳。国家科技部在全国所有代表性地区建立队列研究不同母乳期的变化,研究乳品中哪些因素对孩子生长健康产生影响、是否有新的功能成分,在生产加工当中是否有损失、如何避免损失。参照母乳喂养的研究,让下一代婴配奶粉比现有产品更接近母乳喂养效果。

正如中国工程院院士、中国食品科学技术学会理事长、北京工商大学校长孙宝国在 2023 年国际食品安全与健康大会开幕式上的致辞中所说,从深耕细挖的细分市场,到产业链的安全监管,再到个性化精准营养,食品科技与产业界正在汇聚磅礴力量,共同营造以科技和创新为核心,以突破发展瓶颈和解决深层次矛盾为导向,提升食品安全水平和促进产业健康发展的良好生态环境。

(白 驰)

乘科技之风 展绿色之翼

食品工业可持续发展再上新台阶

□ 本报实习记者 闫 利

食品工业作为我国国民经济中的支柱产业,不断将绿色、低碳理念融入到产品的生产和研发过程中,以科技创新赋能可持续发展。近日,在中国食品科学技术学会与国际食品科技联盟共同主办的 2023 年国际食品安全与健康大会“科技赋能食品工业可持续发展”专题论坛上,与会专家从各自领域出发,分享了饮料、方便食品、食品接触用塑料等行业的可持续发展思路,在科技创新的持续加码下,扎实推进我国食品工业高质量发展。

该专题论坛由中国食品科学技术学会副理事长、中国农业大学特殊食品研究中心主任罗云波和浙江大学生物系统工程与食品科学学院教授、农业农村部农产品品质评价与营养健康重点实验室主任柏益主持。

关注产品绿色属性

不论是以水为原料的饮品还是其他品类食品,水在食品生产加工中占据了重要地位。让水循环起来实现可持续发展早已成为食品行业发展的共识。百事亚洲研发中心法规事务副总监刘钦宣介绍,“百事正持计划”是以可持续发展为核心的的整体业务的战略转型,在公司实现价值增长和创造的同时为社会带来更积极的改变。他表示,联合国可持续发展目标中提到,到 2030 年,所有行业大幅度提高用水效率,确保可持续取用和供应淡水。水在食品行业中再生利用的途径很多,包括直接接触食品或者间接接触食

品,水再利用需经过再生处理和验证,把微生物危害降低到符合使用目的可接受水平。提高水的利用效率,涉及生产过程、设备效率等多个方面,企业可以考虑从人厂到回收用水在工厂全生命周期的研究。

“从循环经济和可持续发展理念角度来看,食品接触用塑料回收再利用于食品接触材料是国际的发展趋势。”国家食品安全风险评估中心评估三室副主任隋海霞表示,国家食品安全风险评估专家委员会将食品用 PET 回收再利用于食品接触材料的风险评估列为去年国家优先评估的项目,主要目标是判断我国是否允许 PET 回收再利用于食品接触材料,为风险管理提供依据,同时,在保障食品接触材料安全的基础上,加快促进科技赋能食品工业可持续发展,实现资源的循环利用。

暨南大学包装工程学院研究员林勤保在谈到食品接触用再生 PET 的生命周期评价时表示,推动在我国可以使用再生 PET,这对环境保护具有重大意义。当前,生命周期评价在国内成为热门,但存在概念混淆,鱼龙混杂的现象,缺乏规范化、标准化,这些问题还需要相关行业继续深入研究。《产品生命周期评价技术规范 食品接触用再生塑料》团体标准正在积极开发展工作,将为食品接触用再生塑料行业产业链上中下游企业提供参考。

创新低碳环保技术

结果显示,中国消费者相较于全球消费者而言,更喜欢在包装上看到产品的溯源和原料溯源。对此,乐斯福中国市场经

理俞宙认为,企业在产品上做到更多信息的透明化,要告诉消费者产品由哪些原料组成。原料商在通过技术赋能食品企业生产时要依托整个消费趋势展开,将技术赋能最终落地到产品上。比如按照气候和季节变化推出一些迎合时节的原料口味;针对不同地方产出的不同原料进行个性化打造,体现出地理标识。

如今,消费者对食品的要求已经不再是单一的好吃体验,而是完整的五官体验,企业可以结合这一点来做被消费者认可和理解的清洁标签。

北京工商大学食品与健康学院副院长李健表示,食品的碳排放与食品企业直接相关,食品生产链条比较长,包括原材料获取、农场、生产销售、消费者、废弃物处理,对此,食品碳足迹评价可以利用生命周期法,设定一个边界。除了绿色食品、有机食品,在未来低碳食品生产中,企业也可以提升产品的绿色溢价。从食品可持续发展技术上来说,企业可以通过开发低碳食品、选择低碳技术、科学均衡饮食、充分利用生产的原料、优化食品的包装来实现食品可持续发展。未来食品、植物基食品、细胞培养食品、人工直接合成的食品,还有 3D 打印技术、溯源技术等都是未来助力食品产业绿色低碳可持续发展的重要方向。

助力产业持续发展

“高质量发展的绿色化、标准化、品牌化是我国食品行业未来发展中的重要导向。”南开大学特聘杰出教授王硕表示,近年来,我国在绿色食品、食品安全等领域

域相继出台管理办法和相关政策标准,食品行业逐渐步入绿色、可持续和高质量发展轨道。方便食品的可持续发展主要体现在原料、加工工艺和包装上,对各个环节全链条排查将实现方便食品的碳中和,而科技创新将推动方便食品行业绿色低碳可持续发展。未来食品绿色加工将致力于用更短的时间、更低的温度、更少的溶剂和能耗,实现食品的杀菌、转化和提取等加工过程的“节能降耗”。

雀巢集团可持续发展法规和科学事务高级经理 Jorge Alava 介绍了雀巢集团在环境与可持续发展法规方面所做的工作。为达到 2050 年碳排放为零的目标,雀巢从全产业链入手,在原料和产品生产过程中遵循相关标准,也在积极建立新的标准。

中国环境科学研究院副院长席北斗表示,在经济发展的同时,实现碳达峰、碳中和,需要科技赋能,使污染物排放量和温室气体排放量得以下降。固体废物处理是减污降碳领域非常重要的一环,其中,有机固体废物可以通过科学方法进行一体化转化和管控,促进“固一水一土”协同共治,助力碳磷氮资源循环平衡和减污降碳协同。无论是食品行业还是固体废弃物资源化利用行业,其科技发展都不是孤立存在的,要与合成生物学、纳米材料、大数据、人工智能等前沿科技有机结合,实现减量化、资源化、无害化“三化”协同,助推我国食品工业的绿色发展。

本报新闻职业道德监督岗

电话:(010)67605353 67606237
邮箱:xfrbjw@163.com



快来扫描我吧!



消费日报微信公众平台

《消费日报》搜狐新闻客户端订阅流程:

步骤一:扫码下载搜狐新闻客户端

步骤三:选择“添加订阅”后搜索“消费日报”

步骤二:打开应用点击上方“订阅”

步骤四:点击右上角“+关注”即可

● 消费日报社出版

● 社长、总编辑:赵 曜

● 副总编辑:刘 丁 张丽娜

● 责编:贾淘文

● 新闻中心电话:67605550

● http://www.xfrb.com.cn

● 北京市丰台区定安东里 20 号楼 邮编:100075

● 监督电话:67600827

● 总编室:67605115

● 广告处:67604888

● 发行处:67604545

● 印刷:人民日报印务有限责任公司

● 地址:北京市朝阳区金台西路 2 号

● 照排:网络照排中心

● 零售价:1 元