

擦亮“川猪”金字招牌 四川打造回锅肉优质肉品供应基地

日前,四川省农业农村厅发布《2019年全省畜牧兽医工作要点》,明确要发展特色生猪养殖,打造回锅肉优质肉品供应基地,擦亮“川猪”金字招牌。这是四川省在正式文件中首次提出“回锅肉优质肉品供应基地”概念。

“这既是为了满足消费者的多层次需求,也是为了开发地方猪种。”省畜牧兽医局相关负责人告诉记者,养猪业是四川农业传统支柱产业,产值占农业总产值的20%以上,将生猪产业与川菜结合,就是要做强产业链。

做好回锅肉需要什么原料?
本地猪最合适,但现有存栏太低,部分猪种已濒危

“9点了,该出去跑步了,快把肥猪们引出去,记到今天要喂青饲料。”3月20日,铁骑力士川藏黑猪江油武都养殖场负责人邓小丽上班第一件事,就是催促工人按照养殖标准和要求,将肥猪引到户外放养。

川藏黑猪是做经典川菜回锅肉的上佳材料。要做出美味地道的回锅肉,肉质很关键。省畜牧院副院长何志平表示,通过比较和研究,发现瘦肉率55%左右的猪较为适宜。消费者总觉得以前的回锅肉更香,那是因为以前大多是用四川本地猪种的肉做的,肌内脂肪含量高,为4%,比外地猪高2个百分点,香味足;皮厚,胶原蛋白丰富,口感好。

“但本地猪种存在养殖周期长等先天劣势,追求养殖效益,就不具备竞争优势。”省畜



●四川铁骑力士集团川藏黑猪江油养猪场基地

牧总站站长徐旭介绍。

四川有本地猪种7个:内江猪、成华猪、雅南猪、凉山猪、丫杈猪、青峪猪和藏猪。上世纪六七十年代开始,它们逐渐被“淘汰”,从国外引进的长白猪等成为市场新宠。目前四川年出栏生猪6600余万头,多为外来猪种,本地猪种存栏仅100万头左右,部分猪种已处于濒危状态。

徐旭认为,本地猪种必须品种改良,推陈

出新。

何志平介绍,川藏黑猪是经杂交改良的优质本地猪种,具有肉质细嫩多汁、鲜香爽口的突出特点,又兼备生长快、胴体瘦肉率高的优良特性。这也是我国第一个具有鲜明区域特色的优质风味黑猪品种。

做强本土优质猪种可行吗?
社会资本已先行一步,《川猪产业振兴工作推

医药环境向好 跨国药企在华投入持续加码

随着中国医药环境向好、大量资本的涌入、医疗科技人才的回归,不少跨国药企都将目标投向中国。据统计,目前中国外商投资企业协会药品研制和开发行业委员会(RDPAC)的会员企业约有40家,其中不乏具备强大研究开发能力的跨国药企,这批跨国药企在中国设立了49家工厂,30多个研发中心。业内指出,尤其是在2018年进博会后,不少跨国医药企业都在中国启动了新的投资布局以及市场规划。

武田制药

3月15日,武田制药宣布将投资1.1亿元人民币扩建其位于天津市西青区的生产工厂,并举行奠基仪式。

据悉,此次武田扩建其天津工厂,主要包括新建存储仓库、生产辅助车间及中心公共设施。扩建后的工厂将引入先进设备,重新规划实验室布局,不仅提升供应服务能力,优化物流成本,且全面提升GMP管理水平。

此次扩建预计于2020年完工。作为武田在中国仅有的生产基地,扩建后的天津工厂将成为武田在全球重要的生产基地之一,为中国市场提供创新产品。

据了解,未来5年内,武田制药计划在华引入针对肿瘤、消化及罕见病领域的10款以上的创新药物,惠及更多中国患者。

赛诺菲

2018年11月20日,全球医药健康企业赛诺菲公司宣布,与苏州工业园区管委会正式签定投资及全面战略合作谅解备忘录,建立赛诺菲在中国的头个全球研究院。

据悉,研究院将聚焦肿瘤、免疫类疾病、代谢性疾病等重大疾病领域的前沿性生物研究,成为赛诺菲在中国科学与创新的又一强大引擎,加速将创新的科研成果转化为切实改善患者健康的药物。

赛诺菲全球研究院计划于2019年第三季度正式落成并投入使用,预计未来5年内每年投资额将达到2000万欧元。

赛诺菲中国区总裁彭振科表示,此次在苏州工业园区设立赛诺菲全球研究院,是赛诺菲又一项重要研发战略举措,有助于推动赛诺菲在中国持续开展新药的研究和开发,让中国成为全球创新的“加速器”。

瑞士罗氏制药

无独有偶,来自瑞士的罗氏制药也把创新研发的阵地安排在中国。据悉,将于2019年竣工的罗氏上海创新中心,投资额高达8.63亿元。

未来,罗氏上海创新中心的工作目标集中在研究与早期开发免疫、炎症及抗感染疾病领域的创新型药物。该创新成果不仅服务中国,也服务全球。

不过,由于新药研发难度大,资金投入量大且持续。随着本土竞争日益激烈,以及人工成本逐渐上升,一些跨国药企早期在华研发部门的有了调整。

例如,2017年9月,礼来制药正式宣布关闭其位于上海张江的中国研发中心;GS也调整了其在张江研发中心的研发战略,部分项目遭遇消减。

行业人士分析认为,虽然中国医药市场早前“物美价廉”的优势渐行渐远,但随着我国医改不断深化,更多利好政策的推出可能会吸引更多的跨国药企在华进行创新药研究。

(吴敏)

国缘V9惊艳亮相百届春糖 今世缘:抢黄金赛道 做塔尖舞者

3月21日,第100届全国糖酒商品交易会在成都开幕,今世缘酒业携高端新品国缘V9惊艳亮相“天下第一会”,价格突破两千元,成为百届春糖一大亮点,吸引了业界和媒体的广泛关注。

去年8月,今世缘酒业对国缘品牌进行战略升级,国缘V3、V6系列产品在南京成功上市,锁定千元价格带,夯实“中国高端中度白酒”地位。选择在百届春糖盛宴,告诉消费者“国缘V9是什么样子”“这款酒的市场表现价是多少”,昭示出今世缘酒业有步骤、有节奏聚焦高端的战略部署,更彰显了企业品牌自信的底气。

全国人大代表,今世缘酒业董事长、总经理周素明认为,人民群众追求美好生活的愿望十分强烈,在中产阶层队伍壮大、持续释放内需潜力的背景下,消费升级、市场扩容势在必然,白酒行业的蛋糕将越做越大,特别是高端白酒将迎来较大扩容。伴随着经济全球化深入发展,中国综合实力不断增强,政府激发市场活力、推动消费稳定增长配套举措的相

继实施,这些都将为高端品牌国缘提供更多的机遇。

“塔尖舞者”源于气质,成于匠心。中国白酒首席品酒师、中国白酒大师、今世缘酒业副董事长、副总经理吴建峰博士阐述了国缘V9的高端价值。2001年,今世缘开启清雅酱香型白酒酿造工艺的创新,历经18年科研攻关,匠心酿就具有独特品鉴体验的清雅酱香。国缘V9从工艺到品质的价值体现是“新、长、高、低、多”五个方面。“新”指工艺创新,采取清蒸清烧、混入续楂,自动化制曲;“长”指发酵周期长、陶坛存储时间长,孕育出时间赋予的特殊的香气和味道;“高”指高温制曲、高淡配料、高温堆积、高温发酵、高温馏酒;“低”是指酒体中高级醇、己酸乙酯、糠醛含量低;“多”指多菌种共同糖化发酵,吡嗪类物质、含萜烯类化合物等健康因子多,香味成分多。从而形成“色如黄钻,清雅飘逸、细腻柔滑、舒适自然”的特点,完美体现国缘V9独特的清雅神韵。

在今世缘酒业副总经理胡跃吾看来,国



我国换热器行业保持稳定增长 2020年市场规模将达1300亿元

基于制药行业对换热器稳定的需求增长,我国换热器市场在未来一段时期内还将保持稳定增长。专家表示,目前,我国正走在由换热器生产大国迈入强国的道路上,预计2020年中国换热器市场规模将达1300亿元。

在制药行业中,换热器发挥着重要作用,比如生物制药行业,换热器更是生产过程中不可或缺的设备,并且卫生要求更高。因为换热器作为注射用水工艺中的重要部件,很多工艺最后都需要经过换热器换热后再进行到下一步工艺,所以对于换热器的质量、技术等因素都非常关键。

目前,一些换热器企业通过技术创新,在很大程度上改变了国内传统的换热器使用理念,并根据工况的具体情况,有针对性地进行合适的换热器,让每段工艺都做到精致。

与此同时,这些企业还将精良的设备组合完成整个系统的安装,从而实现制药生产低能耗、低风险的目标。

除此之外,也有地区通过搭建服务平台、推动高端创新、智能化升级等措施来打造新的产业集群。

比如吉林四平市,四平市素有“换热器之乡”的美誉,产业基础雄厚,经过几十年的发展,四平市已经形成了较大的产业规模,并创造了区域性的特色品牌。

据悉,四平市还搭建起“四大平台”,即质量标准平台、技术研发平台、制造平台、营销平台,并打通数据链和信息链,形成协同合作发展格局。

在推动高端创新方面,四平市以多个服务平台为抓手,采取市场运行机制,集聚高新人才,加快换热器的“高精尖”技术研发、转化和应用,进一步提高产品的科技含量,推动换热器产业的健康发展。

而对于智能化升级,四平市则强化与国内相关高等院校、科研机构的合作交流,鼓励企业加大研发投入,推动产品升级换代和技术改造更新。

进方案)正在制定中

回锅肉是川菜的当家菜,要保证优质肉品供应,须常年保持1800万头本土优质猪。这就需要技术攻关、养殖配套、市场推广、政策支持和保障等各个环节配合。

川藏黑猪已进入商品化规模养殖阶段。“我们的川藏黑猪不仅要圈养,还要‘逛公园’,跑步和游泳。”四川铁骑力士集团董事长雷文勇说,计划到2025年出栏1000万头川藏黑猪。目前,该公司已在成都开设和加盟了30余个门店,产品进入了成都多家大型超市。

有社会资本致力于地方猪种资源的开发,开发了较具市场影响力的品牌,如丫杈猪“蒹乡丫杈”、内江猪“黑溜宝”、成华猪“嘉林黑猪”、雅南猪“微牧”等。

“内江猪已出栏3万头,已在内江投入市场,每斤零售价25-30元,消费者反响很好。”四川德康农牧科技有限公司生猪事业部负责人告诉记者,明年初将在成都开设零售直营店。

政策方面也迎来利好。今年四川省委农村工作会议明确,要发挥优质猪种资源优势,加强科技攻关,通过现代选育技术把传统优质品种的优势做大做强,紧盯市场需求发展优质黑猪。

记者了解到,《川猪产业振兴工作推进方案》正在制定,关于打造回锅肉优质肉品供应基地的详细举措也即将出台。

(李立洲 樊邦平)

青海已经建立 46所藏医医院

据青海省中藏医药管理局统计数据显示,目前青海省共有46所藏医医院,开设床位3300余张,平均每年门诊达70万人次,住院达10万人次。

青海省中藏医药管理局局长端智介绍,青海藏药销往国内多个省份,藏药企业也纷纷与日本、美国、俄罗斯、韩国、塞尔维亚等国进行深入业务洽谈,引领和带动青海藏医药事业发展。

据了解,2018年,青海全省藏医药工业总产值达26亿元,占全国藏医药工业总产值的44%。预计6年内,青海藏医药工业总产值将达100亿元。

(央秀达珍)

干酪营养丰富易吸收 将成我国乳制品消费新增长点

■沈美

目前,牛奶、酸奶、蛋糕、冰激淋以及餐饮所用乳制品仍是我国乳制品消费的主要形式。作为乳制品消费大国,更多品类的乳制品也正悄然地登陆中国市场,满足日益多元化的消费需求。3月19日,在中国干酪发展研讨会上,中国乳制品工业协会名誉理事长宋昆冈表示,近年来,我国干酪市场发展很快,干酪营养丰富,易吸收,其将成为我国乳制品消费新的增长点。

干酪营养丰富易吸收

在我国,很多人认为干酪是“舶来品”,其实不然。我国生产食用干酪的最早记载,是北魏贾思勰所著《齐民要术》,书中以相当多的篇幅记载了当时奶酪和酪酥的加工方法,其中包括“作酪法”“作干酪法”“作漉酪法”“作马酪酪法”等。

那么什么是干酪?干酪有何益处?干酪是指在乳中(也可以用脱脂乳或稀奶油)加入适量的乳酸菌发酵剂和凝乳酶,使蛋白质(主要是酪蛋白)凝固后排出乳清,将凝块压成所需形状而制成的产品。

宋昆冈解释,干酪是美味、营养丰富的食品。干酪的主要成分为蛋白质和脂肪,其含量比原料乳中的蛋白质和脂肪高了10倍。此外,所含的钙、磷等无机成分,维生素A、B和烟酸等维生素,除能满足人体营养需要外,还具有重要的生理功能。特别是,经过发酵成熟过程后,蛋白质分解成胺、肽、氨基酸等可溶性物质,易被人体消化吸收。干酪中蛋白质的消化吸收率可达96%-98%。

同时,由于乳糖在干酪的制作过程中大部分随乳清排除,剩余的乳糖在干酪发酵成熟过程中部分或全部被转化为乳酸,所以干酪中几乎不含乳糖,很适合于有乳糖不耐受的消费者食用。

中国乳制品工业协会提供了一组数据:2011年我国干酪进口2.86万吨,到2018年进口量已达10.83万吨,6年间增长了2.8倍,仅次于液体乳的进口增长率;在国外,干酪是乳制品的主要产品。2016年,全世界干酪产量接近2005万吨(不包括再制干酪),比2015年增长1.8%。

市场发展呼吁政策改革

据了解,世界上50%的干酪产品以食品配料的形式消费输出。如:超硬质、半硬质干酪的某些品种做成的干酪碎粒、干酪丝,用作意大利面食、沙拉、沙锅炖菜、汤汁的调味料;干酪粉可用作焙烤食品、香肠、快餐、蘸汁、点心、饼干、薯片等食品的佐料。国家市场监督管理总局食品生产安全监管司处长刘沐雨说,目前,中国的干酪消费基本出现在早餐以及部分儿童食品,零食化趋势比较明显,同时餐饮新业态也呈现出对干酪更多需求。

发展前景客观,但干酪的市场消费习惯还有待培养。数据显示,我国干酪人均消费较低,2017年,我国干酪人均消费尚不足0.1Kg,远低于欧盟干酪人均约18.6Kg的消费量。

“目前,我国有干酪生产许可证的企业约45家,其中有相当比例的企业实际并未生产,或者生产的产品并非真正意义上的干酪。根据中乳协的调查了解,有产量的企业约为20家,2017年产量约4万吨左右,其中再制干酪约占80%。”宋昆冈认为,市场消费是干酪产业发展不振的主因。

谈及目前影响我国干酪发展的关键因素,宋昆冈表示,除了饮食习惯、价格等因素外,还有政策层面的因素。首先是标准,现行的干酪国家标准规定的微生物指标不合理,影响了干酪生产与销售,应尽快完成修订;其次,现行的干酪生产许可条件审查细则尚未包括“干酪分切”的内容,给希望建设干酪分切包装厂的企业造成了障碍。“比如,有的企业希望通过进口先培养市场,然后再建工厂;还有的企业希望在国外建立生产基地,在国内分切供应市场。我们呼吁干酪生产许可条件审查细则增加‘分切包装’的内容。”

荷兰皇家菲仕兰中国董事长高瑞宏在接受采访时也表达了企业的关注:“干酪相关的国家标准和生产细则对干酪的市场发展产生了巨大影响,这个问题非常迫切。我们呼吁加速推动干酪国标修订和执行。为世界提供更好的营养一直是菲仕兰的宗旨,我们希望能创造更多消费场景,为中国消费者提供更多丰富的干酪产品。”

(钟智)