

百事配料调整为何内外有别

一款饱受争议的配方,将百事公司再次推向舆论的漩涡,这一次消费者质疑的并非食用百事公司所用配料阿斯巴甜是否安全,而是百事公司为何单单在美国市场弃用该款配料,而在包括中国在内的其他国家保留使用的行为。在食品饮料行业分析师看来,百事公司此次配料调整是为挽救逐渐下探的碳酸饮料市场,而也正是内外有别的做法,反而会对百事公司美国以外市场带来不可估量的伤害。

百事公司:消费者抵抗下的妥协

不久前,百事公司宣布将在美国轻怡产品中弃用阿斯巴甜这款代糖配料,而此次调整仅在美国进行,不包含其他产品及其他国家和地区。一位不具名业内人士向记者坦言,调整配方无可厚非,但是百事公司此次只在美国弃用了极富争议的阿斯巴甜,却并未在其他地区施行,正是这种内外有别的做法引起了众多消费者的关注和质疑。

针对该问题记者联系到了百事公司,该公司在其答复中这样表述:“几十年的研究已经证明了阿斯巴甜的安全性。然而根据美国无糖可乐消费者的反馈,他们想要不含阿斯巴甜的百事轻怡。为了响应美国市场消费者的需求,我们做出这一调整。”

百事公司进而补充道:“百事公司在美国也并非在所有产品系列中均取消阿斯巴甜,而仅是在轻怡可乐中去除。中国消费者一如既往地喜爱百事轻怡可乐。在全球,阿斯巴甜仍然是一些百事饮料中一种重要的甜味剂,包括在中国市场上的百事轻怡。”

从百事公司给出的答复中可以看出,美国消费者对于轻怡可乐的质疑来自于甜味剂阿斯巴甜。据公开资料,阿斯巴甜诞生于上世纪60年代,因甜度高、热量低,作为代糖目前已广泛应用到饮料、维他命等多种常见食品。不过有研究显示,食用阿斯巴甜很可能致癌。尽管有美国权威部门多次辟谣,但是也未能抵消美国消费者对于阿斯巴甜安全性的怀疑。

有公开数据显示,百事轻怡可乐去年在美销售量同比减少5.2%。“由此可以判断,百事公司在美国对部分产品做出配料调整是不得已而为之的,而其他国家和地区的消费者并未对含有阿斯巴甜的产品表达强烈不满,致使业绩出现明显下滑,这或许也是百事在调整配料上内外有别的原因所在”,上述不



具名业内人士如是猜测。

另有分析认为,此次百事公司用三氯蔗糖及乙酰磺胺酸钾混合而成的代糖取代了阿斯巴甜,虽然成本上恐难产生太大差距,但是对于产品质量把握难度就会加大,这也成为百事公司只在美国市场弃用阿斯巴甜的原因之一。

可口可乐:无变更甜味剂计划

众所周知,碳酸饮料因其高糖、高热量而成为了“不健康”的代名词,为了改变碳酸饮料的市场固有印象,一些饮料公司以阿斯巴甜取代糖,做到了让碳酸饮料既保证口味的同时实现低糖甚至无糖。

记者走访超市时发现,可口可乐的无糖产品零度配料中显示含有阿斯巴甜。此次,百事公司率先在美国针对部分产品弃用阿斯巴甜,在市场人士看来,百事的率先妥协,对于可口可乐而言会产生舆论压力。针对该问题,可口可乐公司向记者发来了说明。其表示:“可口可乐所有产品中的成分都是安全的,目前可口可乐公司无变更产品中甜味剂的计划。”

实际上,虽然可口可乐表示无弃用阿斯巴甜的计划,但是可口可乐同百事公司一样,也正在遭受无糖产品业绩下滑的压力。在美国本土市场,可口可乐销量已连续13年下跌,占据其整体销售额七成的汽水已开始失去吸引力。就在去年,可口可乐在发布半年报时就曾表示,北美市场果汁和无糖可乐的需

求疲软,导致可口可乐截至2014年6月27日的收入下滑1.4%至126亿美元。

同样,百事公司也在去年录得净利润同比3%的下滑。

弃用后果:内外有别或致信誉受损

针对业绩的下滑,两大饮料巨头也早已开始布局。在业内人士看来,即便受到了其他国家消费者的质疑,但百事公司此次弃用阿斯巴甜也是其挽回销售额的做法之一。“此前有公开资料显示,可口可乐大约60%的美国营收来自于碳酸饮料,百事公司为1/4左右,可见碳酸饮料对于两家公司的的重要性,因此在美国市场无糖碳酸饮料遭遇消费者不满之时,百事公司也不得不调整配方来应对,以此最大限度地保住碳酸饮料的市场规模”,另有食品饮料行业分析师如是表示。

此外,碳酸饮料因“不健康”而遭遇下滑也成为百事公司和可口可乐两家公司以碳酸饮料为主业的公司而言,其打击将是持续作用的。”

实际上,早在去年可口可乐已经开始产品多元化、精简员工以控制成本等多种方式来应对营收和净利的下滑。百事公司也已启动产品多元化战略来予以应对。从两家公司最新发布的2015年一季度业绩报看,均有转好之势,这似乎也在预示着可口可乐与百事公司的自救战略已初步生效。

不过,更有分析声音认为一季度的业绩好转实则具有偶然性,两大食品巨头摆脱碳酸饮料下滑的窘境将是长期过程。“尤其对于百事公司而言,此次弃用阿斯巴甜的效果仍有待观察。首先,即便换配方,其轻怡可乐仍归属碳酸饮料品类,这就意味着消费者未必能继续买单。其次,百事公司弃用配料内外有别的态度,对于除美国外市场更是一种伤害,其品牌价值和信誉度在此过程中会大打折扣,对于百事公司而言,弃用阿斯巴甜实则是一次帮倒忙的行为。”

(钱瑜 阿茹汗 / 文 贾丛丛 / 制图)

铁观音茶酒获国家发明专利

乍一看是普通白酒,打开瓶盖,略带酒味的茶香便慢慢溢了出来。初品一口,只觉绵、醇,散发着丝丝铁观音香韵,过后便有回甘。日前,由安溪县委爱茶人士李伟铭研发的铁观音茶酒,荣获国家发明专利证书,不少品酒爱好者在品尝后啧啧称奇。

“与普通白酒不同,我们酿造的茶酒由以优质安溪铁观音茶叶为主要原料发酵酿制而成,不呛口,喝完,旁人闻到的也是茶香。”李伟铭告诉记者,现在市场上的茶酒主要有两种,一种是酒与茶从茶叶中萃取的汁混合而成;另一种号称“茶酒”,但在发酵过程中通常会添加糯米、小麦、高粱等,“纯茶叶酿酒”的很少,目前在我国这类企业只有两三家而已。”

记者查阅资料获悉,宋代文豪苏轼对茶酒早有定义:“茶酒采茗酿之,自然发酵蒸餾,其浆无色,茶香自溢。”虽然这个定义仅有短短20个字,但在当时的技术条件下,要实现这种完全不用酒曲、粮食来酿酒的方法无异

于天方夜谭。

为研制出铁观音茶酒,李伟铭白天在酒行里销售各类酒水养家糊口,晚上在自制实验室开发、研究、探索,从2004年始,历经10多年苦心研究,经过无数次实验,铁观音茶酒技术获国家知识产权局认可,产品终于可以真正面向消费者。

李伟铭介绍,成功酿制这款茶酒需经历三个步骤:首先是破壁增香,让铁观音茶叶在特定的容器内,适当的温度环境中,在水解酶的作用下,经过发酵,使茶叶的细胞壁破裂或者溶解,细胞内的细胞质、细胞核、液泡里蕴含的芳香物质、茶多酚以及多样有机物就能彻底释放出来。接下来,茶叶中的蛋白质、生物碱、糖、维生素、氨基酸、有机酸等有机化合物在酶的水解、发酵、催化过程中,转化成碳水化合物,为下一步介入酵母发酵作铺垫。最后一步,采用直接培养的高效酵母菌来取代酒曲进行发酵,这是一种单细胞无性繁殖的菌株,将培养的酵母菌引入由茶叶转化的碳



水化合物中发酵,经科学合理的发酵过程,最终酿造成铁观音茶酒。

整个过程看似简单,但其中每一技术细

节的把握都需要长期实验,李伟铭十年磨一剑,花费了大量的心血,才酿造出了他心目中的“琼浆玉液”。李伟铭说,茶酒是一种天然养身好酒,富含茶多酚以及锌、硒等微量元素,产品经国家酒类及饮料质量监督检验中心检验,完全符合国家标准。

“第一批茶酒出来后,已吸引了不少客商关注。”目前,李伟铭正在筹建安溪益醋茶酒酿造有限公司,开发36、45、52等多种度数的铁观音茶酒,并申请注册商标,产品很快可以上市销售。

业内人士表示,在铁观音故乡开发茶酒,很有意义。铁观音香飘四海,无论市场销售,还是品牌影响力,都位居茶类前茅,铁观音茶酒依托安溪铁观音广阔市场平台,可以很快提高知名度,迅速提高品牌价值。此外,还能带动茶资源多元开发,进一步丰富铁观音的产品结构,提升市场竞争力,安溪茶业发展之路也将走得更加稳健。

(山茶)

沃尔玛总裁 回避食品安全追问

沃尔玛全球总裁兼首席执行官董明伦5月4日在京宣布,将继续加大在中国市场不同业务的投资计划,计划三年内在华增设115家门店。针对近年来频繁被曝的“食品安全事件”,他除了反复强调沃尔玛对于食品安全的策略外,对于记者追问的“为何沃尔玛在华食品安全事件频发?”这一核心问题,董明伦除表示在内部流程和培训上还存在提升空间外,未对上述问题做出正面回应。

2013年,沃尔玛在华关店14家,2014年沃尔玛在华关闭门店也近20家,但董明伦强调,沃尔玛计划2015-2017年在中国增设约115家门店。未来新开设的门店地点一方面继续选择一线城市,另一方面也将加大对新兴城市和逐步城市化的新城镇的开拓。

近年来,沃尔玛屡次被曝出食品安全负面事件,董明伦再次强调沃尔玛将不断加强食品安全,提高食品质量。作为进一步提升对顾客鲜食质量承诺的承诺,沃尔玛将在今年6月底前将“省心新鲜100%退款”服务推广至全国的大卖场,顾客对在沃尔玛购买的鲜食商品有任何不满意,均可于购买后14天内,凭小票或沃尔玛磅秤标签进行退款。(李佳)

中国啤酒产量24年来首现负增长



中国酒业协会啤酒分会在4月29日中国啤酒业年度峰会上公布数据显示,经历了20多年的高速增长后,中国啤酒行业在2014年首次出现产量负增长。

报告指出,在饮料酒中,啤酒是唯一出现产量下降的主要酒种,在饮料酒中所占比例下降至75.2%,比上年降低了1.6个百分点。数据显示,2014年全年,中国啤酒行业累计产量4921.85万千升,同比下降0.96%。人均占有量为35.98升,降幅3.27%。

中国酒业协会啤酒分会秘书长何勇在峰会上分析指出,中国啤酒去年总体消费需

求趋于饱和是产量24年来首次下滑的主因。此外,2014年啤酒旺季的气候偏凉、经济增长换挡期和反三公消费,以及白酒、葡萄酒和预调酒等其他酒种中低端产品的大幅增长,也对啤酒消费产生影响。

不过,虽然产量下滑,但中国啤酒业去年销售仍保持增长,销售收入1886.2亿元,比上年增长5.1%。啤酒市场集中度也进一步提升。2014年华润雪花、青啤、百威英博、燕啤和嘉士伯啤酒五大集团的总产销量为3477.78万吨,占啤酒产业总产销量的70.66%。

何勇强调,酿酒业与互联网的结合是热点,但啤酒行业与电商的结合并不理想,互联网渠道的年销售额不足5亿元,啤酒相对低廉的售价和现有包装形式均不利于网络化渠道。如此低的占比,也预示着“互联网+”形势下的啤酒业的巨大潜力空间。酒仙网董事长郝鸿峰认为,啤酒电商销售增长,降低运费是关键。啤酒电商是一个“零竞争”的领域。

▼ 相关新闻

白酒商下沉农村布局市场

近日泸州老窖股份有限公司销售公司副总经理、博大酒业总经理李小刚在第二届中国酒业市场论坛上表示,“城镇化是最大的机会点”,农村市场完全有消费金装酒的能力,博大酒业在分类打造超级大单品的同时,也将聚焦乡镇市场做农村酒。

随着白酒业进入深度调整期,不少酒企由过去最低做到地级市场转到县级市场,深度分销直接到乡镇,甚至是农村市场。白酒营销专家肖竹青认为,一旦名酒企业下沉到县级市场,原有中小白酒企业将被挤出局。(王叔坤)

新闻集装箱

●近日,福建永安食品药品监督管理局召集该市65家中型以上餐饮经营户和大型食堂开展食品安全集体约谈,共同学习《食品安全法》。该局还强化专项整治,重点对辖区各大中型超市、批发部、冷藏库、生产企业的肉制品、饮料、乳制品、儿童饮品、水果、干鲜食品等重点产品进行了“地毯式”排查。

●《桥》周刊4月30日报道。欧委会建议对现行转基因食品批准程序做出修改,给予成员国更大的自由裁量权以决定是否在其境内批准转基因食品进口或种植。目前欧盟法律规定,欧盟层面通过转基因食品安全性测试并做出批准决定后,成员国仍有机会选择“不加入”批准计划,但需要提出合法理由。欧委会健康和食品安全委员表示,新法案符合欧盟的辅助性原则,给予成员国在使用转基因食品和饲料方面更大的发言权。新法案引发了美国的不满,此前美国一直抱怨欧盟及其成员国的转基因批准程序冗长而且不确定,并一度把欧盟转基因措施诉诸世贸组织,如今新法案可能进一步加严欧盟的转基因食品管理,对此美国贸易代表公开称新法案对TTIP谈判“不具有建设性”。

●公开资料显示,在2007版的国标中,双氧水是可以作为加工助剂使用的。而在2011版中,双氧水被从该名单中剔除。而在新版的2014版国标中,双氧水又重新获得该“合法身份”。北京食品学会常务副理事长、北京工商大学食品学院教授曹雁平表示,在农业部出台的洗涤剂规定里,双氧水一直是可以用于食品加工的,如用于食品的无菌包装,进行消毒、杀菌等,“全世界都在用”。双氧水可把微生物杀死,同时因其化学性质不稳定,受热就会分解成氧气和水,对人体无害,且是人类需要的,所以在食品加工中被广泛使用。而食品专家指出,实际上,食品级双氧水具有广谱、高效、无毒、无残留的特性。作为生产加工助剂用在食品、果蔬及饮料的生产过程中,能起到消毒、杀菌、漂白等作用。即将到来的5月24日,国家卫计委发布新版《食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)将正式实施,取代现行的2011版。一些曾在2011版被剔除出食品添加剂名单的添加剂获得“二次上岗”,再次出现在2014版新标准中,过氧化氢(俗称“双氧水”)就是其中之一。

●2015中国·兰州糖酒食品交易会,将于5月下旬在甘肃国际会展中心隆重开幕,此消息自发布之日起,即引起众多业内人士的强烈关注。日前记者从组委会获悉:兰州糖酒食品交易会招商招展目前已经全面展开,经过组委会提前一年多的筹备和精心策划,一场高质量、高标准糖酒饕餮盛宴已经从5月7日起面向全球火爆招商。本次交易会共设展示洽谈区、展销购物区、特展区三大专业展区,其中:展示洽谈区的展出时间将在5月下旬持续开展,参展范围共涵盖八大类商品,分为酒类、食品类、素食养生类、乳品饮料类、茶叶类及食品配料添加剂类、粮油类和加工及包装机械设备类等。展会期间,除了主办方精心安排的大型开幕式及文艺演出外,还将举办“食品企业知识产权保护咨询会”、“糖酒食品招商推介会”、“糖酒食品观众品鉴会”、“中国·兰州酒类消费发展趋势高峰论坛”以及缤纷多彩的专业观众抽奖答谢活动。除了茅台、五粮液、泸州老窖、剑南春等知名厂家对兰州糖酒食品交易会表示出强大的关注外,陕西的西凤酒以及甘肃本土的知名地产白酒、啤酒、红酒企业也对家门口的展会表现出浓厚的兴趣,陆续和组委会表达了要参展的意愿。

●5月4日,重庆市卫计委与市食品药品监督管理局、市教委联合下发了《关于切实加强托幼机构食品安全管理和传染病防控工作的紧急通知》。《通知》称,重庆市将于近期对全市幼儿园的食品安全和卫生防疫情况进行排查,让孩子们吃得放心。排查内容包括食品采购、储存、加工等各个环节。按相关要求,幼儿园要建立可追溯的食品卫生安全管理体系统和信息系统,即食品采购要索证索票、招标、查验、登记等,严把食品采购关;严禁采购质量不合格、超过保质期、腐败变质和感官异常的食品;严禁食品与非食品、有害物品(如杀虫剂、灭鼠药、消毒剂)混存混放;有足够数量的冰箱(柜),满足生熟食品分开存放及食品低温冷藏要求;清查食堂更衣洗手、洗涤消毒、冷藏保鲜、防蝇防鼠、垃圾处置等食品安全设施设备配备情况,及时查漏补缺。除排查外,凡经整改仍达不到要求的,将坚决停止供餐或吊销相关许可。

●由四川省农业厅、四川省商务厅、四川省经济和信息化委员会、中国茶叶学会共同主办,成都市博览局特别支持,中国沱沱研究会四川分会协办的第四届中国(四川)国际茶业博览会(以下简称“茶博会”)将于5月8日至11日在成都世纪城新会展中心举行。本届茶博会是在“一带一路”、“长江经济带”等国家战略机遇背景,和省省委、省政府提出“打造千亿川茶产业”的机遇背景下举办的。围绕“提升消费氛围、推动全民饮茶”的主题,搭建起茶叶消费、贸易、交流的平台,积极助推中国和四川茶产业的健康大发展。此外,本届茶博会大力弘扬传统文化。通过传统香事、传统插花、汉服展示等雅文化专场活动,让人们形成一种崇尚简约物质生活、追求高雅精神生活的风气,弘扬中华优秀传统文化。(编者整理)