



中国食品科学技术学会三届二次理事会(扩大)会议在沪召开

2004年3月31日~4月1日,中国食品科学技术学会三届二次理事(扩大)会议在上海·新元大酒店召开,来自全国各地的100余名理事参加了会议。

轻工联合会副会长、学会理事长潘蓓蕾女士亲临会场致辞,会议通过了学会秘书长孟素荷女士做的学会2003年度工作总结及2004年度工作计划的报告,会议新增补了6名常务理事、5名理事。会议

期间还安排了学术研讨。饶平凡副理事长作了“对中国食品科技现状的思考及对东西方食品业高层论坛筹备情况汇报”的演讲,陶文沂副理事长分析了“2003年度全国食品院校的现状与发展”,中国国家认证认可监督管理局史小卫副主任做了“中国食品企业在出口贸易中应注意的问题”的论述,国家体育总局杨则宜研究员介绍了“国内外运动营养食品现状和趋势”。

理事会肯定了中国食品科学技术学会2003年的成绩,明确了2004年学会的工作重点:2004年学会将全力打造“东西方食品业高层论坛”,以“高层论坛”为舞台,整合学会各方优势,加强组织工作建设,以高级会员的建设为主,启动对二级分会的整顿工作,大力推进科普工作,尽快形成良好的工作机制及市场运作,为2005年的理事会换届做准备。

华龙日清“握手” 世界最大制面企业诞生

本刊讯:备受国内外业界关注的华龙面业集团与日清食品株式会社合资项目,经过长达5个月的相互考察、谈判磋商,终于开花结果。4月19日,双方在北京人民大会堂隆重举行合资项目签约仪式。中国制面行业的“少帅”华龙面业集团董事长兼总裁范现国,与日本日清食品株式会社社长安藤宏基共同签署了合资项目协议。根据协议,日清出资15.54亿元人民币,与华龙面业集团现有资产合资成立华龙日清食品有限公司。在合资公司中,华龙拥有66.6%的股份,日清拥有33.4%的股份,由此双方正式确定战略同盟关系。此举被业内人士称之为,“世界制面行业两大‘巨人’的握手”、“世界最大制面企业的诞生”。据悉,这是迄今为止世界方便面行业最大的一次项目合资。

免费赠送

食品企业采购指南

《食品工业科技》杂志社又推力作

半年刊,200页,大16开,全铜版纸

中国食品企业的采购工具书

发行量大、覆盖面广、针对性强

实用性强、透明度高、广告效果好

出版时间:每年3月、9月

广告招商现已全面展开,抢得先手,赢得先机,我们期待您的电话!

◆企业形象宣传的阵地

◆食品机械、包装、添加剂、原辅料产品的广告选择!

广告价格 **100元** 起

预约赠送杂志,广告价格咨询,请就近联系:

北京:(010) 67275896 闽粤:(020) 61176811

上海:(021) 62661114 江苏:(0510) 2732031

控制热量摄取可延长寿命

在最新一期的《美国国家科学学会学报》上发布的一项科研成果表明:控制热量的摄入可延缓衰老,延长寿命。

美国加利福尼亚大学的Stephen Spindler和他的同事们对19个月大的老鼠(这一年龄为由于肌体老化问题而易引起老鼠死亡的年龄)做了控制其热量摄入的实验。结果表明,与一般老鼠相比,在饮食过程中被控制热量摄取的19个月大的实验老鼠患肿瘤的机率减少,寿命延长了6个月左右。研究结果显示了膳食热量与衰老程度和肝脏基因图谱的关系。Stephen等人认为,通过药物疗法取得类似的基因图谱有可能达到同样的延缓衰老的目的。

(Food-e-news)

欧盟开展“番茄计划”最大程度提高番茄废物利用率

欧洲每年种植大约 850 万吨普通番茄 (Lycopersi-con lycopersicum), 其中 18% 直接出售给消费者, 其余的用于加工成各类食品 (包括番茄酱、调味酱、番茄罐头等)。在加工过程中有超过总重 40% 的番茄部分 (多为果皮和种子) 成为废弃物, 这些物质含有丰富营养, 包括类胡萝卜素、蛋白质、糖和膳食纤维。

为了最大程度地利用这些番茄废弃物中的营养成分, 减少浪费, 欧盟开展了“番茄计划”。负责这一计划的是一个由来自荷兰、西班牙、德国、爱尔兰和葡萄牙等国的 10 人科研小组。

目前, 科研人员已经开发出提取番茄废弃物中有效成分的一个高效清洁的方法。此方法分为两步, 第一步用超临界流体萃取法提取并清洁有效物质, 第二步用亲和色谱法分离提纯提取物, 使提取物纯度达到 98%。用这种方法得到的提取物可以被用作营养丰富的食品添加剂, 同时, 使番茄废弃物的利用率提高了 30% 以上。

(Food-e-news)

90% 的美国人选择咸味小食品

Mintel 新的市场调查显示 90% 的美国人经常在用电脑或看电视时食用咸味小吃。有 25% 以上的消费者表示用这些食品来代替正餐或者在两餐之间食用它们, 在有儿童的家庭中, 93% 的家庭购买咸味小吃, 在没有儿童的家庭中, 87% 的家庭购买咸味食品, 消费者乐于购买低卡路里的食品, 他们对于玉米粉圆饼、奶酪类、坚果类小食品的需求增长迅速。

(Food-e-news)

国际食品安全研讨会在沪举行

由中国食品科学技术学会和法国爱博展览集团主办的“国际食品安全研讨会”于 2004 年 3 月 30 日 ~ 31 日在上海浦东新国际博览中心举行。

研讨会邀请了多位中外知名专家学者就食品安全以及相关问题做了专题演讲。专家学者们分别从不同角度阐述了与食品安全相关的问题, 如食品微生物污染、疯牛病、口蹄疫、禽流感等各种动物源性疾病对于公众健康的危害及其所引发的国际贸易问题, 如何进一步加强食品安全管理, 促进中欧食品贸易的健康发展, 食品生产加工过程中的质量控制和微生物危害的预防与控制, 新的检测技术和管理技术在食品工业中的应用和食品安全体系的建立健全。

在研讨会进行过程中, 主办方安排了与会人士与各位专家学者的交流时间, 与会人士纷纷就各自关心的问题向专家学者们提问, 体现了人们对于食品安全问题的高度关注。研讨会由多名中外专家学者共同参与, 与会者不仅了解到中国的食品安全问题及现状, 还了解到法国和日本在食品安全方面的情况, 体现了研讨会的专业性与国际性。



中国市场肉及肉制品需求量预测

尽管想要在中国从事肉制品加工或进口中国肉制品的人仍有许多顾虑, 但中国肉制品市场仍然充满活力并且显示出稳定的增长趋势。

近年来, 人们的消费趋势转变明显, 由传统的以消费猪肉为主向消费更多的禽肉类转变, 消费者对禽肉类的市场需求也将更加旺盛。因此, 中国仍将是全球肉类工业的一大目标市场。(见下表)

年 份	2003	2004	2005	2006	2007
增长率 (%)	1.45	5.08	4.83	4.61	4.41
需求量 (人民币 十亿)	269	282	296	310	324

(注: 数据来源依据 MEAT INTERNATIONAL 杂志 Feeding a billion mouths 一文)

利统公司召开海洋生物科技食品 发展研讨会

台湾利统股份有限公司一直致力于海洋生物科技食品的开发与研究,提出了“食用美容品”这一全新概念,推出了一系列可应用于口服美容、保健食品的功能性材料。

近日,该公司在上海华夏宾馆召开了“海洋生物科技食品发展研讨会”,日本烧津水产化学研发部经理又平芳春博士和台湾利统公司总经理张天鸿博士分别在研讨会



上做了专题演讲,向与会者介绍了海洋生物产品的来源与制造、特性与特点、美容保健功能、临床结果及应用等。

从安全的角度来考虑,海洋生物提取物,没有感染动物疫病的忧虑。海之蜜™ (Marine Sweet) 是由日本上市公司—烧津水产化学工业公司开发的天然NAG (乙酰氨基葡萄糖) 产品,是理想的皮肤保湿因子,用已获专利的生化方式生产,是在日本惟一可用做食品的天然NAG产品。海之娇™ (Marine Matrix) —海洋胶原蛋白,具有美容保湿、防皱抗衰老的保健功能。海之娇™取材于深海鱼,分子量小,临床比较人体吸收好,美容效果明显,并且还首次发现了海之娇™的降血压功能。海之力™ (Marine Active) —天然海洋生物双胜肽,取材高速回游于海洋中的鲣鱼等海洋鱼类,具有抗疲劳及抗氧化的功效,并有明显降低人体乳酸和尿酸的作用。包埋型晶彩甲壳素 (ChitoXP) 为多功能无涩味壳聚糖,利统公司以专利彩色晶球技术排除了甲壳素的涩味,彻底解决了甲壳素在食品工业应用中的添加量、黏度、稳定性及产品外观等问题的限制。

利用高科技手段提取海洋生物精华,保证了利统公司美容保健食品的天然、高效与安全。“治标的速度。治本的效果”是利统公司对其产品功效的高度概括。



让“自动化”解决问题

对于从事小袋包装产品生产的企业(如食品、饮料、药品等)来说,使其包装线自动化已经不是企业可选可不选的生产模式,而是企业成功的要素之一。

目前,在这样一个高速发展的商业社会里,这些企业所面临的以下三个问题决定了它们实行包装线自动化的必要性。

1. 消费者要求产品的包装使用方便、不易破损、便于携带、开启和密封。总之,包装线要能够满足多样化包装的需要。

2. 同时,企业要尽可能地提高效率和生产率,这对于包装线来说,具有更高的灵活性、准确性,操作更简便的包装线才能使生产者在更短的时间里看到投资的回报。

3. 第三,对于这些企业来说,有越来越多的大客户(大宗货品购买者、大型超市、商场)对产品的包装有各种各样特殊的要求,如大宗货品购买者要求产品便于集中装卸和运输,以节省劳动力成本,大型超市、商场需要对产品进行特殊的包装(如促销装等)。

自动化、升级更新原有的包装线设备是解决上述问题的最佳方法。

众所周知,更新设备需要大的资金投入,但自动化的包装线不但可以提高生产率,而且能够节省劳动力成本。削减劳动力和其它方面的成本的理念已经被广泛应用于各种非包装机械中,现在最大限度地节约成本的理念正在被引入到包装领域。

(注:本文编译自PMT (Packaging Machinery Technology) 杂志Making the Case for Automation一文,作者PMMI主席 Chuck Yuska 先生。)

“公众对于食品安全的恐慌”成为 发达国家阻挡食品进口的工具

据金融时报报道,来自泰国、印度和澳大利亚的研究人员表示,发达国家正在利用极端严格的卫生标准来限制食品的进口。Thammasat大学的经济学家教授 Bhanupong Nidhiprabha 称,食品进口国以公众对食品安全的恐慌、杜绝受污染食品为借口,采取过于苛刻的食品卫生检测方法来绕过国际自由贸易协议,从而达到阻止国外食品进口的目的。

(Financial Times)

诺维信酶及其它相关原料在提高 面包货架期 / 保鲜中的应用

诺维信是全球工业酶制剂和微生物制剂的主导企业,拥有超过40%的世界市场份额。自20世纪60年代以来,诺维信公司率先开发了几乎所有主要新型工业酶及其应用,先后推出75类、600多种酶制剂产品。

诺维信公司向谷物食品工业提供多种酶制剂,包括最基本的如真菌 α -淀粉酶(降解淀粉)、木聚糖酶(作用于面粉中可溶及不可溶戊聚糖)以及诺维信特有的酶制剂,如脂肪酶(可降低乳化剂用量,优化乳化剂效果)、葡萄糖氧化酶(可强化面筋)等产品。其中,专用于提高面制品抗老化保鲜效果的麦芽糖淀粉酶在欧美市场上掀起了谷物食品工业的又一个技术革新。

在过去的10~15年里,食品原料技术的发展使越来越多的国家和地区开始接受延长面包货架期/面包保鲜的概念。面包货架期指从面包生产出来至消费者能食用并对它的新鲜度仍感到满意的最后期限这个时间段。消费者对面包新鲜度的感觉一般与口感的柔软度、弹性、湿润度等有关。面包老化,对消费者和面包生产者都会造成巨大的经济损失。世界上成熟的面包消费市场正在享受面包保鲜技术带来的直接利益:提高生产效率,节约分配成本,提高顾客满意度及品牌忠诚度。酶及备受瞩目的麦芽糖 α -淀粉酶(Novamyl)在市场及技术发展趋势中发挥着巨大的作用。

诺维信公司作为参展商将在由“中华全国工商业联合会烘焙业公会”举办的“2004 ACBC 第八届全国烘焙业原辅料及设备展示会”(5月19~21日)上展示谷物食品工业用酶产品(广州中国出口商品交易会展览馆二层,展位号N85-86),并在展会的技术交流中我们将探讨麦芽糖 α -淀粉酶(Novamyl)及它与木聚糖酶/真菌 α -淀粉酶(Fungamyl(Super MA)和真菌葡萄糖淀粉酶(简称AMG)的协同作用在延长面包货架期中的应用及乳化剂和防腐剂在面包保鲜系统中的作用。同时,也将重点介绍如何将这一系统应用到中国的面包配方中,以及它能给正在快速增长的中国面包市场带来的潜在利益以及原料的应用成本。

公司网址: www.novozymes.com (英文); www.novozymes.com.cn (中文)

“促进中国和欧盟之间的农产品贸易双边 关系、WTO 以及欧盟的高质量产品” 新闻发布会在京举行

近日,欧洲委员会负责农业、渔业和农村发展事务的委员弗朗茨·菲德勒先生访问北京和上海。在京期间,就中国和欧盟之间的农产品贸易双边关系、WTO 以及欧盟的高质量产品举行了新闻发布会。



会上,弗朗茨·菲德勒先生说,我这次访问北京和上海的主要目的是最大限度地发掘欧盟和中国之间的贸易潜力,增进彼此在农产品贸易问题上的共识,并向中国展示欧洲品种多样的优质食品和饮料的“好味道”。

近年来,欧盟和中国的伙伴关系大大加强,中国已成为欧盟的第二大贸易伙伴。中欧之间的农产品贸易额也相当可观,但是我也看到还有很大的发展空间。

中国已经成为世界贸易组织的重要一员,在推动世界贸易组织的多哈回合方面,中国的作用非常重要。对中国来说,回报也是相当大的。欧盟方面表示愿意大大改善农产品市场准入条件,降低干扰贸易的农产品支持,取消各种形式的出口补贴。

弗朗茨·菲德勒先生还说,中国和欧洲有很多相似之处,并且拥有鲜明的共同利益。最近,温家宝总理强调,解决农业、农村地区以及农民所面临的问题将是今年政府工作的重中之重。我将此次来访视为一个分享经验和交流方法的好机会。我同中国政府

的会见为双方交流经验和做法奠定了基石。这是双方在该领域加强对话、组织交流互访和研讨会等活动的良好基础。



菜籽油帮助奶牛产出更加优质的牛奶

近日,英国《食品与农业科学》杂志(Journal of the Science of Food and Agriculture)刊登了英国一所大学的最新研究发现:给奶牛的饲料中加入一定量的菜籽油可明显降低牛奶中饱和脂肪的含量。

菜籽含有丰富的不饱和脂肪,如果奶牛每日进食600g菜籽油,菜籽中的不饱和脂肪就会通过奶牛的消化系统进入牛奶中,使牛奶中油酸——一种存在于菜籽中的不饱和脂肪的含量增加35%,同时,使牛奶中软脂酸——一种可引起心脏病和肥胖症的饱和脂肪的含量降低26%。

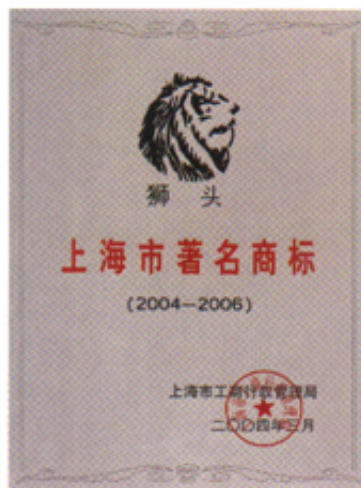
由于菜籽油改变了牛奶中脂肪的构成,所以用这种牛奶制成的黄油流动性更好,更加容易涂抹。

(Dairy Industries International)

热烈祝贺“狮头”商标被认定为上海市著名商标

上海染料研究有限公司生产的“狮头”牌食用色素产品已连续七年荣获上海市名牌产品称号。近日,经上海市著名商标认定委员会审议通过,并经上海市工商行政管理局审定(沪工商标[2004]52号),认定“狮头”商标为上海市著名商标。

想获得有关该公司和“狮头牌”产品更为详尽的资讯及公司提供的各项新服务,请浏览公司网站www.shi-tou.com。



致读者:本刊从2004年第二期起,在“资讯纵横”栏目中增加对国外食品业最新动态的报道,旨在为读者提供最新的海外行业资讯。本着对读者高度负责的精神和尊重原作及原作者的原则,凡本刊编译文章,都在结尾处注明了英文原文出处,以备读者查询。同时,欢迎您与我们联系,告诉我们您想了解的资讯,我们将尽力为您查询相关信息。来电请致(010) 67275896或发送电子邮件至yxyn@126.com。



“蒙牛专用奶”助推体育健儿踏上梦想征程

近日,国家体育总局训练局召开新闻发布会,宣布蒙牛牛奶成为训练局所有运动员的“训练专用奶”。

从2004年5月起,国家体育总局训练局所有运动员训练期间所需奶制品,均由内蒙古蒙牛(乳业)集团有限公司及时提供。在2003年成为“中国航天员专用牛奶”的蒙牛,又将助推我国体育健儿踏上奥运会的梦想征程。

会上,蒙牛乳业集团董事长牛根生表示,蒙牛为体育健儿提供的将是完整的“配奶套餐”:除了提供日常训练所需的牛奶,还将提供训练和比赛中均可随时随地补充营养、增强耐力的奶片,以及清爽解渴的乳饮料、降温消暑的冰淇淋——在全国人民为运动健儿“加油”的同时,蒙牛为运动健儿“加奶”!

现代体育已经越来越成为一种全方位的竞争,科学的运动营养是保证运动员取得好成绩的基础。为更好地备战2004年和2008年奥运会,国家体育总局训练局很早就展开了“运动员训练专用食品”的考察工作,力图通过系统、科学的比较分析,为在训练局训练的中国最高水平的运动员们寻找到营养丰富、绿色环保的食品,全面提高运动员的营养水平,建立一个高效、科学、全面的营养体系。由于牛奶是运动员日常训练中非常重要并且消耗量很大的主要营养来源食品,因此,对“运动员训练专用牛奶”的选择成了选拔的重点。根据多项指标的比较,蒙牛牛奶最终被专家们锁定。

蒙牛乳业是中国最早采用世界最先进的“利乐枕无菌包装”的乳品企业之一。蒙牛三期工厂被利乐公司誉为“全球样板工厂”。业内专家分析,从成为“中国航天员专用牛奶”到“国家运动员训练专用牛奶”,蒙牛的成功,是中国乳业向国际水平冲击的集中体现。