



图为老年人在超市选购乳品。

□ 本报记者 闫利文/摄

谈到老年人食品,很多人首先想到的就是质地软烂、易嚼易吞咽的食物,但老年人的需求却不止于此。中国老年医学学会、中国营养学会等机构的研究显示,中国60岁以上老人中,约有1/3存在营养不良问题。随着我国老龄化程度持续加深,让老年人吃得营养健康迫在眉睫。

日前,食品安全国家标准审评委员会发布了《食品安全国家标准 老年营养补充食品》征求意见稿,标志着我国首个

老年人群营养补充食品的国家标准即将落地。“无标可循”时代即将终结,也为我国老年营养补充食品行业发展带来新机遇。

饮食不将就 营养要抓牢

发酵米面、速冻食品、固体饮料、保健食品……走进超市,摆放着各类食品的货架前似乎都有老年人的身影,但他们购买的食品真正合心意吗?

日前,在北京市丰台区首航超市,一位购买馒头的老人告诉记者,他今年63岁,身体健康,也能自己做饭,平时晚

“银发餐桌”升级 我国老年营养食品进入标准化快车道

餐就是馒头、小米粥,偶尔炖点肉、炒个菜,感觉吃得还不错。”不过我也能想到到年龄再大些,适合吃的东西就少了,如果不自己做饭,超市里能买到的老年人食品屈指可数。”该消费者说。

记者注意到,除家庭自制外和特殊医学用途配方食品外,市场上可供老年人选择的食品无外乎老年人奶粉、老年人麦片等产品。消费者张女士说:“每次看望爷爷奶奶,都会带点老年人的高钙奶粉。他们马上就80岁了,吃饭不香,经常是将就,不知道能给他们买点啥,就想着多喝点奶粉增强营养,但也不知道这类产品到底管不管用。”

事实上,消费者对老年营养补充食品的认知并不清晰。记者在采访中发现,不少消费者认为老年人食品就等同于能做到质地软烂的冲调类产品,对食品具体的营养成分多数只关注钙含量,但在自制餐食的时候会考虑到营养均衡,不过年龄越大越难做到。

日前,在河北省张北县某“孝老食堂”,多位等待就餐的老年人告诉记者,他们在家里很难独自做一顿饭,而且做不到色香味俱全。该“孝老食堂”志愿者告诉记者,食堂的消费者多数是70

岁左右的老人,老人在家自己制作餐食经常会遇到一些问题,食堂统一制作老年餐也能帮助老年人吃得更好。“我们餐品结合当地老年人的饮食偏好,做到有荤有素、软烂易入口,让大家吃得健康。”该志愿者说。

关注营养成分 标准赋能消费

《“十四五”健康老龄化规划》提出实施老年营养改善行动,此次国家标准的制定也是这一战略的具体实践。它为老年消费者及其子女提供更多科学引导,赋能老年营养补充食品消费。

此次征求意见稿的发布,在老年人食品市场中,首先对“老年营养补充食品”这一细分领域进行精准规范。中国营养学会老年营养分会主任委员、北京市营养源研究所首席专家何梅在接受记者采访时表示,试图用一个标准统筹所有老年人食品是不现实的,因为老年人食品既要关注营养,也要关注适口性

和食用的便利性。

此次征求意见稿将定位聚焦于“营养素补充”,针对老年人对维生素、矿物质、蛋白质等营养成分的特殊需求进行专门规定。

此次征求意见稿明确,老年营养补充食品是以乳类、乳蛋白制品、大豆、大豆蛋白制品中一种或以上为食物基质,添加维生素、矿物质和(或)其他食品原料制成的适应老年人群营养补充需要的特殊膳食用食品。同时,根据老年人生理特点、营养需求、我国老年人营养素摄入相关调查结果,征求意见稿中规定了老年营养补充食品的必需营养成分和可选择营养成分指标。其中必需成分包括:维生素A、维生素D、维生素B1、维生素B2、维生素B12、叶酸、维生素C、钙、铁、锌。老年营养补充食品中优质蛋白质量不应低于产品总质量的20%。标签上应标注“本品不能代替正常膳食”“本品添加多种微量营养素,与其他同类产品同时食用时应注意用量”。

何梅表示,征求意见稿将产品明确界定为“特殊膳食用食品”。这一界定充分考虑了我国食品管理体系的特点。相较于需要经过注册审批的保健食品和特医食品,后者投入成本高、周期长,特殊膳食用食品的管理方式更为灵活,它并非对每个产品进行注册管理,而是通过要求企业遵守相应特殊膳食用食品的统一生产要求,在后期产品使用的原料品

种、剂量方面进行标准化管理,比如《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》(GB 14880—2012)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2024),以及食品标签、营养标签等其他通用型标准来实现对原料的严格管理,保障特殊膳食用食品的安全,有利于激发市场创新活力,促使更多企业能够快速响应老年人的营养需求,推出更多元化的产品。“当然,这也对企业的研发能力、市场责任心和自律性提出了更高要求。”何梅说。

对于老年消费者及其子女而言,如何选择老年人营养食品?何梅建议,“第一要考虑老年人的感受度,确保产品‘吃得进去、咬得动、咽得下’,这是营养补充的前提。第二要关注产品品质,查看配料表,了解产品主要成分。例如,选择蛋白粉类产品时,应看清配料表中前几位是否是蛋白质原料(如乳清蛋白、大豆蛋白),而不是麦芽糊精。第三要仔细阅读营养成分表,比如老年人要吃高营养密度的产品,最典型的就是蛋白质密度高的产品,这就需要消费者查看成分表中每100g或者每一份中蛋白质的含量,并辨别是否为优质蛋白”。

此次征求意见稿将产品明确界定为“特殊膳食用食品”。这一界定充分考虑了我国食品管理体系的特点。相较于需要经过注册审批的保健食品和特医食品,后者投入成本高、周期长,特殊膳食用食品的管理方式更为灵活,它并非对每个产品进行注册管理,而是通过要求企业遵守相应特殊膳食用食品的统一生产要求,在后期产品使用的原料品



图为郎酒集团董事长郎俊林与奥运冠军邹凯等嘉宾共同开启秋酿。

的战略进入全面加速期。

“酒庄双子星”
铸就郎酒穿越周期的“确定性”

活动现场,郎酒股份总经理汪博炜回顾了郎酒兼香事业的壮大之路。

自2023年兼香战略发布以来,郎酒以“坚守、拼搏、壮大、奋力成为兼香领导”为信念,一系列战略配称迅速落地:2023年9月,郎酒庄奠基;同年12月,智能立体库投用;2024年4月,15万吨陶

龙马郎耀世而来 郎酒浓酱兼香型旗舰产品发布 兼香赛道价值重构

坛库投用;2024年5月,兼香事业部整合成立;今年10月,龙马酒庄的酒店将全面面顶。

汪博炜强调,郎酒所坚守的“正心正德、敬畏自然、崇尚科学、酿好酒”长期主义理念,是郎酒在不确定性中确定的竞争优势。如今,郎酒酱酒储能已达30万吨,兼香产区储能能力同步提升至同等规模,两个30万吨照亮郎酒稳健前行之路。

不止于此,投资150亿元建设的郎酒庄预计于2025年底正式投入运营,包含酿造区、供应链生产区及酒店体验区三大功能板块,郎酒庄将与赤水河左岸的郎酒庄园,共同构成“世界级酒庄双子星”,经典与时尚交相辉映,以酒庄这一世界通用语言,迈向国际化、庄园化的新阶段。

这一切,都彰显出郎酒抢占兼香赛道制高点的决心与效率。“面向未来,走向世界,郎酒以一座龙马酒庄,托起郎酒兼香的发展路径。这是郎酒穿越周期的底气和不断向上的生命力所在!”汪博炜如是说。

这一切,都彰显出郎酒抢占兼香赛道制高点的决心与效率。“面向未来,走向世界,郎酒以一座龙马酒庄,托起郎酒兼香的发展路径。这是