

消费日报

2023年8月17日
星期四
总第8514期
第5573期
今日8版

上半年冷链物流总额同比增长3.7%

本报讯 中国物流与采购联合会日前发布数据,上半年,我国冷链物流总额为3.1万亿元,同比增长3.7%;冷链物流市场规模为2688亿元,同比增长3.3%。我国冷链物流需求总量为2.1亿吨,同比增长5.2%,保持稳定增长。在我国各品类冷链流通率逐步提升的情况下,冷链市场体量稳步扩大。

(综合)

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

从“健康导向”到“健康行动”
方便食品行业进入创新活跃期

在庞大的内需市场,高质量食品的消费需求不断增长,这也促使食品工业加速以市场为导向的创新变革,方便食品行业更是如此。从传统方便面、挂面的营养健康转型,到冷冻引领预制菜“百花齐放”,再到方便休闲食品不断拓展多元化消费场景……层出不穷的创新活力,正在从源头锤炼着方便食品产业的发展韧性。

近日,中国食品科学技术学会召开了2022—2023年度方便食品行业创新趋势研讨会。中国食品科学技术学会名誉理事长孟素荷,中国工程院院士、中国食品科学技术学会理事长孙宝国,中国食品科学技术学会常务副理事长邵薇,中国食品科学技术学会副理事长、中国疾病预防控制中心营养与健康所所长丁钢强等多位科技界专家、产业界代表、媒体记者及“美食大V”共同参与,从科技创新和市场需求定位等角度给予行业创新产品科学、客观的评价。

在孟素荷看来,方便食品经过多年发展,遭遇创新的“天花板”,困难之下、变局之下,行业从中华民族饮食文化中汲取精华,加速了地方美食标准化、工业化进程。今年的创新产品,无论是方便面、挂面,还是冷冻食品,在数量和质量上都有明显的提升。这也意味着,方便食品行业进入创新活跃期,而层出不穷的杂粮类产品更显现出,原来的“健康导向”正在成为行业企业自发的“健康行动”。

方便食品:
趋向颜值、品质、价值全面提升

大分量的蟹黄包让人唇齿留香,“Q弹筋道”的非油炸宽面还原面馆现煮口感,开袋即食的凉面让方便面的便捷性又提升了一个等级……每年的方便食品科技创新评价活动中,方便类产品总是备受关注。今年的创新产品更是实现了颜值、品质、价值的全面提升。其中,非油炸面类产品占产品总数的59%。非油炸面、杂粮面以及带有地方



特色的工业化方便产品比重不断提升。冻干等技术在面体、粉体或配料制作中应用逐渐成熟。行业落实减盐行动,在创新产品中得以体现。食用方式上,干拌面的比例增加显著。由此也显示出,方便食品的创新趋势越来越向营养健康化、高端化及多元化方向发展。

白象的香菜面产品,通过FD冷冻干燥技术,保留了整整5棵香菜,面条复水后,不仅能品香菜之味,视觉上还能观香菜之色;拉面范的预制意大利面系列产品,为行业打开了方便面西式口味的新思路;四川白家阿宽的魔芋凉面,每百克脂肪含量为2.3g、能量仅为223KJ,远低于方便面食品能量标识值,更适合减重健身人群;开卡的日式柚子油醋汁荞麦鲜面产品更是主打清爽、低盐,荞麦添加量90%以上。在包装上,方便面企业也大胆创新,带来更贴心的人性化设计。曹操饿了的一碗凉面,包装袋就是盛放凉面的容器,真正做到了开袋即食;康师傅的速达面馆系列产品,创新无铝反面印刷可微波盖,更加环保方便实用。

挂面:
从原料到工艺 以创新推动健康转型

今年的挂面类产品创新仍聚焦在营养健康等方面。其中,杂粮类挂面依然是一大亮点。一直以来,粗颗粒是杂粮挂面亟待突破的瓶颈。此次的创新产品,通过技术的打磨,使杂粮面变得爽滑可口。五谷维养杂粮挂面的杂粮含量达到30%,裕湘青稞面的青稞含量达到20%,白象礼博士挂面苦荞含量更是高达100%。不只是杂粮含量,挂面的创新还深度细分市场,此次参评的金健生日面,面条煮熟后能看到“福如东海”等字样;无盐的蔬菜细碎面,每根仅有五六厘米,搭配紫薯、菠菜、胡萝卜等蔬菜,更适合老人和儿童食用。

除了方便面、挂面类产品,今年的其他方便类创新产品中,越来越多的企业把消费场景从休闲零食拓展至主食餐桌,比如开小灶报送的水煮牛肉产品,牛肉经过真空滚揉腌制后入口嫩滑,只需微波三分钟,就像饭馆的味道;五谷道场美味菜肴系列选用原切新西

兰牛肉,拒绝碎肉合成牛肉;陕西森永润客食品的香菇烧豆腐,香菇味浓郁,豆腐微韧有弹性。

冷冻食品:
预制菜板块爆发 行业快速增容

接连几天,预制菜产业频频“吹”来政策暖风。7月28日,工业和信息化部、国家发展改革委、商务部印发的《轻工业稳增长工作方案(2023—2024年)》中明确提出,“预制化食品”是该《方案》计划培育壮大的新增长点之一。7月31日,国务院办公厅转发国家发展改革委关于恢复和扩大消费措施的通知。在扩大餐饮服务消费方面,通知指出,培育“种养殖基地+中央厨房+冷链物流+餐饮门店”模式,挖掘预制菜市场潜力,加快推进预制菜基地建设,充分体现安全、营养、健康的原则,提升餐饮质量和配送标准化水平。乘着政策东风,预制菜创新产品的爆发式增长,让冷冻食品成为本次评价活动当中的一道高光。

此次参与研讨的冷冻食品类创新产品企业数量和产品数量分别比去年增加了50%和43.6%,行业整体创新热情高涨。从近4年创新产品总量上来看,包子、饺子、馄饨等冷冻面米制品作为传统的优势板块,行业创新稳健;冷冻调理食品近两年得益于预制菜风口,产品品类不断丰富,产品创新活跃。

今年传统的冷冻面米制品创新更侧重于迎合消费趋势,轻调味,还原食材本味,还原家包的味道;思念的大肉粒水饺,精选猪后腿肉,采用进口切丁机进行肉破碎,10mmx10mm均匀切丁,肉颗粒感更强;湾仔码头的荠菜马蹄大馄饨,外皮工艺革新加入魔芋粉,提高工业化加工成型,汁水完全锁住提升了产品的最终口感,确保面皮在汤水中仍然清爽劲道;理象国的黑猪肉白菜水饺(樱花限定款),饺子皮里创新

性地加入了关山樱花花瓣,搭配火龙果粉,使饺子皮呈现出诱人的粉色。

冷冻调理食品更是百花齐放、百舸争流。中餐类产品有完美复刻了湛江、潮汕两地传统口味的糯米鸡;用空气炸锅几分钟就能轻松做出肉质细嫩多汁、外皮香脆的红烧乳鸽;野外露营时加热10分钟,就能复刻餐馆里原汁原味的香辣烤鱼。西餐类产品有外酥里嫩,搭配鲜香黑松露酱、进口火腿和多汁牛柳,还原纯正餐厅风味的惠灵顿牛排;选用内蒙古大草原6月龄羔羊,薄切工艺,烹制后外焦里嫩,只需使用空气炸锅就能轻松出炉的法式牛排;整切不拼接,为保证牛排嫩度,优化真空滚揉机参数,寻求最佳口感的黑椒牛排……

“冷冻食品十余年的沉寂局面,终于被预制菜打破。”中国食品科学技术学会名誉理事长孟素荷深有感触地说,立足于中华民族饮食文化的预制菜,其创新外沿可以无限延伸。中国传统美食经过前期工业化发展的积累,进入到厚积薄发的阶段。但是,这些传统地方特色美食在工业化过程中仍存在不少技术难题,亟待科技界破解。现场专家也纷纷表示,食品工业界和科技界唯有在实践中不断深度融合,用跳出窗外的思维,激发更多新的创新火花,才能推进行业更上层楼。

(白驹文/摄)



持续优化营商环境 多举措服务外商投资企业发展

近日,国新办举行国务院政策例行吹风会,介绍持续深化改革开放、切实优化营商环境有关情况。市场监管总局信用监督管理局负责人刘琳在会上表示,近年来,市场监管部门立足职责,持续优化营商环境,采取多种措施服务外商投资企业发展,努力让外商投资企业有更多的获得感。

一是积极做好外资企业的准入工作。严格执行外商投资准入前国民待遇加负面清单管理制度;二是坚持内外资企业一视同仁、平等对待,积极营造公平竞争的市场环境。比如在反垄断方面,完成《禁止垄断协议规定》等5部反垄断法规配套规章,为合规经营

提供清晰、透明、可预期的指引。扎实开展民生领域的反垄断执法,持续提高经营者集中审查效率,高效审结没有竞争损害的经营者集中;三是加大知识产权执法和商业秘密保护力度。今年上半年,查处商标、专利等领域违法案件1.71万件,依法平等保护内外资企业知识产权;四是探索婴配乳粉产品配方和特医婴配食品注册境外现场核查创新举措。目前,由境外政府协助核查并获得我方批准的婴配国标配方达78个;五是支持外资企业公平参与标准化工作。发布《国家标准化管理委员会关于加强全国专业标准化技术委员会工作的指导意见》,鼓励

外资企业和外国专家参与团体标准制定。目前,62%的专业标准化技术委员会有外资企业委员。提升国内国际标准一致性,中国国际标准转化率目前已经超过80%,重点消费品标准与国际一致性程度达95%。

刘琳介绍,下一步,市场监管部门将认真贯彻落实已经出台的《关于进一步优化外商投资环境加大吸引外商投资力度的意见》,立足市场监管部门职责,持续推进全国统一大市场建设,为包括外资企业在内的各类经营主体提供规范、便利、统一的登记服务;支持外商投资企业依法平等参与标准化工作,继续加大反不正当竞争和知识

产权执法力度;统筹推进“双随机、一公开”监管与信用风险分类管理,按照不同的信用风险等级实施差异化监管。实现对诚信守法的外商投资企业“无事不扰”,为外资企业发展壮大进一步贡献市场监管的力量。(人民)

本报新闻职业道德监督岗

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

释放夜经济更大活力

声音

作为新型混合消费业态,夜经济不仅丰富了百姓生活,也带动了文旅市场的复苏,成为扩大消费、促进内需的新引擎。要以优质供给和良好环境提高夜间消费的活跃度、便利性和安全性。

蓬勃兴起的夜经济,已不再局限于吃宵夜、买商品的单一概念,而是发展成为融合购物、餐饮、文化、旅游、娱乐等多种业态的经济活动。数据显示,我国城市60%的消费发生在夜间,大型商场每天18时至22时的消费额占比超过全天整个营业额的一半,在旅游人均消费的贡献方面,夜间消费至少是白天消费的3倍。作为新型混合消费业态,夜经济不仅丰富了百姓生活,也带动了文旅市场的复苏,成为扩大消费、促进内需的新引擎。

夜经济是消费升级的必然,是人们追求美好生活的载体。当前,夜经济在各地持续升温,促进了夜间消费。也要看到,目前夜经济消费供给结构较为单一,消费环境有待提升,还不能完全适应人们的高品质、多元化消费需求。

发展夜经济是一项系统工程,要以优质供给和良好环境提高夜间消费的活跃度、便利性和安全性。一方面,要合理规划建设富有地方特色的消费集聚区,丰富消费业态。鼓励各地挖掘地方文化底蕴和特色消费资源,根据不同场合开发独具风格的夜间消费点位。如在江河湖海边上,开发游船等夜游项目,在历史文化街区引入表演、音乐会等文艺演出项目。另一方面,要在精细化管理上下功夫,完善夜间交通、公共基础设施等配套建设,加强对相关从业人员的培训和管理,创造和谐美好的消费休闲环境。

推动夜经济高质量发展,各地各部门正在积极行动。国家发展改革委日前发布的《关于恢复和扩大消费的措施》提出,推动夜间文旅消费规范创新发展,引导博物馆、文化馆、游乐园等延长开放时间,支持有条件的地区建设“24小时生活圈”。

各地推动夜经济与当地饮食、节庆文化等深度融合,探索形成有特色、有新意的夜经济模式。北京开展“2023北京消费季夜京城”活动,开展百余场促进夜间消费主题活动;四川成都着力提升三马路夜市、夜游锦江、博物馆奇妙夜等多个夜间消费点知名度,不断丰富夜间消费供给;广州从夜间消费载体、夜间经营监管、夜间活动组织、夜间配套支撑四方面提出18条具体措施,擦亮“羊城夜市”消费品牌。

展望未来,夜经济发展空间广阔。创新供给、优化环境,完善夜间消费生态系统,一定能释放夜经济更大活力,为美好生活增添更多色彩。

(人民日报)

山东青岛:菌菇特色产业助民增收



近年来,山东青岛莱西市立足优势资源发展特色产业,实现农业全产业链升级增值,形成了菌菇等特色产业集群遍地开花的现代农业发展模式,有效帮助农民增收致富,助力乡村振兴。

(中新网)



快来扫我吧!



搜狐新闻客户端

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 步骤二:打开应用点击上方“订阅”

步骤三:选择“添加订阅”后搜索“消费日报” 步骤四:点击右上角“+关注”即可