

# 维维股份策略失误 豆奶市场潜力巨大



豆奶作为中国的传统饮品，在国民心目中有着较高的知名度，然而从产业发展角度来看，豆奶行业却并不强大。与同样曾经弱小的牛奶行业相比，近十年来，两者的差距可用天壤之别来形容。目前，豆奶行业仍仅是百亿元级别，而牛奶行业已达到数千亿元市场规模。

作为曾经雄踞豆奶市场头把交椅的维维股份来说，虽然曾经一度占据八成市场份额，但在带领行业进一步转型升级、做大产业规模之际，维维股份不仅未能发挥“领头羊”作用，自身的豆奶业务发展也几乎陷入停滞状态。

20年前，维维股份刚刚从江苏铜山县大庙碾米厂走出来，维维豆奶事业开始起步。历经数年发展，维维股份把一个员工不足百人、年销售只有3000万元的小厂，发展成国内豆

奶市场份额第一、占据豆奶市场八成以上份额的龙头企业，并于2000年成功上市，融资近10亿元。

根据维维股份2000年年报，2000年维维股份主营业务收入9.28亿元，净利润1.19亿元。其中，主产品豆奶粉系列产品销售7.3万吨，销售额9.26亿元，此时，维维股份的营收几乎全部来自豆奶业务。而2012年，维维股份营收58亿元，净利润仅7763万元，豆奶粉销量7.4万吨，固体饮料(豆奶粉、豆浆粉

等)营收13.6亿元。

可见，上市12年来，豆奶粉销量几无增长。维维股份公告还显示，上市十多年来，维维股份将融得的数十亿元资金大量投入到牛奶、白酒、煤矿、金融、房产等行业。

从目前来看，维维股份也未能在这些行业取得领先地位，反而让发达的豆奶业务发展缓慢，几近停滞。据中国国家统计局中国行业企业信息发布中心数据，维维股份的豆奶粉市场份额已从80%下滑至2012年的不足

25%。

而就在维维股份上市后近十年，同样曾经弱小的牛奶行业却得到了飞速发展，涉足企业上万家，市场规模数千亿元。目前全国涉足豆奶生产的企业仅有数百家，行业年增长率仍远低于全国饮料行业20%的增长水平。

相对于牛奶市场数千亿元的销售额，豆奶行业显得十分弱小。市场调研机构调研结果显示，豆奶企业在宣传方面投入较小，消费者对豆奶的营养价值没有足够的认识，市场认知度较低。

纵观美国、日本等发达国家市场，豆奶被视为牛奶之外又一健康自然的饮品，近几年在全球的年增长率都在10%~20%。美国豆奶消费以年均14.3%增幅快速发展，而且价格普遍比牛奶高三分之一；日本豆奶市场年销售额增幅同样超过牛奶的增长；除了美国和日本，我国的香港地区以及新加坡、澳大利亚等国家，人均包装豆奶的饮用量甚至已超过我国内地人均饮用量的10倍或更多。目前，我国豆奶人均消费量仅为1公斤/年左右。

乳业专家王丁棉认为，豆奶的加工相对较简单，有很大的发展前景和利润空间，“维维豆奶”市场缩水与维维集团策略失误有很大的关系，维维股份方面一度认为豆奶发展前景有限。王丁棉表示，豆奶和牛奶，一个是动物蛋白，一个是植物蛋白，对人体都有好处，消费者可以根据自身条件和需求，选择喝牛奶还是豆奶。只要找准定位就有很大的发展空间。

(信华)

## 新闻集装箱

●国家质检总局近日在其网站公布了去年12月进境食品化妆品检验检疫情况：248批次食品和8批次化妆品不合格。质检总局相关负责人表示，这些不合格进境食品化妆品是入境口岸检验检疫机构实施检验检疫时发现的，都已依法做退货、销毁或改作他用处理，并未在国内市场销售。此次检出的进境不合格食品包括19个批次进口自新西兰的嘉仕堡巴氏杀菌乳，其中15批次超过保质期、2批次嘉仕堡巴氏杀菌高钙脱脂乳品质不合格、1批次草莓味嘉仕堡巴氏杀菌调制乳违规使用化学物质胭脂虫红、1批次巧克力味嘉仕堡巴氏杀菌调制乳菌落总数超标。

●尽管奥利奥的广告仍持续在电视上轰炸，却无法改变销量下滑的事实。奥利奥曲奇、吉百利巧克力和乐之饼干的生产商亿滋国际日前公布的财报显示，第四财季度及整个财政年度的收入都有所下滑，部分原因是中国人对奥利奥夹心饼干的偏好下降。亿滋国际报告指出，分销商的饼干库存过剩。自1996年进入中国市场，奥利奥市场占有率一直居高不下。据市场研究机构欧睿国际数据显示，亿滋国际在中国饼干市场的占有率高达16%。然而随着中国消费者习惯的改变，奥利奥的市场地位开始受到了冲击。在亿滋国际销量下滑的同时，其他的国际厂商在中国的销售取得了进展，韩国的好丽友去年在华市场份额提升了2.8%。

●由美国加州巴旦木食品赞助的一项最新研究表明，经常食用坚果的人罹患肥胖或代谢综合征的概率更低。美国加州巴旦木，是一种天然、有益健康的优质食品。中国已连续四年成为美国加州巴旦木的最大出口市场。营养学家蔡美琴建议，对于那些关心自身体重或心脏病的人们，每天食用30克坚果。

●大众点评发布的《2013北京城市生活消费报告》显示，随着物价的上涨，北京消费者去年在小吃上的人均消费价格为34元，比2012年增加2元。《2013北京城市生活消费报告》通过丰富的数据揭示了2013年北京吃喝玩乐等本地生活的新风向。而北京小吃的价格在全国21座城市中排名第一，比第二名的上海高出5元。此外，在正餐类型方面，火锅最受北京消费者喜爱。报告显示，火锅成为北京去年人气最高的正餐菜系，北京菜和西餐则紧随其后。

●随着团购市场的成熟和规模扩大，越来越多的北京消费者在吃喝玩乐购方面习惯团购。去年全年，大众点评团购参团门店数是2012年的近3倍，而每单以3至4折的优惠计算，为北京消费者节省支出超过18亿元。另外，在新的市场环境下，京城高端餐饮商户开始走亲民化路线，参团商户数量有显著增加。根据大众点评《2013北京城市生活消费报告》显示，截至去年年底，大众点评收录餐饮单次人均消费在200元以上的餐饮商户累计超过600家，其中接近四分之一的餐饮商户做过团购，参团商户数量是2012年的2.4倍。越来越多的消费者通过团购电影票进入影院观影，电影票团购也成为去年许多消费者初次团购的首选。大众点评《2013北京城市生活消费报告》显示，去年第一次团购的消费者购买电影票的券数最多，而其次是自助餐、火锅、KTV和北京菜等。而在全部售出团购券中，除电影票外，食品饮料团购最受欢迎。报告显示，去年北京团购券售出数量最多的类目前五名分别是电影、食品饮料、火锅、自助餐和北京菜。

●根据日前印发的《广州市食品安全“黑名单”管理试行办法》，凡在该市有收购、加工、销售病死、毒死禽畜动物肉类，在食品生产过程中添加食品添加剂以外的化学物质或其他可能危害人体健康物质等10种行为，且被追究行政责任或刑事责任的，今后一律列入食品安全“黑名单”，纳入全市公共联合征信系统。“黑名单”一旦公示认定，将张榜两年，内容包括：违法食品生产经营企业名称、法定代表人(负责人)姓名、职务、违法违规行为、行政处罚决定或刑罚、公示期限等信息。

●烘焙连锁巨头克莉丝汀预计去年业绩为亏损。克莉丝汀称，截至去年12月31日，与上年度相比，公司业绩将明显下降，并有可能出现亏损。克莉丝汀分析，2013年旧有门店营业额增长不足，而增设门店的速度同时减缓，致使业绩减退。同时，面对国内零售增长放缓及烘焙同业业态多元竞争，旧有门店业态的转型还没有全面开展，尚在规划中。同时，新增门店及各地区原有门店租租金水平持续增长，也带动了销售费用的上升。另外，雇员整体薪资费用也在增长。去年克莉丝汀营业收入为6.23亿元，同比增长4.8%，营业毛利为3.02亿元，同比增长6.7%。克莉丝汀主要在长三角地区的主要城市营运，包括上海、江苏省及浙江省，共有1056家零售门店，通过地铁店、旗舰店、欧式现烤店及网上商城等多渠道销售。

(编者整理)

## 食品健康

### 颜色决定食物功效 绿色食物能延长寿命!

食物的不同色彩预示了其不同的营养功效。目前，美国“福克斯新闻网”健康栏目邀请注册营养师和全美公认的健康专家弗朗西斯·罗斯介绍了各种食物色彩的功效。

**红色。**这一色系的果蔬在外表上非常有吸引力，它们含有最多对心脏有益的营养素。此外，红色果蔬含有大量抗氧化剂，能修复自由基对人体造成的损害；而大量的可溶性膳食纤维有助于降低低密度脂蛋白的含量。红色食物代表：石榴、红苹果、红洋葱、小萝卜、番茄。

**橙色。**这一色系的果蔬既包括纤弱易损的杏，也包括强壮坚固的笋瓜，但它们都拥有一个共同特征，就是含有β胡萝卜素。β胡萝卜素在人体内能转化为维生素A，是皮肤和眼睛细胞生长所必需的营养元素。橙色食物代表：南瓜、黄甜椒、红薯、橙子、胡萝卜。

**黄色。**黄色系果蔬的共性是它们富含抗氧化剂，能抵御慢性疾病(包括癌症和心脏病)。黄色食物代表：杨桃、柠檬和无花果。

**绿色。**这一家族中的大多数成员都具有超强的减肥功效，每杯绿果蔬的热量还不到50千卡，适合于大量食用；它们含有的抗氧化剂具有延长寿命的功效。很多绿色蔬菜是素食主义者摄取铁元素、B族维生素和叶酸的来源。绿色食物代表：花椰菜、菠菜、芦笋。

**蓝色和紫色。**这一色系的果蔬提供了大量的花青素，能抵御炎症，降低人们患上心脏病和癌症的风险。蓝紫色食物代表：紫甘蓝、蓝莓、黑莓、茄子、葡萄。

**黑色和褐色。**这类果蔬含有大量膳食纤维和抗氧化剂，能降低人们患上糖尿病和心脏病的风险。黑褐色食物代表：蘑菇、橄榄、黑米、黑豆。

(辛子)

### 光明否认 赴爱尔兰寻求并购

近日有消息显示光明食品下一个海外并购目标区域将锁定爱尔兰，并称其高规格代表团正前往爱尔兰都柏林，有望在当地发起并购交易或成立合资企业。对此，光明方面对此予以否认。

按照计划，光明食品的代表团将访问都柏林、伦敦、布鲁塞尔和巴塞罗那，力争在2017年之前将其在国际市场上的份额占比增长一倍。这就意味着，光明食品将会在海外市场上发起多次并购交易。而此次之所以要前往爱尔兰的原因，乳品事项依然为头等大事。

在中国如今正加大力度希望提升乳品行业的质量，特别是在近期一系列有关婴儿奶粉丑闻事件曝出后，爱尔兰的大型乳牛场吸引了不少中国奶企的注意。其中，爱尔兰葛兰比亚食品公司(Glanbia)凭借其价值达33亿欧元的牛奶和乳业运营规模成为潜在的首要并购对象，同时爱尔兰Kerry集团价值达90亿欧元的乳品业务也成为各大企业争夺的焦点。

在业内看来，即便其否认了此次爱尔兰收购，但光明海外并购的步伐近年来确实紧凑。就在前不久还刚刚引入新加坡企业RRJ战略投资，此外，光明食品集团副总裁葛俊杰也曾表示，光明食品正试图重振其国际版图，并将其海外资产在总资产中的占比提升至25%，因为就目前而言，国际市场资产在光明食品总资产中的比例仅仅只有12%。

(金晓岩)

## 食品安全

### 网传吃一碗方便面要花32天解毒 专家称不可信

编者按：“方便面有毒”的各种传闻经常在网上流传，如一包方便面最多含25种食品添加剂；吃一碗方便面要花32天解毒；面饼添加明胶和烧碱，面汤灼烧胃黏膜……食用方便面对身体有害吗？下面是记者的采访和专家的答案。

#### 方便面中添加剂过量?

为了解方便面中添加剂的情况，记者从市面上选取了统一一桶西红柿面、今麦郎香辣牛肉面、康师傅西红柿鸡蛋打卤面，到北京市营养源研究所检测最常见的3种防腐剂(山梨酸、苯甲酸及丙酸钙)和3种抗氧化剂(特丁基对苯二酚、二丁基羟基甲苯、丁基羟基茴香醚)，结果显示，三种面饼中均不含这些防腐剂；关于抗氧化剂，康师傅打卤面不含这些抗氧化剂，统一一桶西红柿面、今麦郎香辣牛肉面分别含有0.013克/千克及0.016克/千克特丁基对苯二酚，根据我国《食品添加剂使用标准》规定该添加剂在方便面中最大使用量为0.2克/千克，添加剂含量均符合国家标准。

#### 网传一包方便面最多含25种食品添加剂是否属实?

专家说，一包面含25种添加剂系误读；送检三种面饼，未检测到常用防腐剂，抗氧化剂也在标准以内。国家食品安全风险评估中心助理研究员王华丽表示：“虽然《食品添加剂使用标准》规定方便面中允许使用约25种食品添加剂，但是考虑到工艺的必要性及成本因素，25种食品添加剂不可能同时添加，例如已经使用β-胡萝卜素就没有必要使用同一功能的着色剂如核黄素。”

专家介绍，面饼、粉包水分含量低，通常不需要添加防腐剂；酱包在加工过程中经过高温杀菌、密封包装，也不需要添加防腐剂。但酱包中需要添加抗氧化剂，如维生素E、丁基羟基茴香醚(BHA)和二丁基羟基甲苯(BHT)等。

北京林业大学生物科学与技术学院副教授欧阳杰认为，调味包中是否添加了防腐剂不好说，如果盐含量较高就不必添加。即便是添加了山梨酸钾、苯甲酸钠等防腐剂，只要在国标范围内就没有问题。

#### 面饼中烧碱、氯化油有害?

专家说，食品添加剂如符合规定剂量，不会有害健康；炸面饼多用棕榈油。

据了解，不同方便面厂家、不同品牌往往有不同配方。日清食品有限公司(香港)表示，日清方便面添加了食用明胶和碱。食用明胶是把禽畜的骨、腱结合组织的主要成分——骨胶原加热而提取的蛋白质，是天然原料，不会影响健康。而在面中加碱的做法，自古就有。



江南大学食品学院教授钱和表示，食用明胶是无脂肪的高蛋白，作为一种增稠剂广泛使用于食品添加。向面团中加碱可以增强面团筋力，提高韧性和弹性，口感爽滑。

香港理工大学应用生物及化学科技学系助理教授王奕表示，食用碱如果过量，在汤中会有碱的味道，一尝就知道。即使在这种情况下，也达不到灼烧胃黏膜的程度。

香港大学生物科学学院食品与营养专业副教授王明福表示，很多食品里都有添加剂，消费者不必谈虎色变，但近年来食品添加剂有滥用的趋势，业界要引以为戒。

另有传言说，方便面制作过程中，炸面饼用的油是经过化学加工的氢化油，不能被人体吸收，而且有害。

中国食品科技协会面制品分会表示，方便面面饼主要使用的是食用棕榈油，棕榈油中主要是中性脂肪酸而非饱和脂肪酸，“有实验证实，棕榈油不会增加血清中的胆固醇，棕榈油中的亚油酸等物质反而有助于降低胆固醇。”

钱和介绍，方便面包括油炸方便和非油炸方便面。对油炸方便面来说，油脂占方便面重量的20%左右。油脂的品质直接关系到方便面的色泽、风味、贮存稳定性和货架期。目前炸面饼主要使用棕榈油，棕榈油中所含的亚油酸、亚麻酸低于其他植物油，化学性质比较稳定。

#### 面桶含荧光剂会致癌?

厂家表示荧光剂在纸桶外层，难以接触食物；但专家认为外层也不应使用再生纸。此前有媒体报道，多个品牌方便面纸桶检出荧光剂。而2007年颁布的《食品包装用原纸卫生管理办法》规定：食品包装用的原纸，不得采用社会回收废纸作为原料，禁止添加荧光增白剂等有害助剂。

中国食品科技学会面制品分会专家表示，方便面纸桶由桶身、外贴组成，桶身由食品级口杯纸加PE膜组成，正确使用无毒无害。而外贴一般使用符合规定的再生纸，用于印刷产品信息和广告宣传。“食品接触部分的纸桶内层不含荧光剂，不会危害人体健康。”

日清食品公司介绍，业界一般用食品级的聚乙烯(PE)作方便面纸桶内层的涂层。聚乙烯耐酸碱耐侵蚀，低于100摄氏度的聚乙烯不会释放有害物质。食品级聚乙烯较一般的聚乙烯有更高耐热性，发生变化而产生致癌物质一事不可能发生。

钱和表示，荧光剂有增白效果，广泛用于纺织、造纸、洗衣粉、肥皂、油漆等方面。荧

光性物质不容易被分解，如接触过量，其毒性累积在肝脏或其他器官，会形成潜在致癌因素。因此，荧光剂的使用应符合国家标准。

专家介绍，《食品容器、包装材料用添加剂使用卫生标准》只针对直接接触食品的内层包装进行规定，并未对外层包装等不直接接触食品的包装有规定。食品包装容器的外层材料应避免和食品直接接触，并采取防护措施防止荧光物质迁移到食品。

不过，对于纸桶的原料，王奕指出：“2012年内地开始实施的国家标准《纸碗》明确规定，方便面纸碗制作‘不应使用回收原材料’。”

#### 方便面可长期吃吗?

专家说，方便面营养不均衡，油盐含量高，食用应适量。

网传“吃一包方便面要用32天来解毒”，对此说法，王奕认为言过其实。“所谓的方便面‘有毒’是对方便面营养不均衡的放大和对目前食品制作过程安全问题的忧虑。”

王明福也表示，方便面中添加剂含量一般不会太高，正常的人体代谢就能排出。食品添加剂并不是“毒”，但使用不当就会造成危害。

“方便面诞生于1958年，已有50余年的安全食用历史，‘有毒’之说缺乏科学依据。”中国食品科技协会面制品分会认为，“食用按标准由正规厂家生产的合格产品，不会出现健康问题。”

方便面营养成分表显示，其包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、矿物质、维生素等主要营养物质。但调料包中的脱水蔬菜量较小，维生素含量偏低。“吃方便面的时候，最好多搭配些蔬菜、水果等含维生素丰富的食物。”中国食品科技协会面制品分会建议。

日清食品公司表示，其生产的调味包会根据不同口味使用一些不同材料，但基本上都是将肉类干燥处理后的畜肉粉，加入干燥处理后的蔬菜粉，再加入酱料、酵母精华、水解蛋白质、香辛料、食盐、增味剂等。

“我从来不吃方便面调味包，也不让孩子吃。”王明福说，“市面上的方便面口味众多，比如骨汤面、牛肉面等，虽然名字很好听，但可能‘名不副实’。制作调味包，肉粉是加了，骨头是用了，但只是一点点，主要是氨基酸和糖化学反应产物。”

王奕表示，调料包由调味物质、辅助营养物质、油脂等构成。加上面饼本身为油炸，会导致方便面高盐、高油脂以及营养物质不均衡，长期食用方便面的危害也是来源于此。

(人民网)