

## 第二届全谷物创新与发展论坛在昆山举办 全谷物产业“觉醒”

全谷物作为人类饮食中重要的基础组成部分,不仅具有丰富的营养价值,更符合健康饮食理念。在“第二十四届中国方便食品大会暨方便食品展”期间,第二届全谷物创新与发展论坛如期而至。

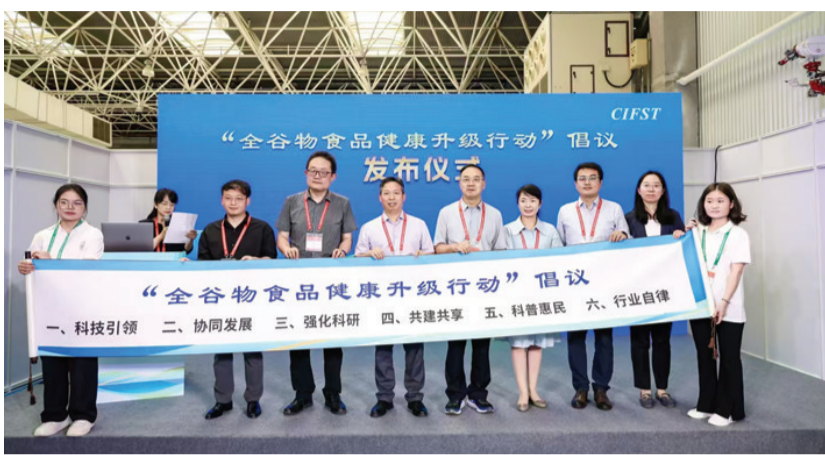
本次论坛以“全谷物:工艺创新,塑造方便食品消费新风尚”为主题,由中国食品科学技术学会全谷物分会主办,国家粮食和物资储备局科学研究院、甘肃奇正实业集团有限公司、雀巢(中国)有限公司支持举办。

论坛发布了“全谷物食品健康升级行动”倡议,从科技引领、协同发展、强化科研、共建共享、科普惠民、行业自律等六个方面提出倡议,助力提升公众健康意识,构建健康生活方式,推动全谷物食品产业发展。

### 凝聚共识 明确标准

中国科学院院士、华中农业大学生命科学技术学院教授张启发在致辞中指出,目前全谷物产业仍处于“觉醒阶段”,业界、消费者对于全谷物的认知较为模糊。对于全谷物未来如何发展,张启发建议,全谷物的界定需要在生物学基础上展开,首先明确理念。要让大众认识到全谷物的研究对于目前存在的心脑血管疾病等慢性疾病有着重要影响,全社会都能从全谷物的深入研究中获益。他还强调,全谷物的研究一定要与产业界深入结合,做到从研发到产业链全流程融合发展。

中国食品科学技术学会全谷物分会主任委员、国家粮食和物资储备局科学研究院首席研究员谭斌介绍了全球多个国家对于全谷物的认定和当地产业发展情况。他表示,全谷物产业的发展,需要在最大范围内达成共识。目前的阻碍既来自全球对于全谷物营养健康的科学认知和标准不统一,也来自我国全谷物产业情况不清、缺乏统一规范。



图为论坛召开现场。

为此,中国食品科学技术学会、国家粮食和物资储备局科学研究院正合力推动全谷物相关标准制定工作。目前,《全谷物食品命名与标示要求》推荐性国家标准正在制定;《全谷物与全谷物食品通则》粮食行业标准即将发布;学会相关团体标准也在积极摸索。各方将协调配合,为全谷物行业营造正向的发展环境。

总体来讲,我国的全谷物产业正处于重要的起步阶段,未来的长足发展需要社会多方的共同努力。

### 全谷物营养价值高 市场潜力巨大

对于全谷物与营养健康的关系,中国疾病预防控制中心营养与健康所副所长王志宏介绍称,相对精制谷物来讲,全谷物的营养价值更高,可提供较多的B族维生素、矿物质、膳食纤维、酚类、植物甾醇等。相关研究资料证明,较高的全谷物摄入对代谢性指标的改善效果良好。在加工技术层面,王志宏建议加强全谷物的技术创新与多元化研发,针对新的消费市场创新新型营养健康全谷物产品,以满足不同地域、不同生理特点和不同健康需求的消费人群。

“全谷物食品在我国有着巨大的市场潜力。”中国食品科学技术学会全谷物分会秘书长、哈尔滨商业大学食品工程学院院长张娜表示。根据贝哲斯咨询发布的《中国全谷物食品行业市场规模及产业链分析报告(2023-2029)》,预计到2027年,全球全谷物食品规模将达到4647亿元,其中我国市场规模将超过2300亿元。具体到全谷物方便食品的划分,张娜认为,应以全谷物为主要原料进行部分或完全加工制成,同时兼顾方便食品本身的定义和产品特点。

在研发及应用方面,张娜强调称,全谷物含有种皮与胚,其所富含的脂肪、生物酶类、膳食纤维等导致产品加工熟化难、口感粗糙、易结块沉淀。同时,加工过程中胚和种皮细胞中释放的酶会以脂肪为底物,水解生成的游离脂肪酸进一步被氧化,最终分解成小分子的醛、酮化合物,从而产生不良风味,导致货架期短。针对以上问题,张娜分别从物理和生物层面介绍了应对技术,助力产学研多方融合发展。

### 产、学、研合力 推动全谷物发展

一直以来,青稞都是非常重要的全谷物原料。来自中国农业科学院农产

品加工研究所的研究员刘丽娅围绕“青稞烘焙加工适宜性品种筛选及其品质改良技术研究”进行了介绍。她表示,青稞可以被加工成多种食品形态,除了糌粑还有青稞休闲食品、饮品。可以说青稞是全谷物主食中非常重要的一类。另外,对于青稞的品种选择、不同品种的理化指标以及营养物质发掘、青稞加工全谷物粉流程及技术支持等,刘丽娅也都进行了详细的情况介绍。

全麦食品也是全谷物食品中非常重要的分支,来自江南大学食品学院的副教授焦爱权对全麦食品的发展进行了介绍:全麦食品可以细分为烘焙类、蒸煮类、冲调类、发酵制品等。对于全麦食品创新的技术难点,焦爱权从发酵、预处理等方面给出了建议。他认为,全麦食品的食品品质仍有待提升,口感如何让消费者更易接受是未来需要重点突破的环节。

全谷物食品发展离不开业界的参与。论坛期间,甘肃奇正实业集团有限公司总经理、西藏奇正青稞健康科技有限公司董事长程若琼从青稞全谷物产品开发入手,介绍了相关科研和产品创新如何满足当前市场对全谷物既要吃得营养、又要吃得美味的全方位需求。

中粮营养健康研究院谷物研发中心助理应欣从市场角度分析了全谷物产品消费情况。应欣认为,消费升级带来了新的市场需求,目前早餐谷物和烘焙食品已经成为全谷物重要的品类发展方向。

麦稻智慧粮食有限公司董事长王宏则从设备端和生产环节分享了全谷物加工经验。他表示,在加工精制大米、小米、青稞等食品时,传统碾磨技术带来了“三高”痼疾:高破碎、高能耗、高米温升。对此,麦稻公司采取“柔性、分层、低温、精准”的设备和技术,希望破解以上难题,助力全谷物产业创新发展。(韩肖)

本报讯(记者 樊春勤)9月6日,由中国酒类流通协会主办、陕西西凤酒股份有限公司承办的“从供给侧到大市场——酒业领军50人大会第四届峰会”(以下简称G50峰会)在陕西省宝鸡市召开。

本届G50峰会盛况空前,人数与覆盖面均超过往届,实现了行业内外、地域之间的广泛交流,深刻彰显了中国酒业强大的凝聚力和向心力。

中国酒类流通协会会长王新国指出,当前,“供给”与“市场”错位,厂商关系滞后,严重限制了酒业发展。借此峰会,他希望厂商能够着眼行业共同利益,开展全方位合作,构建更加紧密的“命运共同体”;同时建立领军厂商交流机制,引领开拓酒业发展新路径。

西凤酒已经描绘出了后百亿蓝图——树立文化自信、品类自信、品牌自信、发展自信,实施“1246”营销战略,以数字化、智能化为引擎,开启复兴新征程,持续向着“双百亿”目标迈进。

峰会前夕,与会嘉宾集体参观了陕西西凤酒厂。嘉宾们纷纷对其深厚的文化底蕴、卓越的产品品质以及智能化酿造赞不绝口。

陕西西凤酒厂集团有限公司党委书记、董事长,陕西西凤酒股份有限公司董事长张正从行业发展视角深刻剖析了当前酒业面临的复杂形势与挑战。他指出,在宏观经济、消费市场以及产业调整等多重因素的叠加影响下,酒业供给端集中分化加剧,市场消费需求复杂多样,酒业格局正在发生深刻变化。G50第四届峰会的召开对于推动行业转型升级、实现高质量发展具有重要意义,为行业同仁提供了一个共商大计、共谋发展的宝贵平台。

本届G50峰会发布了《厂商携手,推进中国式现代化酒业实践2024宝鸡宣言》。G50成员代表们围绕“酒业新周期的增长机遇与路径”和“酒业新周期的渠道趋势与价值创新”进行了探讨,领军厂商成员分享了各自的探索成果。通过深入的交流与互鉴,酒业再次在发展的关键节点上,汇聚了领军力量的共识,为酒业未来指明了方向。

### 北京市丰台市场监管局之窗

#### 北京市丰台区市场监管局开展“保护商业秘密 推动强企护链”主题座谈

近日,北京市丰台区市场监管局在南中轴国际文化科技园开展“保护商业秘密 推动强企护链”主题座谈。通过精准服务重点产业,加大宣传普及力度,加强行政指导帮扶,帮助企业进一步提升商业秘密保护效能。北京市丰台区市场监管局党组成员、综合执法大队大队长冯书礼总结了近年来市场监管部门从完善立法、强化监管、探索试点、加强保护等多层面、全方位推进商业秘密保护体系建设采取的一系列举措。他强调,商业秘密保护链条长、环节多、涉及面广,是一项系统工程,需要久久为功。我们不仅需要建立更加健全有力的商业秘密保护法律法规和行政执法体系,更需要全社会共同努力,特别是中小企业、重点产业、创新空间等高质量发展主体,构建以企业为中心的商业秘密保护体系。北京市丰台区市场监管局为南中轴国际文化科技园颁发“北京市商业秘密保护示范基地”奖牌,就商业秘密的定义、侵犯商业秘密的行为、侵犯经营信息商业秘密案例进行了详细讲解,帮助园区企业获取最新市场咨询、开启政企沟通交流渠道。北京市丰台区市场监管局将继续聚焦企业商业秘密保护面临的困难和问题,不断拓宽服务企业渠道,进一步提升关键领域商业秘密保护水平,切实保护企业核心知识产权,营造良好的营商环境。(张伟力)



**西鳳酒**  
XIFENG LIQUOR

# 中国红 红西鳳

举杯邀明月 美酒共此时



陕西西凤酒股份有限公司 招商电话 400-860-1919 全国统一售价: 1499元

