

中国食品周刊

FOOD WEEKLY

协办:泸州玉蝉酒销售有限公司 双汇集团 成都蜀之源酒业公司

广告热线:028-68551386 新闻热线:13908058548 电子邮箱:1722428646@qq.com

2015年9月18日 星期五 主编:李国政 编辑:刘文景 版式:张彤

企业家日报

9

汾酒传奇故事:神井涌酒

传说很早以前,在奔腾的汾河岸边,吕梁山脚下,有个红杏簇拥的小村庄,名叫“杏花坞”。杏花坞人大都以酿酒为生,世代相传。进得村来,只见酒旗高挂,酒肆林立,生意十分兴隆。那时候,每逢春日,柳丝婆娑,杏花吐艳,文人骚客云集杏花坞,都要到村中酒店吟诗作赋,买酒看花。其中一家酒店因店主辛勤劳作,童叟无欺,很得饮者称道。

有一年冬天,北风呼啸,雪花飞扬。从村外来了一个衣衫褴褛的老道,直奔这家酒店。店主人见他衣不蔽体,浑身发抖,没等他开口就舀了一大碗酒给他喝。那穷老道接过酒来,一口气就喝干了。喝罢,感激地点头笑了笑,拾掇便走。店主人的儿子见那老道分文未给,十分恼火,便追上去讨问酒钱。店主人忙将儿子拉回来说:“你看他衣不蔽体,哪有钱付给我们?算了,让他走吧!”第二天,大雪继续下个不停,路上行人很少。店主人正在家里闲坐,忽听门外有断断续续的扣门声。店主人开门望去,见一位白衣、白冠、白发、白须的

“雪人”踉踉跄跄地闯了进来,仔细一看,才认出还是昨天那个老道。店主人急忙扶住他,见他身子都快冻僵了,就将他扶进店里,吩咐老伴快去烫酒热菜。过了一会儿,酒菜端了上来。老道顾不得多说,片刻就把两大碗酒喝光了。吃罢酒菜,老道身上暖和多了。他连声道谢,起身就要出门。店主人见外面依然大雪纷飞,一再挽留,老道执意不肯。店主人送走了老道,一家做了些粗茶淡饭。吃饭时,店主人的儿子埋怨父亲说:自家小本生意,哪里吃得住如此慷慨施舍?”店主人生气地说:“你懂什么!富人有钱饮酒取乐,穷人没钱也该借酒御寒啊!我们怎能见他冻饿而不管呢?”第三天,老道又到店里,一气喝了三大碗,终于玉山倾倒,烂醉如泥。店主人喊来儿子,把他搀扶上炕,端汤喂水,一直守候在他身边。老道醒来之后,十分感激。店主人怕他摔倒,双手搀他出了店门。经过门前水井时,老道问:“做酒就用这井里的水吗?”店主人点头说:“是。”一阵冷风吹来,老道酒气上涌,随

着响亮的嗝声,一股白色酒气直冲井底,霎时就见井水涌动,一股股酒香从井里飘散开来,这口井里的水就变成了芬芳郁冽的美酒。消息传开后,人们纷纷赶来观看,都说这是一口神井,方知那老道是仙人下凡。从此酒店得名醉仙居,慕名前来买酒的人越来越多。几年以后,善良朴实的店主人去世了。他的儿子好吃懒做,吝啬贪财,对来饮酒的客人十分刻薄。一天,那老道又来到“醉仙居”,店主人的儿子见财神爷临门,忙满脸堆笑,十分殷勤,摆出好酒好饭招待。老道问他生意做得如何,店主人的儿子却叹气说:“生意虽好,井水能变酒,可没有酒糟喂牲畜了。”老道一听,,觉得这少年也太贪心不足了,十分生气,不顾他的挽留,转身就走。当他走出店门,路过井边时,用袖轻轻一拂。店主人的儿子见井里冒出一股白气,老道飘然而去。待他又打起井水来时,不再是酒,却又变成水了。店主人的儿子正在纳闷,抬头看见老道留诗一首:“天高不算高,人心高一梢,井水当酒卖,还嫌



没酒糟!”店主人的儿子自知好吃懒做生活不下去,只好动手亲自做酒。从此,他渐渐改掉了吝啬贪财、好吃懒做的毛病。说也奇怪,用这井里的水做出的酒,别具风格,又变得香绵可口了。传说中的那口“神井”,至今犹在。明末清初的思想家、著名的诗文书画大师和医学家傅山先生亲笔题书的“得造花香”四个大字,如今仍镶嵌在井边的墙壁上。

物联网时代来临 亟待以溯源保障食品安全

■ 韩肖

如今,随着移动互联网的兴起,物联网技术开始普及。在食品行业中,基于物联网技术的食品溯源体系及技术也开始出现在消费者的日常生活中。

追溯体系有助保障食品安全

以粮食产品为例,北京粮食科学研究院院长贾健斌对记者表示,由于我国的粮食有不同渠道、不同供应源,谷物的加工、处理以及设备信息也难以记录,造成了粮食的溯源困难。“这几年国内有企业通过无线射频技术和信息编码,对产品进行多平台的追溯,并通过软硬件的研发来显现多层次产品质量的追溯,是为了消费者买的放心,国家监管部门监管能够放心。”

对此,中国物品编码中心总工程师李建辉认为,产品编码非常必要,为食品添加一个唯一的“身份编码”,将大大提高可追溯性,一旦发生食品安全问题,可以更快更准确地找到问题并解决问题。她还提到,目前为食品编码并没有太多门槛限制,食品生产企业可以沿用国际上使用最多的编码技术,也可以在广泛的商品条码基础上提出自己的编码体系。

有农产品追溯企业负责人对中国经济网记者表示,消费者扫描二维码可以获取企业负责人、电话、基地、操作、施肥、农药、加工、包装、检测等等信息。通过这种追溯,其实是帮助企业规范和提升了它的管理水平,也保护了企业的品牌,提升了产品的附加值,同时这种追溯也保障了消费者的知情权,赢得了消费者的认可。

食品追溯需诚信体系支撑

追溯技术的应用与普及,离不开食品企业的自身诚信体系的支撑。有媒体报道,各地食品溯源体系标准不一,由企业自建的食品溯源平台缺乏监管,变相衍生出了借助溯源码鱼目混珠、以次充好的乱象。

食品溯源系统关系着从种植养殖、生产、流通,以及销售和餐饮服务等多个环节,合格的溯源体系能够将食品的整个生产经营过程始终纳入有效监控中,从而有效处置不符合安全标准的食品,保证食品质量安全。

国家食品风险评估中心主任助理李宁表示,在当前形势下,和国际接轨、进行国际贸易和满足消费者对食品安全的需求等因素要求我国尽快建立食品安全可追溯体系,这对于生产者、消费者、监督者而言均具有巨大意义。

“对企业而言,可追溯体系可有效追溯食品源头,分清各生产环节的责任,对提高食品安全可信度和企业竞争力有利。对政府而言,有利于提升政府的监管能力,并可打破贸易壁垒,扩大我国食品的国际贸易。”李宁表示,希望我国建立完善食品安全可追溯制度的相关法律法规和技术标准,整合分散的生产方式,提高规模化,逐渐形成完善的现代食品供应链,并通过大企业建立食品供应链可追溯制度推进我国食品安全可追溯制度的建立和实施。

低价进口大豆蜂拥而入 对外依存度高达 80%

近几个月,我国大豆进口量屡创历史新高数据,单月进口数量也是连创新高。

“南美地区的大豆还在源源不断地运往中国。”9月10日,然卡实业合伙人投资经理高艳滨对记者说。和往年不同,今年在美国大豆进口大幅下降的情况下,南美大豆却大幅攀升。

再创新高

海关总署最新发布的数据显示,今年前8个月,中国大豆进口累计5239万吨,同比增加9.8%,再次刷新历史同期纪录。在此之前,今年7月份我国大豆进口总量为创纪录的950万吨,比上年同期提高27%。这也是我国单月大豆进口数量首次突破900万吨。

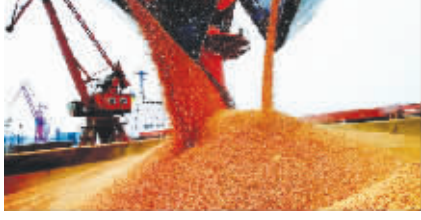
高艳滨注意到,以往中国更多的是进口美国大豆,但今年的情况却大不相同。据美国农业部统计,2014年9月至2015年7月,美对外大豆出口同比下降47%,中国新进口美大豆327万公吨,同比增长67%。

这是最让美国大豆出口商头疼的事情。巴西政府发布的数据显示,今年前8个月,巴西大豆出口量达到4580万吨,已经超过了2014年1至12月份的出口量4570万吨。在创纪录的7月,我国从巴西进口的大豆数量高达637万吨,同比增长22.1%。

据东方艾格分析师马文峰介绍,国内加工企业自今年6月以来进口了大量更为便宜的南美大豆。截至9月初,国内大豆港口库存升至654万吨,为2014年8月以来最高。

巴西农业咨询分析机构AgRural发布报告称,截至7月底,巴西全国农户已经销售了82%的2014-2015年度大豆,并预售了25%的2015-2016年度大豆。而中国是全球最大的大豆进口国,进口量约占全球60%。

“南美大豆很有可能推动中国今年大豆进口量触及纪录高位。”高艳滨说,“不仅如此,美国新大豆也将在11月进入市场,美国



是全球第二大大豆出口国,中国的贸易商会加大采购力度。”

国家粮油信息中心日前预测,2014-2015年度(2014年10月至2015年9月)中国大豆进口量将达到创纪录的7600万吨,2015-2016年度中国大豆进口总量预期会再上一个台阶为7700万吨。

汇率影响

今年巴西大豆出口强劲增长的主要原因在于雷亚尔汇率大幅下跌。自年初以来,雷亚尔兑美元汇率已经下跌40%左右。

“因为人民币与美元挂钩,所以汇率比较稳定,即使8月份贬值3%左右,但相对于巴西雷亚尔来说,还是大幅升值了,这也是导致包括巴西在内南美大豆向我国涌入的一个重要原因。”马文峰说。

受汇率等因素影响,国内进口大豆供应充足,进口大豆分销价格整体位于3140-3160元/吨左右,国内外大豆存在巨大的差价,同时8月份湖北等地新赛季商品大豆上市的价格却高达4100元/吨左右。

这是过去20多年的缩影。据中央农村工作领导小组副组长陈锡文介绍,在1994年以前,我们的汇率是一美元兑换人民币8.62元,中间变化起伏,总的走向是人民币不断坚挺,相对美元来说在不断升值。

“500美元/吨的大豆不算其他任何费用,在那个时候进口一吨,折合人民币4000多元,现在同样一吨大豆运过来只是3000多元,这1000元的价差是汇率变化。”陈锡文称。

黑龙江大豆协会副秘书长王小语说,中国作为全球大豆的最大买家,近15年来,我国大豆的进口依存度在50%以上,尤其近

5年以来,中国大豆对外依存度均超过80%,2014年对外依存度在86%左右。

过剩加剧

在高艳滨看来,美豆一直在低位运行,8月跌幅超过了15%,国内压榨商的采购成本大大降低,而生猪等养殖业景气上升,压榨企业更加有利可图。

马文峰也认同高艳滨的观点,他认为,这主要是因为国内豆粕需求提高,压榨产能扩张推动进口需求增长;此外,食品行业对大豆的需求也有所增长。

但8月大豆进口量并没有保持7月的强劲势头,环比下滑18.1%,海关给出的原因是“来自南美便宜的供应减少”。高艳滨认为,这与人民币贬值关系不大,因为8月进口的大豆一般都是5、6月份下的订单。

“人民币对美元贬值对进口的影响有限,但将提升大豆压榨商成本,他们可能将增加的成本转嫁到下游行业。”马文峰称。

高艳滨在山东等地调研时发现,进口大豆领域的融资贸易相比去年已大幅减少,“融资客被挤出了市场,进口主动权已经发生转移。”据他介绍,绝大多数工厂都是自己从国外进口大豆,省去了很多中间不必要的环节。

另一个不容忽视的数据是,在大豆进口高歌猛进的同时,今年前7个月我国进口豆油同比下降42%。高艳滨对此解读称,大豆进口量的增长弥补了豆油进口量的下降,这恰恰反映了我国对油脂的真实需求水平。

不过,王小语的看法却与之相反,他认为,豆油进口量的下降说明需求在放缓,我国市场需求早已达到饱和状态,每年进口5000万吨大豆实际上就够了,而目前沿海企业还在无序超量进口大豆。

据介绍,我国目前大豆压榨产能超过1.45亿吨,超过实际加工量的一倍多,产能过剩严重。

“大豆进口的扩张不是消费需求拉动的,而是产能扩张拉动的,反过来这又加剧了产能过剩,有关部门应该加大抑制和淘汰过剩产能的力度。”王小语称。

(华华)

今年中秋:九成月饼不涨价 简约包装成主流



中秋将至,月饼市场又红火。从8月1日起,上海200余家月饼生产企业已陆续开炉,上海市市场上汇聚了60余种来自全国各地的月饼。

今年中秋因为和国庆相近,月饼生产企业普遍看好今年月饼市场,产量预计比去年上升5%以上。记者14日从上海市糖制食品协会获悉,今年月饼产量大约为2万吨。在价格上,今年上海九成月饼价格与去年持平,“礼盒月饼”等高价月饼明显减少。

今年虽然月饼原料和人工成本有所上升,但今年上海月饼价格保持平稳。据上海

市糖制食品协会秘书长陈凤蔚介绍,在今年831件月饼中,调高价格的有47种,占5.6%,调高幅度在0.30-1.00元之间;94.4%的月饼价格维持去年水平;盒装月饼272款,调高22款占8%,调高幅度在1-10元之间。

从月饼价位来看,100元/盒的占了34.2%,101-200元/盒的占38.6%,中低价位的月饼成为市场主流。400元/盒的只占2.5%,反映了当今节俭消费潮流。

上海人口福不浅,全国各地有近60种月饼汇聚沪上:有以杏花楼、新雅粤菜馆为代表的广式月饼,有以王家沙、真老大方为代表的苏式月饼,有以功德林、玉佛寺、龙华寺生产的净素月饼,有以元祖雪月饼和哈根达斯冰淇淋月饼为代表的冰月饼。另外,还有还有宁式、潮式、京式、台式、滇式等帮式月饼,他们把上海月饼市场点缀得丰富多彩,光彩夺目。

绿色、低糖、低脂、安全、营养健康成为今年月饼的主旋律,老大房推出了现烤现卖的蟹壳黄萝卜丝、紫薯酥月饼,新雅粤菜馆推出了荠菜鲜肉、蟹粉鲜肉月饼,食品一店

也推出了开洋葱萝卜丝月饼,也迎合消费者“少吃肉、多吃菜”的健康消费理念。

往年热销的水晶包装、金箔包装的月饼礼盒,在今年市场上难觅踪影。据陈凤蔚介绍,在占市场八成市场份额的44家月饼生产企业生产的272种月饼包装中,月饼包装层数都不超过三层,大多数包装层数不超过二层。其月饼包装成本与盒装月饼零售价之比都低于20%。据中国烘焙食品工业协会副会长汪国钧介绍,铁盒和纸盒相比,具有密封性强、成本低、易回收的特点,今年铁盒包装月饼品种增多,特别是广东等地流行铁盒月饼包装。

而价廉物美的散装月饼,更是受到消费者的青睐,老大房、泰康、王家沙、西区老大房、德兴面馆、沈大成生产的鲜肉月饼非常热销,天天店外排起了长队,由此也成为了上海南京路、淮海路上一道靓丽的风景线。

据汪国钧介绍,今年月饼销售渠道拓宽,网购规模逐步扩大,年轻人普遍采用网上购票,实体店提货。电视购物的范围也扩大到月饼。如西区老大房、沈大成的鲜肉月饼也上了东方CJ。(钱鑫/文制图郑丽萍)

8月我国社会消费品零售总额同比增长10.88%

国家统计局13日发布数据,8月份全国社会消费品零售总额24893亿元,同比名义增长10.8%(扣除价格因素实际增长10.4%),较7月份增速反弹0.3个百分点。

按经营单位所在地分,8月份城镇消费品零售额21528亿元,同比增长10.6%;乡村消费品零售额3365亿元,增长11.9%。按消费类型分,8月份餐饮收入2752亿元,增长12.4%;商品零售22141亿元,增长10.6%。

1至8月份,全国网上零售额22401亿元,同比增长36.5%。其中,实物商品网上零售额18653亿元,增长35.6%,占社会消费品零售总额的比重为9.8%;非实物商品网上零售额3748亿元,增长41.1%。在实物商品网上零售额中,吃、穿和用类商品分别增长41.3%、27.3%和38.8%。

统计显示,1至8月份,全国社会消费品零售总额190809亿元,同比增长10.5%。(王希)

广西食品抽检: 40批次中6批次不合格

广西壮族自治区食品药品监督管理局日前公布了对酒类、豆类及其制品等8类40批次食品的抽检信息,其中合格产品34批次,不合格产品6批次。

在此次抽检中,有4批次白酒不合格,不合格原因为酒精度不达标。自治区食品药品监督管理局专家介绍,酒精度不合格可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低,无法有效控制酒精度的高低;可能是储存时间过长或销售环节滞留时间太久;也可能是个别企业为了降低成本,故意标高酒精度,以提高销售价格,欺骗消费者;也不排除生产者的检验器具未准确计量,检验结果出现偏差的情况。

同时,南宁市武鸣县张家粉厂生产的传统石磨鲜湿米粉(切粉)被检出违规添加的山梨酸;广西南宁博格食品有限责任公司生产的汉堡面包被检出大肠菌群超标。

目前,针对抽检中发现的不合格食品,自治区食品药品监督管理局已组织各食品药品监管部门对不合格食品及其生产经营企业依法查处,同时督促企业认真落实主体责任,查找问题原因并进行整改,防控食品安全风险。(翁琳程群)

兰州七里河区集中开展食品药品安全整治行动

为加强七里河区食品药品安全监管,规范生产经营秩序,提升安全保障水平,自9月15日起,七里河区将在全区范围内开展为期15天的食品药品安全整治行动。当日上午,执法人员通过对牛羊肉水产批发市场、农产品加工企业、乳制品企业进行检查发现,除兰州清真牛羊肉水产批发市场脏乱差问题依旧严峻外,其他接受检查的加工企业、药品的个人或企业均符合相关规定。据了解,此次整治行动主要对农产品种植、屠宰、食品生产加工小作坊、校园及校园周边、早餐夜市、无证餐饮、小型医疗机构、保健食品等重点环节、重点单位开展集中整治。(刘有中)

国家食药监总局抽检显示 23批次食品不合格

9月15日,国家食药监总局公布了近日食品抽检信息。本次抽检糖果及可可制品、焙烤食品、食用油和油脂及其制品、酒类、调味品、饮料等6类食品2014批次样品。合格样品1991批次,不合格样品23批次。

其中食用油和油脂及其制品不合格样品1批次:内蒙古久鼎食品有限公司生产的古法压榨胡麻油苯并[a]芘超标。

酒类不合格样品2批次:贵州清镇市龙井酒厂生产的枸杞酒酒精度不达标;陕西丹凤葡萄酒有限公司陕西丹凤葡萄酒厂生产的丹凤干红葡萄酒(中国红陈藏)干浸出物不达标。

调味品不合格样品18批次:其中北京于家务鹏程食品酿造厂生产的白醋(配制食醋)总酸不达标。

饮料不合格样品2批次:梧州市新佳佳乐食品饮料厂生产的加能豆奶(植物蛋白饮料)蛋白质不达标;岑溪市甘大姐食品饮料有限公司生产的小红星豆奶饮料(植物蛋白饮料)蛋白质不达标且糖精钠超标。(张然)

国内食品界研讨品牌创新

记者日前获悉,经商务部批准,中国食品工业协会将在今年11月中旬举办中国食品产业发展和品牌创新论坛,论坛的主题是,探讨行业品牌创新战略,促进我国食品行业由中国产品向中国品牌的转变。

分析人士指出,我国是食品生产大国,但不是食品生产强国,其主要因素就是缺乏国际知名品牌,食品企业间品牌发展良莠不齐,品牌竞争意识不强,自主品牌创新能力不足。在互联网+时代,主力消费者兴趣的转移也给食品企业带来不小挑战。加多宝相关负责人表示,现在的年轻人更喜欢青春有活力的品牌,加多宝也在逐渐推进品牌年轻化,尝试全新的品牌规划和市场路线。(陈琼)