



北京食品学会成立30周年之际,由北京食品学会、北京食品协会、《食品工业科技》杂志社联合主办的2009食品科技北京论坛在北京友谊宾馆隆重召开。来自大专院校科研工作者和企业研发部门的技术工作者围绕食品行业发展中的各热点问题展开了深入的分析 and 探讨,健康食品发展趋势成为关注焦点。

健康食品走势成关注焦点

■张 凝

概念到评价等方面存在的一系列问题。他认为目前保健食品审批存在周期长、成本高、评价标准不科学等弊端,而概念的模糊、评价方法学研究落后、政策导致的急功近利都使得保健食品在经历过快速发展期后进入一个调整期。这些问题的解决,都需要我们回过头来弥补大量的基础研究,包括新功能研究、新原料开发、作用机理研究等。

姜招峰认为,保健食品作为一种食品,应该具有食品色、香、味的基本形态,而今99%以上被批准的保健食品都是以胶囊为主的非食品形态,他心目中的保健食品应该走传统食品的路子。而且保健食品中一大部分是营养素补充剂,这种产品应该是一种常规产品,不应设置过高的门槛。

食品营养标签

为营养健康食品撑起保护伞

作为一种满足特殊人群需求有特殊功能声称的食品,保健食品由政府严格审批并监管,在我国目前的社会背景下无疑是必由之路,但对于更多更广的含有健康要素的食品如何采取更科学有效的管理方式呢?北京市营养源研究所副所长李东博士对我国卫生部发布的《食品营养标签管理规范》的制定情况进行了解析。

事实上,食品营养标签的管理在国际上是一种通行的做法,对规范食品营养成分标示、功能声称有着深远的现实意义。我国卫生部于2007年12月发布《食品营养标签管理规范》,规定2008年5月1日至2010年4月30日为过渡期;2010年5月1日正式实施。规范中包括营养成分表、营养声称、功能声称三个部分。强制实施该规范的目的是显而易见的,即消除消费者对食品标签的迷惑,引导消费者选择食品时朝着健康饮食的方向靠近,同时鼓励厂家生产创新的、真正的健康产品。

以健康为核心

跨国公司瞄准中国传统资源

来自北京雀巢研发中心的张培芳博士介绍了雀巢集团作为全球第一大的食品集团,在开发营养健康食品方面所做的努力,她说,雀巢致力用优化营养来满足消费者的生理需求,以往是按照人群的总体营养需求,现在是要满足不同人群的营养需要,以足够的营养摄入去促进健康和防止慢性疾病的发生,而将来需要按照个人的营养需要来量身定做,根据成熟的生物标记和基因识别来优化个体化营养。她以利用低温挤压技术生产低脂冰激凌为例,介绍了雀巢在技术创新方面的工作。

由于看好中国市场以及中国传统饮食资源,雀巢在中国进行了大量的人群健康及食药资源调查,为其开发针对性的营养健康产品积累第一手数据,同时深入研究中国传统中药材。例如:针对枸杞这一国人认可度极高的药食两用食材,雀巢开发出一种乳蛋白与枸杞结合的技术及产品,然后将这种新型配料添加加入雀巢的各种产品中,从而最大限度地发挥出原料的自然功效。

可以看到,从张培芳的报告中传递出一个信息:中国传统饮食资源正被世界同行瞩目。以雀巢公司为代表的跨国公司正在携其技术、资金优势,对中国传统资源进行深度挖掘开发。这也为国内食品业界同行提了醒,要珍视我们的传统文化,并努力将这种文化优势变为产业优势。

作为本次论坛的压轴,中国食品业界德高望重的前辈、著名专家李士靖,以其多年对世界500强中食品企业的关注,分析了国际食品工业的发展趋势。他以雀巢对研发的高强度投入为例,阐述了重视科技对企业做大做强的重要性和必要性。他强调,只有看到差距,才能发现潜力,他鼓励中国食品企业要加大对科技创新的投入,潜心开发,让能与国际食品大集团比肩的中国食品业航母早日诞生。STP