



中國糖酒周刊

經理日報
THE MANAGER'S DAILY
責編:王萍 編輯:唐勃
版式:張彤 校對:劉曉燕
2010年6月14日 星期一

協辦:遼寧道光廿五酒業集團 汾酒集團

糖酒時評 | Tangjiu Shiping

“熬”出商業道德危機

商業道德淪喪的原因之一，是我們缺少深厚的商業文化積澱。在我們這個古老的民族裡，從古至今骨子裡就沒有改變過重文輕商的習性。輕商帶來的一個最直接的後果就是商業文化薄弱。以至於改革開放後，當我們進入商品時代，商人們不懂什麼叫做“商道”，大下腳料做原料來做阿膠，給消費者的健康帶來威脅。

阿膠是一種滋補品，又稱驢皮膠。在東阿，這一產業已流傳千年。不過，近些年來，東阿盛行“掛驢皮賣牛肉”的做法，正讓這一產業面臨前所未有的危機。事實上，食品、保健品造假的新聞，已屢見不鮮。從三聚氰胺奶粉，到藏秘排油茶，每一次造假事件被曝光後，總能引起輿論嘩然。

面對這一起又一起的造假事件，公眾的敏感神經已漸漸麻木，“造假大國”的名聲也已遠播海外四方。為何會造成這種現狀？仔細分析起來，無外乎商業道德的淪喪。俗話說，在商言商，作為商人，追求利益最大化本身並無不妥，但現實卻是，當一些商人眼裡只剩下利益而忘記了責任時，造假也就成了這些商人追求利益的捷徑。

四川白酒品酒師職業技能鑑定培訓啟動

2010年5月25日，四川省白酒品酒師職業技能鑑定培訓班在瀘州市委黨校舉行開學典禮，這是國家勞動部確認白酒品酒師職業認證後首批培訓班。據悉四川省白酒品酒師職業技能鑑定培訓班，先後在成都、瀘州、宜賓舉辦，僅瀘州報名人數就超過170人，得到了陳會長的高度讚揚。

參加此次開學典禮的有四川省食協副會長、省釀酒協會副會長陳吉福，瀘州市酒協秘書長鄧同杰、王敏，中國白酒專家、水井坊副總經理、总工程师賴登輝等。陳會長介紹，白酒品酒師沈毅在2006年6月國家白酒評委考試中，榮獲了全國第一的佳績，讓郎酒集團受益匪淺，在今後的幾年裡創下了不朽的業績。他稱，四川是一個酒業大省，酒業是瀘州經濟支柱性產業，為打造中國白酒金三角、做強做大瀘州等地區的白酒產業集群，白酒品酒師將在以後酒業發展中起到重要作用。

此次職業技能鑑定培訓班主要針對培養二級、三級品酒師，並且獲得二級品酒師資格的學員將有機會參加8-9月份舉辦的全省品酒師技能大賽。(袁酒)

產業報告 | Chanye Baogao

邵薇：乳酸菌行業發展恰逢其時 今年產值將達到200億

建華

“乳酸菌行業發展恰逢其時。”中國食品科學技術學會常務副秘書長邵薇的一句話道出了乳酸菌行業當前的發展勢頭。為普及乳酸菌與腸道健康相關知識，以科技引領綠色消費，享受健康生活，中國食品科學技術學會於2010年6月5-6日在中國科技館西廣場舉辦了大型戶外“首屆腸道健康科普活動”。據此次活動的策劃者邵秘書長介紹，乳酸菌行業2005年在中國剛剛起步時，只有幾十個億，經過短短五年的發展，到今年將達到200億的產值。

適應對健康、安全食品的需求

浙江大學教授何國慶是亞洲乳酸菌學會聯盟監事，是中國食品科技學會乳酸菌分會理事長。在5月27-28日於北京召開的“第五屆乳酸菌與健康國際研討會”上，他借研討會向大家介紹了乳酸菌行業在中國的發展。

據何教授介紹，世界多項科學研究表明，乳酸菌具有調節腸道菌群、構建/重建腸道微生態平衡的作用。中國食品科學技術學會乳酸菌分會於2009年對北京、上海、廣州三地的白領人群進行了便秘與健康科普的調查。調查顯示，隨著人們生活水平的提高和生活節奏的加快，國民腸道健康狀況每況愈下。腸道的健康狀態與人體健康息息相關，腸道菌群結構紊亂、腸道老化，易誘發



肝病、消化性潰瘍、高血壓等疾病。而乳酸菌正是通過有效改善腸道微生物區系比例，達到腸道健康、整個身體健康的效果。乳酸菌行業在中國的快速發展，也正是適應了中國市場對健康、安全食品的需求。

巨大的市場讓企業瘋狂進入

在中國，太子奶曾是最早生產乳酸菌飲料的企業，而如今卻因各種問題面臨着資金鏈斷裂、即將清盤破產的局面。養樂多、達能等國際企業進入中國，中國的娃哈哈、蒙牛等眾多飲料乳品企業也紛紛推出了添加乳酸菌的產品，酸奶及益生菌飲料已成為乳製品中增長

最為迅速的產品。對於中國的乳酸菌行業來說，2010年是重要的一年，在世界經濟加速復蘇及產業格局迅速調整的大背景下，中國乳品工業正由數量擴張型向質量效益型轉變。正如邵秘書長所言，目前我國的乳酸菌產量突破160萬噸，產業規模已經超過200億元人民幣，占世界的1/7強（世界的產值為200億美元）。未來的三到五年，我國的乳酸菌行業仍將以每年20%左右的速度增長，到時，中國的乳酸菌產值將會占全球的20%左右。

標準對乳酸菌產業益處多多

到目前為止，全球已有近400種乳

酸菌產品，其中以食品為載體的產品占了85%的份額；因其獨特的功能和作用，已逐漸向着更廣泛的領域拓展應用，如膳食補充劑、保健食品等醫療領域、農業、水產養殖、污水處理等等，這些領域都有着很大的發展空間。談到今年3月公布並已於今年6月開始實施的新的乳品食品安全標準對乳酸菌行業的影響，何教授稱嚴格的标准可能會對一些小的企業有影響，但對乳酸菌產業只有好處，沒有壞處。好的企業、負責任的企業都會堅持高標準，來保證消費者的利益，來引領行業的向前發展。

鏈接

什麼是乳酸菌？

乳酸菌屬於益生菌，是指在代謝過程中能產生乳酸的所有細菌的總稱。其中能進行乳酸發酵的大部分都是細菌，包括球菌、桿菌，且一般不會運動。乳酸菌在自然界中種類很多，分布極廣。有些生活在動物的腸、胃、口腔中以及皮膚表面；有些生活在乳製品、肉製品中；有的生活在水果、蔬菜、谷物和動植物製品上。它們以單糖（葡萄糖、果糖、半乳糖）、雙糖（蔗糖、麥芽糖、乳糖）為基質，代謝產物是乳酸。

首屆中國奶業大會指出 產業一體化已成為奶業大趨勢

中國奶業協會於6月8日在山東省青島市召開了首屆中國奶業大會暨第八屆中國國際奶業展覽會。本屆奶業大會的主題是，推進奶業產業一體化，建立產加銷利益聯結的長效機制，為振興奶業提供保障。

中國奶業協會理事長劉成果在會上指出，奶業產業一體化就是奶牛養殖、乳品加工、市場營銷等產業環節有機結合成為一個整體的經營方式，其本質是奶業產、加、銷利益聯結，形成風險共担、利益共享的經濟聯合體，實現各方利益的均衡化。目前我國奶業的主體經營模式是分散養殖、集中加工，奶牛



養殖戶與乳品加工企業基本上是一種買賣關係，居於不同的利益主體，沒有真正建立起風險共担、利益均分的產業

化鏈條。奶業產業一體化經營是奶業發展的規律，是我國新階段奶業現代化建設的必由之路。推進奶業產業一體化，

對於提高乳製品質量、增加農民收入、提高奶業競爭力、加快奶業經濟發展方式轉變具有重要意義。

目前，國內發展一體化經營的做法主要有：一是成立原料奶價格協調委員會，制定原料奶收購價格，推行合同收奶；二是通過奶業合作社和奶聯社等形式，提高奶農的組織化程度；三是積極建立第三方檢測機制；四是奶牛場建乳品企業和乳品企業發展穩定的奶源基地。加快奶業產業一體化，當前亟待提高認識，加快推行合同收奶步伐。

(農濃)

習酒公司舉辦白酒嘗評職業技能知識培訓班

本報訊 為進一步完善技能人才培訓，激發廣大職工“學知識、練技術、比技能、創一流”的工作熱情，為公司培養更多酒類專業人才。5月30日，習酒公司白酒嘗評職業技能知識培訓班在綜合樓會議室正式開班，65名通過考核、推薦、選拔的員工參加了培訓。習酒公司董事長、總經理張德芹，常務副總經理鍾方達，总工程师呂相芬，總經理助理向祖祥出席開班儀式。

培訓前，張德芹、鍾方達分別作了講話。鍾方達談到，嘗評工作對於白酒企業的發展具有重要意義，嘗評人員更是酒質的把關人。公司舉辦此次培訓旨在提高員工的理論水平和品評技術，培養、選拔嘗評優秀苗子，大家要

認真聽講、獨立思考，扎實學習嘗評基礎知識，將需要掌握的白酒各種香型、質量差別、酒齡的辨別等相關知識靈活運用，理論結合實際，發揮好各自的水平，考出好的成績。張德芹強調，三天的培訓由國家高級品酒師、公司領導鍾方達、呂相芬、向祖祥親自授課，希望培訓學員要抓住機遇，認真學習，從根本上傳承白酒釀造、品評技藝，成為公司明天的技術骨幹，成為行業的專家。希望學員通過學習，取得國家人力資源和社會保障部承認的品酒師資格證書，相信幾年後在座學員中會有國家



級的品酒師產生。

據悉，此次培訓結束後，將組織全體學員進行國家二級品酒師職業資格認定考試，考試分理論考試和實驗考試兩個環節，其中理論考試成績占總成績的20%，採取集中筆試進行；實驗考試占80%，以現場操作進行取分。(謝露)

傅潭芝麻香 中原第一家
本公司為您提供優質芝麻香酒和傅潭系列產品，傅潭芝麻香酒經國家食品質量監督檢驗中心多次檢驗，各項指標全部達到優級標準，並通過河南省質量鑑定。總經理趙章報熱忱歡迎全國各地客商光臨選購！
河南省傅潭酒業有限公司
公司地址：濮陽市南樂縣城北環路北
財富熱線：0393-5318999 13707676148

高爐家 和諧年份酒
好酒的年份酒
品質十年
30
家

中國美酒 茅台葡萄酒
貴州茅台酒廠(集團) 貴州葡萄酒有限公司
電話：400-6597193 0371-63581827

農業产业化國家重點龍頭企業 國家級星火計劃項目 全國用戶滿意產品
DEYI GREEN
米飯 肉食品 下飯菜
做食品就是做良心——杜誠斌
四川得益綠色食品集團有限公司 電話：028-85335818 網址：www.scdeyi.com