

践行大食物观 构建多元化食物供给体系

粮食安全是“国之大者”。今年世界粮食日全球活动主题为“水是生命之源,水是粮食之本。不让任何人掉队”;全国粮食安全宣传周主题为“践行大食物观保障粮食安全”。在日前举办的2023年世界粮食日和全国粮食安全宣传周主会场活动中,有媒体报道,在大米、小麦等主要粮食产品“管饱”“管够”的情况下,被称为“副食”的粗杂粮、肉蛋奶、蔬菜、水产品等正在成为新的“主食”。在大食物观背景下,人们能吃的食物越来越丰富多样。

“食物地图”愈加丰富

党的二十大报告提出,树立大食物观,发展设施农业,构建多元化食物供给体系。

从吃得饱到吃得好、吃得健康,人们的食物结构发生改变,正由以粮食消费为主向食物多样化方向转变,食品消费需求日益多元化。《中国农业发展报告》显示,粮食食用消费量呈平稳略降趋势,其中口粮(稻谷和小麦)食用消费量将在2032年降至2.38亿吨,年均下降0.5%。原本被称为“副食”的肉蛋奶、蔬菜、水产品等日渐成为新“主食”。

“菜篮子”“果盘子”“米袋子”“鱼筐子”……在践行大食物观、保障粮食安全上,全国各地纷纷出招,新技术、新品种不断涌现。海南选育出一大批农作物新品种,推动南繁向全产业链发展,建设服务全国的南繁硅谷。山东各地力促设施农业量质双升,发布《关于做好现代设施农业建设项目谋划储备的通知》,强化大中城市现代化都市设施农业建设,建设一批全年生产、立体种植、智能调控的连栋温室和植物工厂等高端生产设施。辽宁大连以《大连市种业振兴行动方案》为重点,全面完成第三次全国农作物种质



闫利摄

资源普查工作,继续推动5个省级农业种质资源圃(库)建设,创建市级农业种质资源圃3—5家,创制新种质资源50份以上,培育具有自主知识产权的农作物品种10个以上。

国家粮食和物资储备局党组书记、局长刘焕鑫指出,要认真落实大食物观,优化食物供给结构,满足人民群众日益多元化的食物消费需求,不断增强广大人民群众的获得感、幸福感、安全感。要始终绷紧粮食安全这根弦,深入实施国家粮食安全战略,坚持粮食安全党政同责,强化考核“指挥棒”作用;落实“藏粮于地、藏粮于技”,珍惜和用好水这个“生命之源”“粮食之本”;不断提升收储调控能力,强化粮食执法监管,做好粮食市场和流通的文章。要从耕地资源向整个国土资源拓展,多途径开发食物资源,让老百姓餐桌上有更多营养健康的食物。

让“中国饭碗”更健康

伴随着当下消费的升级及人们生活节奏的加快,传统饮食方式已经无法满足人们对美好生活的向往,探寻更健康的生活方式和科学的饮食习惯

逐渐成为主流需求,碗里装的食物也越来越健康、安全。

日前,河北省公布的《河北省中小学学生餐营养指南(征求意见稿)》中指出,学生餐一日三餐应提供谷薯类、新鲜蔬菜水果类、鱼禽肉蛋类、奶及大豆类四类食物中的3类及以上,尤其是早餐,应保证食物种类多样。其中,粮谷类是主食,可满足学生的能量需求;肉类、禽蛋和豆类等是每天优质蛋白质的来源,以促进学生的正常生长和发育;丰富多样的蔬菜和水果是补充维生素、矿物质、膳食纤维和植物化学物的保证;牛奶、酸奶、奶酪等奶制品,可以满足学生对钙和优质蛋白的需求。

“合理膳食、食养是良医。”今年全民营养周,全国各地开展了形式多样的活动,探索推进营养健康创建工作,加大营养和食品安全监测力度,充分调动全社会参与合理膳食行动的积极性和创造性,全民营养健康素养得到提高。

如何让“中国饭碗”更健康?此前,国家粮食和物资储备局、农业农村部、教育部、科技部、全国妇联五部门

向全社会发出的倡议中提到,培育绿色营养观念,让“中国饭碗”更健康。坚持绿色发展理念,大力倡导科学膳食,引导居民走出“精米白面”饮食误区,形成“粗细搭配”的习惯,优化膳食结构。大力倡导降油增绿,引导居民合理适量吃油,不断提高居民健康饮食和绿色消费水平。全面普及膳食营养和健康消费知识,推动食物供给由“保供”向“优供”转变,推动全社会生产生活方式向绿色低碳转型。

生产方式创新发展

大食物观提倡构建多元化食物供给体系,多途径开发食物来源。如今,在科技进步的推动下,借助于设施农业、生物技术等手段,利用森林海洋广阔的动植物和微生物资源来生产食物成为了可能,拓展了农业生产的空间。与此同时,农业生产潜能也得到了有效释放。有专家称,要加快发展新食品制造业,重点是推动“人造肉”、微生物蛋白、生物合成食品等新型食品制造,扩大食物来源。

树立大食物观,科技支撑是关键。国家发展改革委发布《“十四五”生物经济发展规划》,其中提出发展合成生物技术,探索研发“人造蛋白”等新型食品,实现食品工业迭代升级。

农业农村部食物与营养发展研究所所长王加启指出,目前,我国在细胞培养肉、人工合成淀粉、微生物生产蛋白质等方面已经开展了相关研究工作。面向未来,我国需要进一步加大研究力度,引领新一轮生物技术革命,以大食物观为指导,为人类粮食安全和生命健康作出贡献。

中国农业大学国家农业科技战略研究院院长亢旺盛表示,多元化食物开发的根本手段是科技创新,必须强化科技创新的支撑能力,把“藏粮于地、藏粮于技”真正落实到位。

(综合)

“方便+功能”让休闲食品触达更多消费场景

在深圳举行的第109届全国糖酒商品交易会上,共有超4000家企业携新品参会。记者发现,作为中国食品行业的“晴雨表”,许多养生类和针对小规模家庭的“一人食”新消费品在展会上展出,呈现出未来食品的新趋势、新风口。

如今,健康养生类产品成为食品类的主要趋势之一。智研咨询报告数据显示,当前我国健康养生市场规模已经超过万亿元,平均每位城市常住

居民年均花费超过1000元用于健康养生,其中18岁—35岁的年轻人群占比高达83.7%。

来自山东的圣川食品科技有限公司此次参会带来了牛蒡系列产品。牛蒡作为《本草纲目》中记载的药材,近年来已经被划分为“药食同源”的食材。公司总经理柯长文告诉记者,牛蒡虽然是个“小产品”,但可以有“大市场”。公司希望通过参加此次秋季糖酒商品交易会吸引更多的分销商,提

高品牌的知名度,实现订单量和销售额的双重增长。

在9号展馆和11号展馆,琳琅满目的螺蛳粉、酸辣粉、米线、自热火锅,以及各种新口味的方便面,在“单身经济”叠加“宅经济”的发展下,吸引了许多顾客驻足。

“不用开火就能吃一顿饭”“自己在家吃饭再也不用担心吃不完浪费了”……在现场,消费者边试吃边议论。多位参展商告诉记者,本届糖酒

会对方便食品品类的悉心培育与深度优势挖掘,也预示着这一品类整体正在全速“发酵”,快速占据市场份额。

即时消费与户外场景的兴起,让副食、休闲食品有了更多消费场景。“方便+功能”需求属性触达了野餐、露营、踏青、夜间经济、网红打卡地等消费场景和可供发力的场景消费点。本届糖酒会不仅在展区设置及渠道采购商邀约方面抓住了这一市场风向,同时还为休闲食品企业提供了精准的渠道对接资源,为新趋势影响下的品牌提供支持,协助构建全新食品消费格局,让优秀食品企业在糖酒会上“被看到”“被看好”。

(深圳商报)

国际视点

近600家中国企业携多款地理标志产品亮相科隆食品展

共促全球食品行业可持续发展

科隆国际食品博览会(以下简称“科隆食品展”)日前在德国科隆落幕。科隆食品展是全球规模最大的食品行业展会之一,本届展会以可持续发展为主题,重点关注食品原材料种植、气候友好型生产、食品浪费以及完善循环食品系统等,以应对气候变化、资源短缺和人口增长等全球性挑战。来自118个国家和地区的7800余家企业参展,规模超过新冠疫情前水平。中国是第二大参展国,近600家中国企业携多款地理标志产品参展。

创新技术提升食物品质

本届展会涵盖精细食品、冷冻食品、肉制品、乳制品、饮料等10个专题展区,展位面积达30万平方米。“本届科隆食品展促进企业、机构、行业等对话与合作,共同推动食品行业的发展,塑造可持续和宜居的未来。”主办方科隆展览公司总裁兼首席执行官杰拉德·伯泽表示。

展馆主通道设置的“口味创新展”板块被视为食品行业的创新风向标。在689家厂商提交的2200多款创新食品中,有68款进入“口味创新展”。在获奖的创新产品中,一款浓缩液体饮料颇受欢迎,用户只需将一小瓶产品带在身上,随时都可以将白开水变成果味饮料,并且无任何糖分和添加剂。设计者表示,这款产品不仅能让白开水变得更有味道,还有助于减少一次性饮料瓶的使用,因为用户可以用更多使用自己的水杯,而不是购买瓶装饮料。

意大利番茄制品企业斯特瑞特姆公

司将重点放在了可持续生产方式上。该公司通过与农户合作,在番茄田间种植其他作物以保持生物多样性,同时在田地里安装喷灌探头,自动检测土壤湿度,适时进行灌溉,达到节水目的。公司总经理斯基里说:“我们的目标是让客户有机会购买高品质、环境友好型的产品。”

多个环节减少食物浪费

科隆食品展委托市场研究机构进行的一项调查显示,食物浪费是受访者最担忧的问题之一,2/3的受访者愿意为解决食物浪费支付更多费用。根据欧盟统计局的数据,2021年欧盟居民人均浪费131公斤食物,总计达5840万吨,价值超过1300亿欧元,这些被浪费的食物还带来2.5亿吨的碳排放。欧盟今年7月制定了新的目标,计划到2030年底每年人均食物浪费量比2020年减少30%,将食物加工和制作过程中的浪费量减少10%。

如何减少食物浪费是本届科隆食品展的一大主题。丹麦一家食品公司推出的“玉米饼啤酒”受到关注,这款橙皮味的啤酒在酿造过程中加入了10%的玉米饼原材料。这家公司每年生产1万吨玉米饼,在生产过程中会残留一些不符合尺寸规格的玉米饼原材料。这些过去只能被丢掉的玉米饼原材料,如今被用来酿造啤酒。

土耳其一家公司展示了一款泡菜汁汽水,它将土耳其传统泡菜的副产品泡菜汁加工成碳酸饮料,酸甜咸的新奇口感受到年轻人的青睐。

荷兰初创企业韦斯特沃琪利用人工智能和大数据算法,可以提前预测和优化食品管理流程,从菜单设计、采购和烹饪各个环节减少食物浪费,目前该技术已经被200多家食品服务运营商采用。

为减少展会期间的食物浪费,科隆食品展组委会将参展公司带来的食品、样品或保质期较短的产品,在保证食品安全的前提下,捐赠给德国的救济机构“食品银行”。展会组委会相关负责人告诉记者,这些捐助既帮助了贫困民众,又有效减少了食物浪费。

“要想创造一个没有饥饿的世界,最可持续和最有效的解决方案就是停止食物浪费。”科隆食品展总监扬·菲利普·哈特曼表示,支持企业展示对抗食物浪费的最新技术和战略,并为其提供建立合作关系的机会,共同应对行业面临的挑战。

中欧扩大相关领域合作

在科隆会展中心1号厅,中国食品企业展台几乎占到了展厅面积的2/3。苍山大蒜、中宁枸杞、吐鲁番葡萄干、凤凰单丛茶、山西老陈醋等多款地理标志产品亮相,前来洽谈的外国客商络绎不绝。

在山西的水塔醋业展位,一瓶瓶老陈醋格外醒目。工作人员介绍,山西老陈醋是首批被列入中欧地理标志产品清单的产品,目前水塔陈醋已进入欧洲多国市场。在一家中国枸杞贸易企业展台,工作人员向记者介绍,近年来枸杞在欧洲市场很受欢迎,被视为健康食品。

区域动态

无数管道与机械组成了几层楼高的生产设施,一粒粒咖啡生豆被送到最高处,而后逐层下落,经历清洁、预热、烘焙、冷却、去石等工序,再出现在人们眼前时已经是色香味俱全。

这是江苏昆山一家咖啡烘焙工厂的日常,这样的智能化生产已成为长三角食品制造的典型场景。不断延链补链强链,拓展双循环格局,智能制造能力不断提升的食品产业正为长三角增添新的发展动能。

智能生产 产业集聚

每秒钟生产10多个甜筒冰淇淋,江苏太仓的联合利华食品生产基地里,生产设备自动运行,让冰淇淋制造更加智能低碳。

数十公里外的亿滋食品(苏州)有限公司湖东工厂,每小时有数以万计的夹心饼干新鲜出炉,通过自动包装分发送往各地。从面团变成饼干,再到送上超市货架,智能化的生产和配送精巧控制着产销速度。亿滋湖东工厂制造总监李云龙说,智能制造成就了企业的竞争力。

温度变化0.1摄氏度、湿度变化2%都能触发预警,在昆山综合保税区数万平方米的恒温咖啡生豆仓里,智能化仓储设备不仅帮助保持食品原料的风味,还大大降低了贸易企业的仓储成本。

智能制造提升食品工业生产力,长三角一体化促进食品产业集聚力。随着上海自贸区咖啡交易中心整体进驻昆山综合保税区,30余家国内外知名咖啡企业落户昆山,全国约60%的咖啡生豆在这里烘焙。这是长三角休闲食品产业融合发展的一个缩影。

昆山开发区经济发展促进局局长顾钧表示,近年来,巧克力、冰淇淋、饮料等休闲食品的全球领先食品制造商加速向长三角区域集聚。

串珠成链 内外融合

9月19日,星巴克中国咖啡创新产业园在江苏昆山正式投入使用,星巴克在中国实现了“从生豆到咖啡”的垂直产业链规模化整合。

中国食品工业协会常务副会长沈懿认为,全球咖啡产业链、供应链正在中国市场加速交汇,产学研、科工贸各种要素充分融合,让中国咖啡产业链水平和供应链效率不断提升,推动全球咖啡产业链的发展。

上海一家从事食品检测设备研发的中小企业在几年间迅速壮大发展。企业负责人表示,得益于国际食品企业的本土化及国内外食品产业链的互联互通,长三角食品关联行业纷纷获得重要发展机遇。

中国食品产业分析师朱丹蓬认为,长三角整体经济活力较强,消费需求明显攀升,食品饮料领域的外商加大投资,体现了对中国经济的信心。

普通食材 无限潜力

在长三角,食品产业的高质量发展不断满足着人们高品质生活需求。在上海街头琳琅满目的甜品店、蛋糕店里,烘焙师们制作糕点时早已不用手打鸡蛋。在苏州欧福蛋业股份有限公司,自动化设备把蛋液分离保存,以稳定的技术保鲜,送到长三角乃至全国各地。

欧福蛋业相关负责人谢良表示,在智能制造辅助下,公司通过不断研发掌握超高胶原蛋白粉的制备和应用,让普通鸡蛋价值翻倍。

超低温速冻、超真空脱水,100克新鲜草莓制成10克冻干草莓……在安徽东方果园生物科技有限公司,运来的新鲜水果时蔬在GMP十万级净化车间迅速加工成为可以直接食用的冻干产品,这样的绿色食品制造在安徽北部正实现规模化、标准化、品牌化。“推农向食、推粗向精”,这里的农产品附加值迅速提升。

依托长三角发达的制造业,面向全国乃至世界市场,年产2万吨吐司面包、冷冻面团的盒马烘焙昆山工厂,正加快实现“从小麦到面包”全产业链布局;总投资20亿元的太古可口可乐(苏州)饮料有限公司近日在昆山开工,将在2025年年底前建成一座多功能的现代化工厂……

太古可口可乐总裁苏薇表示,长三角是中国经济发展最活跃、开放程度最高、创新能力最强的区域之一,这里也是食品产业发展的热土。

上海社会科学院党委书记权衡表示,长三角正崛起世界级产业集群,大型集约化、智能化的食品工业是其中不可或缺的支撑。依托中国国际进口博览会的磁吸效应,以及三省一市的便利物流和人才优势,将吸引更多食品类跨国企业落子,实现国内国际双循环的相互促进。

(新华网)

河南郟县：

食品车间奏响“乡村振兴致富曲”



乡村振兴,企业先行。近年来,河南省平顶山市郟县全力支持小微企业发展,越来越多的工厂办在了家门口,进一步解决了剩余劳动力的就业问题,拓宽了群众的增收渠道。

10月16日,位于郟县冢头镇西寨村的河南尔康园食品有限公司生产车间内,机器轰鸣,香气四溢,十几名工人在各自的生产线上,进行炒制、包装、检验、装箱等工作,为最新的一批订单忙碌着。同时,仓库的工人也正在将货物装车发走,一派繁忙的生产景象。

据悉,河南尔康园食品有限公司是一家生产“猫耳朵”、酱汁花生、红薯沙拉、土豆沙拉等二十多种产品的食品企业。近年来,该公司高度重视技术创新,不断引进新设备、新工艺,不仅生产效率大大提高,品质也得到了很大提升,销售量日益增长。

该公司自成立之初就积极践行

“同心共富”的理念,帮扶当地50余名农村富余劳动力实现了就业和再就业。该公司获得了“讲诚信反欺诈(质量服务)示范单位”“河南省市场放心产品”“质量诚信企业”等荣誉称号,公司产品遍布全国各地。

河南尔康园食品有限公司负责人姜勇芳表示,公司现在的经营模式是订单生产,有26个省都在经营范围之内,市场销售形势较好。目前,公司又研发出一种多味儿花生,样品已经发往市场,深受消费者青睐,现在准备大规模生产,设备已经到位,将为附近的村民带来更多就业岗位,实现共同富裕。

郟县冢头镇立足本镇实际,充分发挥返乡创业人员的带动作用,围绕特色主导产业发展,提升农村劳动力就业质量,持续推动产业转型升级,以企业高质量发展书写乡村振兴篇章。截至目前,该镇规模以上企业有16家,带动就业人员300余人。(大河报)

(人民日报)

智能制造提升长三角食品产业竞争力