

FOOD SOURCES

食品资源

ISSN 1813-5846



食品资源尽在《食品资源》
Food sources are all in FOODSOURCES

2024年 第3期 总第108期

www.food-sources.com

《食品资源》城市会客厅
持续更新中……



Bakery China Autumn
China Home Baking Show

2024

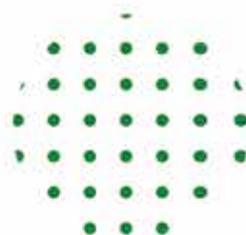


第9届中国国际焙烤秋季展览会 第7届中国家庭烘焙用品展览会

10月17-19日 武汉国际博览中心



面向秋季节庆焙烤与家庭烘焙市场的全国性B2B2C专业平台



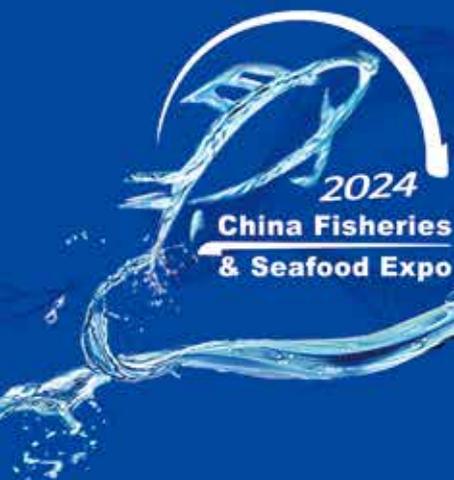
BakeryChina
www.bakerychina.com
010-63430880/010-63430990



iBakery China
焙烤商贸云



Bakery China
官方微信



2024
China Fisheries
& Seafood Expo

中国国际渔业博览会
CHINA FISHERIES & SEAFOOD EXPO
中国国际水产养殖展览会
AQUACULTURE CHINA



2024
Aquaculture China



欢迎关注展会官方微信

青岛·红岛国际会议展览中心
Qingdao Hongdao International Convention & Exhibition Center

2024.10.30-11.1



主办机构 (Organizer)

中国国际贸促会农业行业分会
Agriculture Sub-Council, CCPIIT



海外协办 (Overseas Co-Organizer)

美国海洋展览公司
Sea Fare Expositions, Inc.



全球渔商荟

<https://www.cfse-live.com>

中国国际渔业博览会线上商务平台
助力线下实体展会



PC端·移动端

地址：北京市朝阳区麦子店街20号楼8层(100125)

TEL: 86 10 591944788/345/4748

FAX: 86 10 59194861 联系人：孙先生 张小姐

TEL: 86 10 5867 2620/60/80

FAX: 86 10 58672600 联系人：张先生 陈先生

FOOD SOURCES

食品资源

ISSN 1813-5846



社长 赵明

顾问 张子平

副社长 张欢

唐立娜

主编 赵明

销售总监 张欢

运营总监 董梦颖

设计总监 余晓娟

订阅及商务合作 13910411339

电子邮箱 1708193630@qq.com

官方网址 www.food-sources.com



食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES

免责声明:

本刊包含的所有文字、图片及版式设计等, 未经《食品资源》杂志明确授权, 任何单位或个人均不得以任何形式进行转载或用于其他任何目的。本刊支付的稿酬涵盖了作品在印刷版及各种数字媒体形式上的著作权使用费。向本刊投稿的作者, 除非特别声明, 均视为已同意上述条款。同时, 本刊保留对投稿作品进行编辑的权利。

由于本刊编撰时间紧, 涉及到的作者多, 我们未能一一取得联系, 请文献作者见刊后及时联系本刊编辑部, 我们将按照相关标准向您支付稿酬。

All texts, photos, and layout designs in FOODSOURCES should not be reprinted or used for any other purposes in any form by any units or individuals without the consent of the copyright owner. The contribution fees paid by FOODSOURCES cover the copyright royalties for both its printed version and various forms of digital media. FOODSOURCES also has the right to edit the work. Authors who contribute to FOODSOURCES are deemed to agree with the above conditions unless otherwise noted.

Due to the tight time for the compilation of this journal, we can't get in touch with each authors involved. Please contact with our Editorial Department if you see the publication of journal, and we will pay you in accordance with relevant standards.



食品资源

2024年 第3期 总第108期

广告索引:

第9届中国国际烘焙秋季展

第27届中国国际渔业博览会

2025Anuga世界食品(深圳)博览会

小码大众(武汉)冷链物流有限公司

西卡中国

普如伟萨食品机械(上海)有限公司

丰田台励福叉车

上海双慧装饰技术有限公司

内蒙古天牧臻肉业有限公司

烟台欣和企业食品有限公司

天津鑫建食品贸易有限公司

第15届上海国际餐饮食材展

第二十二届中国国际肉类工业展览会

第十九届上海国际新零售社区社群团购博览会

第二十七届FHC上海环球食品展

上海爱厨易企业发展有限公司

冰轮环境技术股份有限公司



www.anuga-cn.com
Shenzhen, 24.-26.04.2025
深圳会展中心(福田)

世界食品(深圳)博览会

荟聚全球美食, 共话活力市场



扫码关注



参展报名



同期举办: **SIGEP**

主办单位



深圳市零售商业行业协会



CONTENTS 目录

2024年 第3期 总第108期

书香食韵 CULTURE

P9

百里香



会客厅 SALON

P13

《食品资源》城市会客厅
株洲、呼和浩特、沈阳会客厅
正式揭牌

主厨风采 GRACE

P22

走进食品雕刻师：
艺术源于生活



识品知源 ORIGIN

P26

辣椒：
农业副产品的
新生市场与创新应用



P31

粽子

识品智造 TECHNOLOGY

P36

食品安全管理之道

食有名堂 CONCEPT

P44

走近中国：
快速了解中国饮食文化之饮食礼仪

商业价值 VALUE

P50

低GI食品研究与开发应用现状

P53

婴幼儿辅食中肉泥的
营养价值与添加指南研究

研创空间 INNOVATION

P58

一锅卤万物，卤啥都好吃

食聊食疗 HEALING

P64

五味调和



P70

职来职往 CAREER

P71

展会预告 CALENDAR OF EVENTS



小码大众
MINIMA TECHNOLOGY



400-678-0156



小码大众： 农食品全渠道冷链分发数智化供应链服务商

在“万物互联”和“万物到家”的大背景下，小码大众依托于全链路数字化全渠道交付冷链中心，以及码尚配S2B算法驱动集配共配中台，创建城市本地生活即时供应链，成为未来城市的新基础设施之一。

小码大众线下链接冷链园区+全渠道冷链交付配送网络，线上基于小码冷链云MINIMAT SAAS数字化为保障，通过“技术+运营”在长尾中创建规则及冷链物流服务标准，汇聚安全食材品类矩阵，创造数字化高效供应链以及算法驱动赋能经销商实现了“一盘货集采共配”赋能城市经销商服务千社万店，极大提升了数据透明度和深度分销渗透率，实现了商流扁平化和物流集约，码尚配S2B整体供应链效率较传统分销模式提升了15%以上。

目前，小码大众在全国拥有上海、北京、广州、武汉、成都、福州、西安等十个冷链共仓共配中心，以及近200家各地市冷链物流加盟小码城市伙伴，为星巴克、蒙牛、雀巢、三全食品、浔味堂、荷美尔、小梅园、大希地、茶颜悦色等300+客户提供共仓共配专业冷链物流服务。

小码大众由普洛斯隐山资本、住友商事、韵达股份、音飞集团、拓锋投资、英诺天使基金等多家国内外知名基金共同投资，团队主要有IT、互联网和供应链资深专业团队共同创建，多数员工都来自于知名外企和大型的IT研发企业。小码大众团队秉承“客户第一，团队成长、科技驱动、追求卓越”的核心价值观，在未来，小码大众秉承“SUPPLY SAFE FOODS FOR ALL让更多人享安全食品”的企业使命，全力以赴实现“每个城市都有一座小码大众全渠道交付冷链中心”的企业愿景。



小码大众冷链事业部总经理 蒋丹 18696114268

TALK TO AI

以下文字由“文心一言”生成

Q: AI将如何助力食品行业发展?

A: AI将在食品行业的发展中发挥重要作用，以下是我总结的几个方面：

1、提高生产效率与智能化管理

AI技术通过智能农业种植管理，可以对土壤、水分、光照等环境因素进行智能监控和调节，减少农作物病虫害的发生，并提供最佳的种植方案。这种智能管理方式将提高农业生产效率，并有助于保护环境。

例如，“神农大模型1.0”的发布，具备多项农业知识问答、决策推理等功能，标志着AI在我国农业领域取得重大进展，对科技驱动农业现代化发展起到重要基础性作用。

2、食品安全智能检测

AI技术可以开发出智能检测系统，能够快速而准确地检测食品中的有害物质和微生物，从而提高食品安全的水平，减少食品安全事故的发生。这对于保障公众健康和食品质量至关重要。

3、智能配送与物流管理

AI技术可以实现智能配送和物流管理，提高配送效率和准确性。通过智能物流系统，可以实时监测食品的运输路线和温度等环境指标，确保食品在运输过程中的安全和品质。

此外，AI技术还可以通过优化配送路线、提前预测需求等方法，减少运输成本，提高运输效率。

4、消费者个性化推荐与智能营销

AI技术可以通过分析消费者的个人喜好和需求，智能地进行产品推荐和营销活动。这有助于企业更好地理解消费者，提高销售效率，并优化营销策略。

例如，智能厨房和食谱推荐系统可以根据用户的口味和营养需求，为其推荐适合的食谱和菜肴。

5、市场预测与产品研发

AI技术可以通过分析海量的消费数据和消费者行为，准确地预测消费者的需求和购买行为，从而为企业提供有针对性的产品研发和创新方案。

这将帮助企业在竞争激烈的市场中保持领先地位，并不断推出符合消费者需求的新产品。

6、行业价值与市场规模

市场分析机构Mordor Intelligence公布的数据显示，预计人工智能在2026年食品饮料市场中的应用价值将达到299.4亿美元，2021-2026年的复合年增长率将超过45.77%。

这表明AI在食品行业的应用前景广阔，将为行业带来巨大的商业价值。

综上所述，AI将在食品行业的发展中发挥重要作用，从提高生产效率、保障食品安全、优化物流配送到消费者个性化推荐和智能营销等方面都将产生深远影响。随着技术的不断进步和应用领域的不断拓展，AI将为食品行业带来更多的创新和变革。

书香食韵
CULTURE

FOODSOURCES 食品资源

2004 2004 2024 2024
YEAR

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES



徐龙先生与法国总统御厨同在颁奖典礼上获奖后合影

2024年,《食品资源》杂志将连载由徐龙撰文,孙英宝绘图的《香料植物之旅》,自2021年12月出版发行以来,受到广大读者的青睐,该书于2022年6月入围号称“国际美食图书奥斯卡”的第27届世界美食美酒图书大奖赛(Gourmand World Cookbook Awards),并荣获该大奖赛15类“食物和自然类”(Food&Nature)大奖。

由于首次印刷全部售罄,根据市场需求,于2022年金秋时节,北京大学出版社作了第二次印刷发行。

徐龙在自序中说:在我收集的百余种与香料有关的书籍中。有三分之一是不同语种的外文专著,中文书籍中有许多是繁体字或简体字的翻译作品,也有一些从栽培、加工等角度探究香料的原创作品。我发现,几乎没有从科学、历史、文化及烹饪应用角度,综合性地介绍香料植物的中文原创作品。在香料植物知识的海洋中,我为自己所撷取的朵朵浪花感到陶醉、愉悦。在许多疑问解开后,有了与更多人分享的想法,于是我开始尝试学着写一些小文,陆续发表在《中国烹饪》《中国食品》《新西餐》《环球美味》《饭店美食之旅》《名厨》《餐饮世界》等杂志及《中国食品报》《中国妇女报》

《劳动午报》等报纸上。我也曾接受邀请,在中央人民广播电台“都

市之声”(现“经典音乐广播”)的《月吃越美》《乐活四九城》及北京人民广播电台“文艺广播”的《快乐超级旅行》《吃喝玩乐大搜索》“交通广播”的《旅途》等栏目中宣传介绍香料植物及餐饮文化,在北京电视台生活频道《食全食美》、卡酷频道《父母学堂》和旅游卫视《畅游北京》等栏目中与观众交流,展示和制作利用香料的美食。

本书绘图的孙英宝先生是中国科学院植物研究所画师,王文采院士学术秘书,浙江大学特聘客座讲师。从事植物科学绘画工作二十余年,所绘植物涉及百余个科,绘制图版八千多幅。先后参加《中国植物志》《中国树木志》《中国高等植物》以及Flora of China等重要著作的绘图工作。出版有《植物科学绘画:从入门到精通》《植物科学绘画+自然教学法》等多部作品。孙英宝先生书中每一种香料植物都绘制了美轮美奂的“肖像”画。这些植物科学画色彩斑斓、造型优美,既写实,又富于艺术美感,且采用了彩色与黑白对比的表现形式,有利于读者理解植物科学绘画的过程与表现力。为了让读者更直观地看到香料植物在美食中的应用,书中还配有相应的菜品照片。这些出色的美食写真一定能为读者的香料植物之旅增添趣味。FS



百里香 *Thyme*

百里香是唇形科百里香属的半灌木。茎匍匐或上升。叶对生，卵圆形。头状花序多花或少花，花萼管状钟形或狭钟形，花冠紫红、紫或淡紫、粉红色。小坚果近圆形或卵圆形，压扁状，光滑。花期7-8月。

在西欧，百里香是一种家喻户晓的香草，其新鲜或干燥的枝叶是家庭厨房必备的最受欢迎的香料之一。百里香在地中海式烹饪中运用得尤为广泛。喜欢吃西餐，尤其是法式盛宴的人一定会发现，在“肉酱批”“小牛肉高汤”等菜里会出现百里香的身影，西班牙菜“巴斯克式炖鳕鱼”和意大利菜“烩什锦肉配绿色香草酱”也会用到百里香。

百里香的香气清新迷人、自然舒适，闻起来犹如拂晓空气般沁人心脾，有人称百里香的香气为“破晓的天堂”。

和其他多数香草相比，百里香的香味更持久，不但可用于各种沙拉、开胃菜、汤汁、甜品中，也可用在以蔬菜、海鲜、牛羊肉、家禽肉等制作的各种菜式中，还可作为肉酱、香肠、腌肉、泡菜等的添加剂。

百里香原产欧洲南部，主要分布于伊比利亚半岛、法国南部、意大利西海岸以及希腊各地。在古希腊神话中，当倾国倾城的美女海伦得知特洛伊战争是因她的美貌引起时，她流下了伤心的泪水，泪珠落在地面上就化作了百里香。在古希腊，百里香不仅是文雅的代名词，还是勇气的象征。“具有百里香香味的男人”，是当时人们对男性的赞美之辞。据说壮士出征前，在浸泡过百里香的水里洗浴后，再携带一枝百里香上阵，就会骁勇无比。在荷马史诗《奥德赛》里，就有百里香鼓舞了雅典士兵士气的描述。百里香也是爱情的象征。少女如果在衣服上别一株百里香或绣上百里香图案，就意味着要寻找意中人。而天性害羞的男子，喝过百里香泡的茶后，就会鼓起勇气追所爱。

古埃及人把百里香与其他香料混合，利用其杀菌防腐的作用，制作木乃伊。公元1世



纪时的希腊医生迪奥斯科里德斯在其所著《药物志》一书中，认为百里香有助于哮喘病人的康复。古罗马人不但把百里香制作成风味奶酪等饮料，而且认为百里香是净化剂，在神庙仪式中用它来焚香。精于药用植物的巫师，则把百里香奉为“圣草”，据说吟诵“圣草咒语”，可以让人看见林中仙子。在中世纪的欧洲，人们还相信百里香是神奇的护身符，妇女会在送给情人的腰带上绣上百里香和小蜜蜂的图案。据说，系上这种腰带征战，就不会被利箭射中。

百里香在中国的甘肃、陕西、青海、山西、河北、内蒙古等地均有分布。现代科学证明，百里香含有百里香酚，有杀菌、消炎的作用。中国传统医学认为，百里香全草均可入药，众多中药典籍对其药用功能都有所记载，认为它具有助消化、清心明目和消除疲劳的作用。FS

会客厅
SALON

FOODSOURCES 食品资源

2004 2004 2024 2024
20 YEAR 20

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES

哈尔滨

8
沈阳

7
呼和浩特

1
北京

5
天津

4
烟台

济南

郑州

合肥

南京

苏州

2
上海

3
武汉

成都

重庆

6
株洲

《食品资源》城市会客厅

持续更新中……

《食品资源》城市会客厅 株洲、呼和浩特、沈阳会客厅正式揭牌

食品资源会客厅第六站 ——落户株洲市食品产业协会



2024年5月15日下午,《食品资源》株洲会客厅揭牌仪式在株洲市食品产业协会及其会员单位及合作伙伴的支持下圆满完成。



株洲会客厅揭牌仪式,由株洲市市场监督管理局四级调研员赵必成主持,在唐人神集团肉类事业部执行总裁曹小强、研发总监付浩华、集团质量专员李宏武、湖南吉昌盛贸易有限公司董事长杨福元、株洲金湘江油脂有限公司创始人郭继宏、株洲百家鲜生鲜肉类有限公司总经理钟永胜、湖南君旗酒业有限公司总经理陈香各、株洲市阳阳食品有

限责任公司董事长李正雄、株洲市城发集团农产品有限公司部长谭细雨、株洲蓝宝新能源科技有限公司董事长匡成云、湖南省鲜美佳食品销售有限公司董事长刘志辉等企业朋友们的共同见证下,由株洲食品产业协会熊曙光会长、《食品资源》赵明社长共同为“株洲会客厅”揭牌。



熊会长对食品资源以及企业朋友的到来表示欢迎,并表示协会将全力支持《食品资源》平台在株洲的落地运营,为平台提供良好的服务保障,助力平台更好地发挥作用,推动株洲食品产业转型升级、提质增效。期



待株洲企业和《食品资源》平台能够“走出去、引进来”取得更大成就。

《食品资源》赵明社长向与会人员介绍城市会客厅项目。该项目先后于1月至4月分别落户北京、上海、武汉、烟台、天津，分别于“北京·爱厨易美味发现中心”、“上海·爱厨易产品研发中心”、“武汉·小码大众全链路数字化渠道交付冷链中心”、“烟台·冰轮环境智慧绿色能源系统解决方案中心”，“天津市肉类协会肉类研究院”完成了揭牌仪式。5月15日在株洲设立城市会客厅，《食品资源》平台旨在链接全国各地的食品行业资源，整合线上、线下服务，提供信息发布、供需对接、展会会议等综合服务，促进不同区域间资源互补、优势互补。食品资源平台希望帮助株洲的食品企业整合资源，拓展更广阔的市场，实现更程度的发展。



关于株洲市食品产业协会

株洲市食品产业协会，是经市民政局依法批准，由市场监督管理部门主管。于2021年3月26日成立的社会团体组织。现有会员企业220余家，从业人员2万余人。

目前食品产业协会会员中有全市食品和农产品的“农头”企业20余家，其中包括唐人神集团、株百、戴永红、麦波、苗妹子、老熊家、兰亭、金湘江、吉昌盛、鑫泰民、晴溪、王捌院子、伴山院子、金世纪果品、湘超鲜、

鸿春生态等食品生产经营骨干企业，他们分别担任协会领导班子成员。主要涉及食品生产、经营、食品检测、食用农产品种养殖和餐饮企业等领域，每年的生产销售近400个亿，其中唐人神、株百、戴永红进入全市15强企业。

协会通过搭建“服务、协调、自律、维权”平台，协助政府及相关职能部门规范食品行业管理，强化食品企业自律，协调多方关系，为政府决策提供依据。协助食品生产经营企业制定完善产业发展规划，对食品生产、销售进行指导、协调和监督。加强诚信建设，组织各类培训，提升会员素质，做好宣传交流。反映企业诉求，协调服务企业，维护合法权益。健全企业道德诚信，食品安全体系，促进食品产业稳健发展。

食品产业协会在帮助会员做好企业发展的同时，热心公益事业、勇担社会责任，在2020年至2022年疫情期间向抗战一线人员捐赠盒饭，总价值达120多万元。2023年12月28日，协会又组织了“阳光助残、温暖元旦”公益活动，协会组织十余家会员单位参与了爱心捐赠，为株洲市残疾困难群体送去了1600余份爱心物质。

2024年1月，株洲市食品产业协会特别召开理事会会议，确立了“凝心聚力，共谋发展”的协会使命，“树良好形象，创百年品牌”的协会愿景，“诚实守信，奉献爱心”的协会价值观，我们期望，在市委市政府的正确领导下，在市市场监管局的指导下，高举习近平新时代中国特色社会主义思想伟大旗帜，牢记协会使命、践行协会价值观，朝着协会愿景，砥砺前行，为实现株洲市食品产业的发展做出更大的贡献！

食品资源会客厅第七站 ——落户内蒙古肉牛产业协会



2024年5月23日上午,《食品资源》呼和浩特会客厅揭牌仪式在来自肉牛产业上下游的专家、学者、牧场、餐饮、屠宰场深加工代表以及行业精英等近660多人的共同见证下,由内蒙古肉牛产业协会张广志秘书长、《食品资源》赵明社长共同为“呼和浩特会客厅”揭牌。



《食品资源》平台旨在链接全国各地的食品行业资源,促进不同区域间资源互补、优势互补。内蒙古自治区是全国重点农牧业大区,拥有118万平方公里土地与13亿亩草地资源,受天然禀赋资源优势,内蒙古不仅是农牧业大区,也是畜牧业强区,多年来内蒙古牛产业存栏量、出栏量、出肉量均居全国首位,本次大会以“推动肉牛产业链协同,促进高质量发展”为主题,从宏观经济到肉牛产业面进行深度解读,把脉市场发展趋势,促

进产销对接,《食品资源》将与内蒙古肉牛产业协会协同助力肉牛产业高质量发展。



关于内蒙古肉牛产业协会

内蒙古肉牛产业协会(IMCA)是联系全国牛业养殖、肉类加工、肉品销售以及为其服务的相关组织、企事业单位和经营者组成的行业组织,也是由从事肉牛全产业链及相关行业的科研、企业、事业单位组成的行业联合体组织,由内蒙古农牧厅、内蒙古民政厅监督管理。

随着国家双循环战略的推进及拉动内需消费,在民生供给消费板块,牛肉的供需保障是民生内需消费的重要组成部分。肉牛行业的全产业链的整合,供应链的完善,运营管理将在肉牛产业发展中发挥积极的重要作用,协会根据行业服务的实际设立了协会秘书处、养殖发展中心、肉制品加工中心、产业推广中心、信息宣传中心、会展与会员服务中心、国际业务拓展中心、技术服务中心等七个中心。同时为了更好更专业的服务好各会员单位下设各专业委员会分别为:育种专业委员会、营养专业委员会、育肥专业委员会、机械专业委员会、品牌运营委员会、餐饮专业委员会、网推专业委员会、金融服务委员会、安全专业委员会。

内蒙古多年作为全国肉牛出栏及牛肉产

量的第一大区，地广人稀、草原面积13亿亩，也是是全国距离北上广、江浙沪、鲁豫皖、粤广澳等消费大市最近的草原，协会全面以肉牛全产业链的发展为己任，紧紧围绕国家“振兴乡村、双循环经济”的战略部署，充分发挥政府与企业之间的桥梁纽带作用，通过创新服务模式，强化服务手段、扩大服务范围、增加服务内容、提升服务质量。为推动自治区肉牛产业健康可持续发展贡献力量。

关于内蒙古天牧臻牛羊产业有限公司

内蒙古天牧臻牛羊产业有限公司成立于2017年，总部位于内蒙古呼和浩特。公司旗下有牧业投资和肉类加工工厂。内蒙古天牧臻肉业有限公司成立于2019年，在内蒙古兴安盟扎赉特旗绰尔工业园区内投资建设了一个集牛羊屠宰、深加工、仓储、冷链物流及当地特色农产品分拣为一体的“天牧臻标准化牛羊屠宰加工冷链物流园区”项目。

该项目总建筑面积为15,176.8平方米，其中主车间面积为11,330平方米，附属用房面积为3,846平方米。项目设计包括1条牛屠宰线和1条分割线；1条羊屠宰线和2条分割线；1条调理产品线 and 1条熟食研发线。2024年，天牧臻将新增牛肉干、牛肉肠和牛肉丸等产品的生产。项目还包括一个肉类产品第三方实验平台、一个20吨冻变鲜车间、一个300平方米的排酸库、一个600平方米的速冻库、一个3000吨冷库、一个西班牙发酵仓和一个1000平方米的配送中心。

工厂的加工能力为每日屠宰100头冷鲜牛和2000只羊，日加工牛羊肉制品65吨。工厂的常规储藏能力为100吨冷鲜产品和3000吨冷冻储存。内蒙古天牧臻是兴安盟扎赉特旗

的重点企业，也是京蒙协作示范项目。公司目前拥有兴安盟唯一一家标准化牛羊屠宰加工厂，工厂占地面积为26,680平方米，于2021年1月1日正式投产。肉业公司采用伊斯兰屠宰加工方式，生产车间采用30万级净化车间进行产品分割。目前，公司已通过ISO9001、ISO22000和HACCP质量管理体系认证，并在2021年被内蒙古兴安盟盟委行署评为兴安盟农牧业产业化龙头企业，取得了2项软件著作权、3项实用新型专利和1项发明专利。2023年，公司被评为内蒙古自治区农牧业产业化重点龙头企业。

公司主要从事牛羊产品的加工、屠宰与销售，以销售冷鲜牛肉产品为核心业务，采用48小时排酸工艺进入净化车间进行分割包装。羊肉主要进行冷冻精细加工。天牧臻是一家集屠宰、生产、销售和科研开发为一体的科技型中小企业。

在未来的市场规划中，内蒙古天牧臻肉业有限公司将以市场为导向，发挥科技支撑作用，加强技术指导与服务，集聚内蒙古农业大学、江南大学和兴安职业技术学院等高校的力量，借助区内外肉牛产业高新技术企业的人才优势，加强社会化服务组织建设，实施肉牛研发战略，加快推进高品质质量，加强品牌知识产权保护，创建区域公用品牌，与国内知名企业合作，借力发展，打造具有地方特色的“兴安盟牛肉”品牌。公司将加大品牌营销推介，积极参加农业展会和产销对接平台，深化与电商、商超、代理商和批发市场等主体的合作，实现线上线下融合发展，提升品牌知名度、美誉度和影响力，致力于将“兴安盟牛肉”打造成全国畜产品的一张亮丽名片。

食品资源城市会客厅第八站
——落户辽宁省食品安全协会



2024年6月18日下午, 第四届AMCC肉类消费论坛新闻发布会暨《食品资源》沈阳会客厅揭牌仪式于在辽宁省食品安全协会成功举行。《食品资源》沈阳会客厅揭牌仪式在辽宁省食品安全协会副会长王欣、渤海大学食品科学与工程学院、辽宁省肉类食品专业技术创新中心教授刘登勇、辽宁省检疫处理协会领导、辽宁省食品安全协会火锅烧烤专业委员会领导、辽宁省餐饮烹饪行业协会

秘书长牛州成、沈阳市预制菜协会李姝林等多家机构。以及沈阳华美食品有限公司董事长李杨、辽宁千喜鹤食品有限公司总经理鱼永理、辽宁职工服务有限公司市场营销部部长-工会副主席张子路、沈阳市美食佳餐饮管理有限公司总经理李英勇、鑫钰隆供应链总经理苏生、沈阳德新科技有限公司总经理王婷、诚真餐饮巍巍、鑫钰龙食品总经理李明伟、荣峰团餐公司王丛青、食安甄选李璐、中铁铁龙冷链发展有限公司总经理崔海峰、荣峰团餐公司总经理郝梓伊、沈阳德润包装制品有限公司总经理付志国、沈阳市吉祥食品机械有限公司、沈阳鑫吉祥机械制造集团总经理王燮怡等行业生产加工服务型企业, 以及重点渠道企业朋友们的共同见证下, 由辽宁省食品安全协会副会长、省食品安全协会火锅烧烤专业委员会主席陈晓伟、《食品资源》赵明社长共同为“沈阳会客厅”揭牌。



沈阳会客厅揭牌仪式, 由辽宁省食品安全协会副秘书长、企瀛律师事务所律师杨春梅主持。会议开始由辽宁省食品安全协会副会长王欣致辞, 王副会长对《食品资源》以及企业朋友的到来表示欢迎, 全力支持食品资源会客厅落户沈阳, 并将协助食品资源更好地发挥作用, 助力沈阳食品企业更高质量发展。



主办单位《食品资源》社长赵明表示, 在《食品资源》创办二十周年之际, 感谢中共台安县县委、台安县人民政府、辽宁台安高新农业开发区管理委员会、辽宁省食品安全协会、渤海大学食品科学与工程学院、辽宁省肉类食品专业技术创新中心、辽宁省检疫处理协会、辽宁省食品安全协会火锅烧烤专业委员会等多家机构的联合支持。

会议还邀请了渤海大学食品科学与工程学院刘登勇教授, 以及企业代表沈阳华美食品有限公司董事长李杨致辞。



《食品资源》平台旨在链接全国各地的食品行业资源, 促进不同区域间资源互补、优势互补。沈阳是工业大市, 也是农业大市。丰富的农业资源是上天厚赐予辽宁的宝贵财富, 也是全国重要的“粮袋子”、“菜篮子”、“肉盘子”。“民以食为天”沈阳市正以打造现代化大农业发展先行地排头兵为己任, 在建设农业强市上持续发力, 通过“品牌引领产业发展产业促进乡村振兴”为农业高质量发展打造新引擎。《食品资源》也将为沈阳



农业产业发展及振兴东北倾注自己的一份力量。

《食品资源》会客厅项目先后于1月至6月落户北京、上海、武汉、烟台、天津、株洲、呼和浩特、沈阳，分别于“北京·爱厨易美味发现中心”、“上海·爱厨易产品研发中心”、“武汉·小码大众全链路数字化渠道交付冷链中心”、“烟台·冰轮环境智慧绿色能源系统解决方案中心”，“天津·天津市肉类协会肉类研究院”、“株洲食品产业协会”、“内蒙古肉牛产业协会”、“辽宁省食品安全协会”完成了揭牌仪式。

关于辽宁省食品安全协会

辽宁省食品安全协会（以下简称协会），是经辽宁省民政厅批准于2014年注册成立的具有社团法人资格的、非营利性的全省性行业社会团体，省市场监管局为其主管单位。协会由从事食品、食用农产品、食品相关产品（以下简称为食品）的生产经营、教学、科研、管理等有关企事业单位、行业协会和食品专业工作者自愿组成。协会的会员为单位会员，由各类食品生产企业、食品流通企业、餐饮企业、食品安全教学科研单位以及其他食品行业协会等组成。协会宗旨辽宁省食品安全协会以“行业诚信自律建

设”为宗旨，以“服务会员、服务行业、服务政府”为目的，求真务实，勇于承担。在原主管单位辽宁省食品药品监督管理局的指导下，积极发挥桥梁纽带作用，为政府、企业、消费者搭建一个强有力的“发声互动平台”。为提高全省食品安全工作水平，促进全省食品行业健康发展，贡献了力量。业务范围在食品安全方面，积极为企业服务；举办各类培训；开展公益活动；为政府当好参谋助手。具体业务如下：（一）积极主动了解会员单位的需要，维护会员的合法权益，帮助协调解决会员所遇到的困难和问题，广泛听取会员对食品安全工作的意见、建议，并积极向政府相关部门反映。（二）在业务主管单位授权下，推动行业自律，推动食品经营单位进行食品安全有关认证。（三）组织会员开展培训、交流、研讨等活动。（四）在广泛听取会员意见和建议、深入调查研究的基础上向政府和有关监管部门提出意见和建议。（五）协助政府部门组织起草、制（修）订、论证食品安全方面的相关政策、法律、法规和标准。（六）组织开展食品安全学术研讨和成果推广等活动。（七）组织参加政府相关部门倡导的各种活动，尤其是公益活动。（八）完成政府交办的其他工作，满足企业提出的其他合理的服务性要求。

《食品资源》城市会客厅项目持续进行中，伙伴五湖四海汇聚，日益增多。我们将持续蓄集来自全国食品行业产业链上下游资源，积聚行业企业新质动能，融合互补，协同发展，共同创造可持续发展《食品资源》生态版图。

食品资源尽在《食品资源》，期待更多志同道合的行业伙伴，与《食品资源》共创同行，并肩逐光。

城市会客厅，下一站……再出发…… 

西卡 Ucrete[®], Purcem[®] 高性能聚氨酯地坪系统

西卡依托于市场领先的整体地坪技术，手握 Ucrete[®] 和 Purcem[®] 两大聚氨酯砂浆系列产品，满足不同层次客户的需求，为广大食品用户提供由底到面、覆盖建筑六面体的全方位系统解决方案！

Ucrete[®] 的加入，给 sika 地坪涂料市场更大的发挥空间，Purcem[®] 与 Ucrete[®] 的结合无疑给食品企业的市场占有率起到了更大的冲击，在食品领域愈发重视安全生产的大环境下，我们稳中求稳，更具优势。对于食品级卫生安全及重油污的高品质需求下，西卡地坪的 Purcem[®] 与 Ucrete[®] 将强强联手，完美打造食品饮料烟酒行业地坪中最强搭档。



- | | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| 防滑 | 抗侵蚀 | 极端耐温 | 耐潮 | 抗冲击 |
|  |  |  |  |  |
| 抗磨损 | 抗菌 | 易清洁 | 无异味 | 无缝 |



主厨风采
GRACE

FOODSOURCES 食品资源

2004 2004 YEAR 2024 2024

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES



走进食品雕刻师： 艺术源于生活

冰雕，是一种以冰为材料来雕刻的艺术形式。在烹饪艺术上，冰雕是一种常见的表现形式，特别是在重大庆典活动中。今天要介绍的主人公他既能在极寒之地创作出美丽的冰雕艺术，又可以在餐桌上呈现出令人意想不到的作品，一双巧手诠释一颗真正的匠心艺术。他就是“北京冰艺工坊”坊主、北京福朋喜来登酒店艺术部食品雕刻师、从事厨师行业30年的王为全。王为全师承世界御厨、人民大会堂国宴大师徐龙先生，从事食雕冰雕专业23年，师承国际冰雪艺术雕塑家于正强先生，从事范围包括冰雕、雪雕、果蔬雕、聚苯泡沫雕及中西宴会菜品制作。

1994年下半年王为全开始学厨师那时候家里条件不是很好，在学校学习成绩不太好后来一个偶然的的机会，报上了烹饪学校，就去了郑州，学习了一年的厨师。2000年，当时手机还没有普及，王为全喜欢每天下午阅读北京晚报看一下新闻，有一天他看报纸时有一篇文章吸引了他：“地坛公园首届冰雕节，由哈尔滨冰雕大师来北京献艺”。看到后第二天他就请假去地坛公园看冰雕了。到了公园刚好有一个老师傅还在雕刻冰雕，当时是做的一个古代仕女，雕刻的惟妙惟肖、晶莹剔透。于是买票进去看老师傅做冰雕，当时聊天知道这位老师傅姓“于”，便称呼这位老师傅叫“于老师”。老师傅问王为全：“小伙子



你怎么看了一天也不回家呀？”当时的王为全说：“我太喜欢冰雕了，您的每一件作品都深深打动了，我想拜您为师！”当时于师傅一年四季都很忙，有时去美国、加拿大、日本等国家做冰雕展览，没有时间去教王为全。但是到最后他给了王为全一张名片，于老师



说“上面有我电话，有什么地方不懂的可以打电话问我。”于老师回哈尔滨后没几天就给王为全邮寄了一本专业冰雕的书籍，当时国内专业的冰雕书几乎市面上没有，那是一本日本很有名的冰雕师——长谷川秀男著作的《冰雕刻》。这本书王为全至今还收藏着。

后来王为全去了一个机关食堂上班，每天晚上别人都不愿意加班给值班的武警做夜宵王为全就主动向班长提出来他包了，每天炒完菜他就用布菲芯放在冷库自己加红色色素冻冰块。那时穿上军大衣在冷库里面学习制作冰雕第二天一条红色的鲤鱼摆放在机关大院，好多领导问这是谁做的，后来才知道是王为全做的，以后每次有重要接待的时候，他就会利用南瓜或萝卜雕刻看盘，装饰菜品每一次领导都很满意！

说起创作灵感，王为全表示这些创造不仅仅融入了他对生活的热爱，更展现在生活的每一处细节，就如法国的大雕塑家罗丹所说：“美是到处有的，对于我们的眼睛，不是缺少美，而是缺少发现美的眼睛。”有一次去三里屯的朋友那里聚会，在喝水的时候，用水壶向杯里面倒水的感觉我觉得很好，于是回来用冰雕刻了一个水壶向下倒水的作品名字叫做“源泉”。王为全说：“一般最要克服的就是把画在纸上的作品，用冰的形式呈现出来把平面的作品转化为立体的作品。”这个过程无疑是艰难又同时充满挑战性的。

十余年的创业生涯没有让王为全忘记初心，至今他还在业余时间看着雕刻相关的书籍，奋勇直前。每一件作品的手稿，他都认真构想和用纸呈现出来。对于热爱雕刻的他来说冰雕不仅仅是一门职业，更是一项全情投入的事业。FS





Individual Resume

王为全个人简介

- 2003年, 首届伊尹中华烹饪技术创新大赛荣获银奖
- 2011年, 北京国际营养与健康美食大赛团体特金奖
- 2012年, 第八届北京龙庆峡杯国际冰雕雪雕大赛一等奖
- 2017年, 为瑞士豪华腕表Chopard (L.U.C) 品牌庆典纪念活动特制主题冰雕作品
- 2017年12月12日双12, 为马云的盒马鲜生制作冰雕
- 2017年5月25日, 荣登“CHINADAILY中国日报网”海外版
- 2018年, 中央电视台CCTV“冰雪嘉年华”活动特制大型冰雕作品
- 2018年冰雪嘉年华, 为中央电视台cctv三台制作冰雕宝座
- 2018年, 为“地球一小时”活动制作冰雕
- 2019年, 为保加利亚大使馆举办“保中建交70周年”纪念活动特制冰雕作品
- 2019年1月31日, 为“华为”公司年会制作冰雕
- 2019年5月24日, 为国家“一带一路美食嘉年华”制作冰雕
- 2019年, 在北京望京SOHO参加活动制作西瓜雕刻
- 2020年5月28日, 为METRO麦德龙“多点”用水果雕刻展台
- 2021年, 大年初六在保加利亚大使馆教小朋友制作冰糖葫芦, 体验中国传统文化
- 2021年4月21, 为喜来登酒店制作泡沫雕刻龙舟展台
- 2022年10月1, 制作国庆节主题冰雕“天安门”
- 2024年, 春节制作新年主题冰雕
- 2022年, 为保障北京冬季奥运会的刑警大队制作“冰墩墩”“雪融融”主题冰雕作品
- 2024年, 为北京国家体育馆举办第十三届鸟巢欢乐冰雪季活动特制冰雕作品
- 2024年, 为著名艺术家冷冰川“止观小馆二月二·甲辰敦煌飞天龙邮票”活动主题特制冰雕作品
- 参加CCTV7农广天地冰雕制作2010年第599期节目

识品知源
ORIGIN

FOODSOURCES 食品资源

2004 20 YEAR 2024

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES



辣椒： 农业副产品的 新生市场与创新应用

文 | 扈莹莹 合肥工业大学

1、引言

2024年的春天，甘肃天水麻辣烫以其独特的风味和辣度火遍全网，成为全国风靡小吃，甘肃天水更是迎来了一波接一波的全国各地食客。天水麻辣烫的点睛之笔就是油泼辣子，由甘谷辣椒作为主要材料的油泼辣子香而不辣。甘谷辣椒具有皮薄肉厚、色泽红亮、辣中带香、香中泛辣的特点，被称之为天水麻辣烫的“灵魂”。而辣椒，作为天水麻辣烫的核心与灵魂，其加入不仅为菜品增添了诱人的色彩，更赋予了料理一种难以抵挡的辛辣味觉体验。从古至今，在中华美食文化中辣椒一直占据着无可替代的重要地位，是烹饪艺术中不可或缺的经典元素。



2、起源与传播

辣椒 (学名: *Capsicum annuum*) 原产于中美洲和南美洲, 地区包括现在的墨西哥和秘鲁。科学研究表明, 辣椒最初被驯化种植大约在6000到7000年前, 最早由古美洲文明如玛雅人和阿兹特克人开始栽培利用。辣椒的传播主要得益于15世纪末和16世纪初的地理大发现。哥伦布在1492年首次航行到新世界时, 虽未直接带走辣椒, 但之后的探险者和征服者将辣椒带回欧洲。首先被传入西班牙, 随后扩散到葡萄牙、意大利和其他欧洲国家。随着贸易路线的扩展, 辣椒也传向非洲和亚洲各地。在中国, 文献记载辣椒最早于明末清初由南美经东南亚传入中国南方省份。据《中国蔬菜栽培学》等书籍考证, 最早的辣椒是经由海上丝绸之路传入中国的。17世纪前, 辣椒在中国的传播速度较慢, 主要作为观赏植物。18世纪发现了辣椒的药用功能并在这一时期快速传播, 辣椒的身份也开始由观赏植物向调味品转变, 辣椒便迅速在各地普及, 尤其是在湿度较高和气候温暖的地区, 如四川、湖南等地, 因其防腐和调味的特性, 很快成为不可多得的食材。目前, 辣椒已经成为全世界广泛种植和食用的作物之一, 品种多样, 从最甜的彩椒到极辣的野生品种, 辣椒的用途及其丰富, 不仅用作食材, 还

常用于药品、精油及其他商业产品中。

3、辣椒的种类

辣椒, 作为全球厨房中不可或缺的调味品, 以其多样化的品种和独特的辣味赋予各地菜肴无限生机。其种类繁多, 每种辣椒都带有自身独有的特质和风味, 这些差异化的特征使它们在不同的菜肴和烹饪手法中发挥着各自的用途。

(1) 墨西哥椒

哈拉佩诺椒: 这种辣椒辣度较低, 通常用于炒菜、炖菜以及生食。在墨西哥料理中, 它是制作萨尔萨酱的常见成分, 经常与鳄梨、柠檬汁和香菜等新鲜食材一起使用, 为食物增添清新的口感和丰富的层次。此外, 哈拉佩诺椒还常用于填充肉类或其他菜肴, 如塞满牛肉的墨西哥胡椒。

塞拉诺椒: 辣度适中, 常用于炒菜和制作萨尔萨酱。它的辣味比哈拉佩诺椒更强烈, 适合那些喜欢稍微刺激一点口味的人。塞拉诺椒还可以被腌制成酸辣辣椒, 作为调味品或小吃。

(2) 印度椒

印度鬼椒: 这是一种非常辣的辣椒, 辣度极高。它适用于咖喱和炒菜, 特别是在印度南部和东北部的烹饪中非常受欢迎。鬼椒的使用不仅增加了菜肴的辣度, 还带有一种独特的香气。在印度, 这种辣椒也常被用于制作辣椒粉, 作为各种菜肴的调味料。

印度红椒: 辣度较高, 适用于多种烹饪方式, 包括咖喱和炒菜。在印度料理中, 辣椒是不可或缺的调味品, 它们为菜肴增添了浓郁的颜色和风味。印度红椒也被广泛用于制作咖喱粉和辣椒酱。



(3) 泰国椒

泰国小米椒: 这种小巧而极辣的辣椒在泰国料理中非常常见, 适用于泰式菜肴和炒菜。它的辣味强烈而鲜明, 常与香茅、柠檬叶等香料一起使用, 创造出泰国料理标志性的酸辣味道。泰国小米椒也是制作泰式酸辣汤(东阴功汤)的关键成分。

泰国朝天椒: 辣度高, 适用于炒菜和制作泰式汤品。在泰国料理中, 这种辣椒能够提供强烈的辣味, 同时与其他香料如香茅、南姜等搭配, 增加菜肴的复杂度和深度。朝天椒也被用于制作辣椒酱, 作为蘸料或调味品。

(4) 中国椒

四川泡椒: 辣度适中, 适用于川菜, 如鱼香肉丝、泡椒凤爪等。在中国各地的料理中,

泡椒因其独特的酸辣口感而受到欢迎, 常用于炒菜和煮汤, 以及制作辣椒油和泡椒等。四川泡椒的特点是其酸辣味, 可以提升菜肴的风味。

湖南剁椒: 辣度适中, 适用于湘菜, 如剁椒鱼头、剁椒炒鸡蛋等。剁椒的独特之处在于其鲜辣的味道和微妙的酸味, 这使得它在湖南菜中成为不可或缺的调味品。剁椒通常是自制的, 通过发酵新鲜的红椒制成, 具有独特的风味。

这些辣椒种类及其典型用法展示了不同文化中辣椒的多样性和独特性。每种辣椒都有其特定的用途和搭配方式, 这些特性使得它们能够在各自的传统料理中发挥出最佳的风味。





4、辣椒的防腐作用

辣椒,这种广泛应用于全球各地料理中的食材,不仅因其独特的辛辣口感而备受食客们的喜爱,更因其所蕴含的抗菌特性和抗氧化能力而在食品科学领域中显示出巨大的自然防腐潜力。辣椒中的主要活性成分,包括辣椒素等化合物,已被研究证实具有抑制微生物生长的能力,这意味着它们可以作为一种天然的食品防腐剂来使用,帮助延长食品的保质期,同时减少对传统化学防腐剂的依赖。

(1) 抗菌性

辣椒的营养成分丰富,主要含有辣椒素(又称辣椒碱)、多种维生素(VC、VE、VA等)、游离氨基酸、蛋白质、类胡萝卜素以及可溶性糖等。在辣椒中起防腐抑菌作用的活性成分主要是辣椒素,辣椒素被研究证实具有广泛的抗菌性,可以抑制多种细菌、真菌甚至部分病毒的生长。辣椒素作为抗菌剂的使用涵盖了广泛的病原体;即革兰氏阳性和革兰氏阴性的细菌,属于葡萄球菌、链球菌、芽孢杆菌、李斯特菌、弧菌、不动杆菌、幽门螺杆菌、沙门氏菌、大肠杆菌、克雷伯菌、变形杆菌和假单胞菌属,此外还有念珠菌和曲霉菌等真菌,以及寄生虫弓形虫和锥虫以及流感和拉沙病毒。这种特性使得辣椒成为天然防腐剂的优良选择,特别适用于那些寻求减少化学防腐剂使用的食品制造商。

(2) 抗氧化性

辣椒中的抗氧化物质如维生素C、维生素A可以帮助抵抗氧化引起的食品腐败。这些抗氧化物能够中和自由基,减缓脂肪的氧化过程,从而延长食品的货架寿命。同时辣椒中的酚类物质作为电子供给体或供氢体和DPPH中自由电子成对,使其数量减少,进而



达到清除DPPH自由基的作用。同时在一些含油量高的食品中,如辣椒油,辣椒中的营养物质融入油脂中,为油脂提供了天然的抗氧化剂,提高油脂的抗氧化性能。

5、辣椒现代食品中的应用

(1) 现代食品加工

辣椒在现代食品加工产业中扮演了多重角色,不单是因为其提供的辣味和风味,更因其健康益处。辣椒富含的维生素C、维生素A和其他抗氧化物质有助于提升身体的抗病能力和延缓细胞老化。

辣椒酱和调味品:在全球各地的厨房里,辣椒酱是不可或缺的组成部分。无论是东瀛的日韩,东南亚国家,还是远在地中海的希腊和中东地区,各式各样的辣椒酱都为食物增添独特风情。例如,韩国的“Gochujang”以其甜辣味道著称,而墨西哥的“Salsa”则以鲜香著称。



辣椒粉和提取物：辣椒粉广泛用于各种烹饪配方中，从烤肉料到面包烘焙，都离不开其提味和增色的功能。此外，辣椒提取物如辣椒素被广泛应用于药品和保健品中，用于提高新陈代谢和减肥。

(2) 预制菜中的应用

预制菜市场的快速发展与现代人追求快速、便利的生活方式密切相关。辣椒在这一领域的应用提供了快捷的解决方案，同时确保美味不减。

作为烹饪的基础材料：辣椒作为许多经典菜肴和汤底的重要成分，如麻辣烫、重庆小面等，为菜肴带来基本的味道层次。作为特定菜肴的关键调味料：辣椒也是许多地方特色美食的关键原料，如四川火锅、泰国的汤姆亚姆海鲜汤，这些菜肴的成功很大程度上依赖于辣椒的独特风味。

(3) 食品保鲜中的应用

由于辣椒的防腐特性，它在食品保鲜中

的应用越来越广泛。一些现代包装技术也开始利用辣椒提取物作为天然防腐剂，以增强食品的安全性和保质期。在一些加工食品中，直接添加碎辣椒或辣椒粉不仅可以增加风味，还可以自然地保护食品不受微生物污染。辣椒提取物，尤其是提纯的辣椒素，可用于需要长期保存的食品中，如罐头食品和包装酱料。

(4) 新型辣椒食品的发展

近年来，随着食品科技的发展和消费者口味的多样化，辣椒在烹饪和食品创新中的新颖用途不断涌现。除了传统的辣椒制品外，现在还有辣椒冰淇淋、辣椒巧克力、甚至辣椒咖啡等多种新颖的食品。这些食品通过将辣椒与其他看似不搭配的食材组合，创造出意想不到的风味体验。此外，一些高端餐厅和创意料理也喜欢探索使用辣椒的独特方式，比如使用不同种类的辣椒制作特色酱汁或点缀菜品，提升菜肴的层次感和视觉吸引力。FS



粽子

文 | 章黎黎 重庆旅游职业学院



一、粽子相关食材的传统变迁

农历五月初五端午节，是我国最古老隆重的传统节日之一。每到这个节日，举国同庆，民俗活动盛行，蕴含了深厚的民俗文化。端午节还称为五月节、夏节、浴兰节、女儿节、天中节、诗人节等，是我国几千年来的传统节日。

粽子是端午节特定的节日食物，是端午节的标志，也是我国历史上文化积淀最深厚的传统食品。为什么在端午节要吃粽子呢！据说屈原死后，人们为了纪念他，每年的五月初五都要来到汨罗江边，把米撒入江中，以这种方式祭祀屈原。到了东汉初年，长沙有个名叫区曲的人，在梦中遇见了屈原，屈原对区曲说：“多年来人们祭我的米，都让蛟龙吃掉了。今后你们要把楝叶和米塞在竹筒里，或用芦叶包裹好，再用五彩丝线缠好。因为蛟龙是害怕楝叶、芦叶和五彩丝线的。”区曲把自己的梦告诉了大家，大家都相信这是真的。从此，人们到五月初五要祭祀屈原时，就把米包裹在芦叶里，再用五彩丝线缠紧，这就有了端午节做粽子、吃粽子的习俗。不过，还有另一种说法，端午节往河里扔粽子就是扔给龙吃的，龙吃了糯米做的粽子，粘住了牙齿，就不会去伤害屈原了。同时，端午节这一天，民间还互相送粽子，联络情感，表达对屈原的敬意。

真正有文字记载的粽子，见于晋周处的《风土记》。而流传有序，历史最悠久的粽子则是西安的蜂蜜凉粽子，记载于雍州人韦巨源的《食谱》中。其中写到粽子的特点是：只用糯米，无馅，煮熟后晾凉。吃时用丝线勒成薄片，浇以蜂蜜与黄桂酱。

据记载，当时人们用菰叶（茭白叶）将黍米包成牛角状，称为“角黍”。或用竹筒装米密封烤熟，称为“筒粽”。



东汉末年，以草木灰水浸泡黍米，用菰叶包黍米成四角形，煮熟，因草木灰水中含碱，称为“碱水粽”。到了晋代，粽子被正式定为端午节食品，这时，包粽子的原料除了糯米之外，还添加了中药益智仁，煮熟的粽子称“益智粽”。在南北朝时期，又出现了杂粽。米中掺杂禽兽肉、板栗、红枣、赤豆等，品种增多。粽子还用作为交往的礼品，相互馈赠。

到了唐代，粽子的用米，已“白莹如玉”，其形状出现了锥形和菱形。日本文献中就有“大唐粽子”的记载。在唐代，粽子已成为寻常百姓的美味食品，连皇上都爱吃。当时，长安人常吃一种“百索粽”，这种粽子因外面缠有许多丝线或草索而得名。此外，还有一种叫“九子粽”，九子粽是粽子的一种，即为9只粽连成一串，有大有小，大的在上，小的在下，形状各异，非常好看。九子粽是用9种颜色的丝线扎成，形成五彩缤纷的视觉感受。九子粽大多是作为馈赠亲友的礼物，如母亲送给出嫁的女儿，婆婆送给新婚媳妇的礼物等，因为粽子谐音“中子”，民间有吃了粽子能得儿子的说法。

唐代大诗人温庭筠，对九子粽留下了赞美的诗句：“盘斗九子粽，瓯擎五云浆。”诗句工稳妥帖，简洁明快，似在玄宗之上。唐代另一位诗人郑谷，在一首咏端午节的诗中吟曰：“渚闹渔歌响，风和解粽香。”描写小岛上渔家欢度端午的热闹场面，诗中一闹一香，有声有色，跃然纸上。读之使人仿佛身临其境，如闻其味。

到了宋代，端午节已成为传统佳节，文人墨客诗句中写到端午节情景、端午节习俗的就更多了。在宋代众多的端午节诗中，不乏直接提到粽子的诗句。欧阳修写过一组

“十二月词”，寄《渔家傲》调，其中写“五月”的词写道：

五月榴花妖艳烘，绿杨带雨垂垂重。五色新丝缠角粽。金盘送。生绡画扇盘双凤。正是浴兰时节动，菖蒲酒美清尊共。叶里黄鹂时一弄。犹瞢忪。等闲惊破纱窗梦。

从元稹的“彩缕碧筠粽”，到欧阳修的“五色新丝缠角粽”，足可佐证，从唐至宋，我国民间就有用彩色丝线缠捆粽子的习俗，且一直沿传了下来。宋朝已有“蜜饯粽”，即果品入粽。诗人苏东坡有“时于粽里见杨梅”的诗句。此时，还出现了用粽子堆成楼台亭阁、木车牛马作的广告，说明宋代吃粽子已成为一种时尚。

元明时期，粽子的包裹料已从菰叶变为箬叶，后来又出现用芦苇叶包的粽子，附加料已出现豆沙、猪肉、松子仁、枣子、胡桃等，品种更加的丰富多彩。到了清代，还出现了“火腿粽子”。

到了后来，粽子更是千品百种。各地的粽子，一般都用箬壳包糯米，但内含花色则根据各地特产和风俗而定，著名的有桂圆粽、肉粽、水晶粽、莲蓉粽、蜜饯粽、板栗粽、辣粽、酸菜粽、火腿粽、咸蛋粽等，品种繁多，味道极美。

二、粽子的不同风味和样式

粽子一般是前一天包好，夜间煮熟，早晨食用。包粽子主要是用河塘边盛产的嫩芦苇叶，也有用竹叶的，统称粽叶。粽子的传统形式为三角形，一般根据内瓢命名。

包糯米的叫米粽，米中掺小豆的叫小豆粽，掺红枣的叫枣粽。枣粽谐音为“早中”，所以吃枣粽的最多，意在读书的孩子吃了可



以早中状元。过去读书人参加科举考试的当天，早晨都要吃枣粽。有些地方的人们在孩子参加一些重要考试的早晨，都要做枣粽给考生吃，为了取个吉利。

煮粽子的锅里一定要煮鸡蛋，有条件的还要再煮些鸭蛋、鹅蛋。吃过蘸糖的甜粽之后，要再吃蘸盐的鸡蛋“压顶”。

端午节包粽子、吃粽子、互赠粽子，一直是浙江宁波人最有代表性的端午习俗。宁波人包的粽子与别处不同，宁波箬壳粽用的是老黄箬壳或用青竹壳，不像别处用芦苇叶、菰叶、芭蕉叶等裹扎；粽子是稠黏适口的碱水糯米粽，不同于其他地方的白粽子；粽子包扎成棱角分明的四角枕头形，不同于别处的三角形、五角形、六角形；粽子以糯米粽为主，不同于别处以高粱米、黄黏米、黏玉米等为主。

宁波粽子品种花样繁多，有碱水粽、赤豆粽、绿豆粽、豇豆粽、红枣粽等素粽，也有火腿等荤馅料。煮熟后剥去箬壳的四角糯米粽，因碱水浸泡的缘故，晶莹剔透犹如田黄石，清香扑鼻，蘸上少许白糖，吃起来又糯又黏。

过去，宁波有关端午吃粽子的童谣是这样唱的：一只粽子四只角，解缚脱壳，柯篾割角，白糖一洒，直哒咽落；两只粽子八只角，

解缚脱壳，柯篾割角，白糖一洒，直哒咽落；三只粽子十二只角……虽说是计数的童谣，却道出了宁波粽子滑溜爽口的特点。

旧时，端午粽子是主妇们自家裹的。宁波城中曾举办过端午粽子赛会，宁波的巧妇们将在家中预先做好的粽子集聚一堂，供宾客们观赏品评。粽子的样式有鸳鸯枕、凤头、莲船和石榴，争奇斗艳，令人目不暇接。粽子馅有荤有素，味道有甜有咸，五味杂陈。最终，赛会评定莲船式样为最佳，该粽长约0.3米，粗如玉臂，内掺白糯米、栗子肉、火腿、鸡丝，外裹箬壳，扎以彩绳，编成“请尝”“端阳”字样，有棱有角，悦目动人。入水煮熟，去箬切片，盛于瓷盆，遍尝亲友，味极鲜美。有人赋诗赞道：未曾剥壳香盈溢，便经入腹齿犹芳。

吃粽子的风俗，千百年来在我国盛行不衰，而且流传到朝鲜、日本及东南亚诸国。

由于我国各地喜好的风味不同，粽子主要有甜和咸两种。甜味粽子有白水粽、赤豆粽、蚕豆粽、枣子粽、玫瑰粽、瓜仁粽、豆沙猪油粽、枣泥猪油粽等。咸味粽子有猪肉粽、火腿粽、香肠粽、虾仁粽、肉丁粽等，但以猪肉粽较多。此外，还有南国风味的什锦粽、豆



蓉粽、冬菇粽等，还有一头甜一头咸，一粽两味的双拼粽。

广东粽子个头大，外形别致，除鲜肉粽、豆沙粽外，还有用鸡肉丁、鸭肉丁、叉烧肉、蛋黄、冬菇、绿豆蓉等调配为馅料的什锦粽。厦门、泉州的烧肉粽、碱水粽很有名。烧肉粽必选上乘的粽米，猪肉则选择五花肉，先卤得又香又烂，再加上香菇、虾米、莲子及卤肉汤、白糖等。吃时，蘸调蒜泥、芥辣、红辣酱、萝卜酸等多样佐料，香甜嫩滑，油润而不腻。泉州人包粽子喜欢用稻草灰水浸泡糯米，用这种方法包制出来的粽子既有适中的碱香味，也有诱人的色彩。

桂中地区喜包形态酷似枕头的大枕头粽。桂中地区的大枕头粽，一个可用上250克至500克米。而桂林地区喜包500克米可做六七个粽子的小枕头粽。桂林以北，则喜包形态恰似狗头的狗头粽。在粽子包制过程中

的配料方面，也各有特色。如桂林人包粽子喜加点碱粉，以使煮熟的粽子产生碱香味。

浙江嘉兴粽子为三角形，有鲜肉、豆沙、八宝等品种。鲜肉粽常在瘦肉内夹进一块肥肉，粽子煮熟后，肥肉的油渗入米内，入口肥而不腻。浙江的多数地方，尤其是浙西山区，居民的祖祖辈辈，从古至今都有用甜茶煮粽子、煮茶饭、煮茶粥的传统习惯。甜茶粽子，是取真武山优质甜茶叶，经煎熬取汁，用来制作粽子。其制作出的粽子色泽金黄油亮，入口润滑细嫩，柔软黏稠，齿颊留香，回味甘甜，去腻消食，营养丰富，又适合糖尿病人食用。

上海的粽子种类多。以杏花楼、新雅为代表的广式粽子，松软而味道浓烈。其外形为底平，呈正方形、五角形，一角向上，其余角伸向四方。

北京粽子是北方粽子的代表品种，其个头较小，为斜四角形。北京北郊农村习惯吃大黄米粽，黏韧而清香，多以红枣和豆沙为馅。

还要说说台湾的粽子。台湾粽子的样式可谓五花八门，至少有七八种不同的流行做法。台湾粽一直有“北部粽”、“南部粽”之争，各有其爱好者。北部粽主要是将糯米事先调入酱油，炒过、焖过再加配料包起来，吃起来粒粒分明；南部粽是将生糯米及生花生用水泡开加入配料，再将整个粽子放入锅中用水煮熟，糯米因此软而绵密。口感上，北部粽有嚼感，南部粽有黏性。另外还有台湾客家人常吃的“碱粽”，也有一定的支持者。

其他较为著名的粽子还有四川、两湖的辣粽，贵州的酸菜粽，苏北的咸蛋粽。各式各样美味的粽子，既承载了我国的传统饮食文化，又承载了浓郁深厚的端午节纪念爱国诗人屈原的历史内涵。FS

识品智造

TECHNOLOGY

FOODSOURCES 食品资源

2004 2024
2004 YEAR 2024

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES

食品安全管理之道

文 | 张子平 首农食品集团

安全性是食品的质量属性核心要求。现实生产管理上,可以将安全与质量分别制定控制方法。高安全性的食品不一定是高质量产品,优质的食品配合适宜的安全技术手段是食品安全管理的工作目标。食品是一个处于动态变化的系统。各种相关管理工具应各司其职,逻辑链接。食品安全管理本质上是一种行为文化。“永远正确地做正确的事”就是要求人在工作时保证准确度,提升精确度。

1.安全是食品质量属性的核心

关于食品安全 (food safety) 也说食品的安全性,国际上通行的定义是“对食品按其原理用途进行制作和/或食用时不会使消费

者受害的一种担保。”或者是“食品中不含有可能损害或威胁人体健康的有毒、有害物质或因素。”食品安全的影响因素包括微生物的、化学的、物理的。

食品质量 (food quality) 是指食物实体所承载的能够满足声明或者暗含基本需求功能的外在特征与内在属性的全部。同时,食品质量也表现为一种免除缺陷、缺失和明显变化的满意程度的量度或状态。一般而言,食品质量可以从五个维度解析,包括感官质量、功能作用、营养价值、保存性、安全性等方面。所以,广义的食品质量包含食品安全,食品安全是食品质量属性的核心;狭义上,质量与安全可以分别制定管理方法和控制标准。

安全性是食品的核心要求，所有的食品质量要素都建立在安全基础上。虽然安全性总是独立论述，并列于质量，但是从质量管理的逻辑出发点讲，安全归属于质量涵义。保存性受制于食品顺利完成加工流通消费过程的一系列保障性技术措施，一般与食品的新鲜度和消费者可接受度呈现负相关；营养价值表达食品存在的本初意义；功能作用提升食品在基本营养价值之上的特定人群的专门使用价值。感官质量则是食品执行功能作用、实现营养价值的辅助前提，是食品作为商品完成生命周期的必要条件。单从经济意义讲，食品感官质量是食品质量属性的首要内涵。

随着食品加工技术处理程度的加强，食品的安全性无疑会显著提高，但是食品质量价值也同步会降低，因为营养物质会被破坏，风味物质会发生化学变化。所以，食品的设计方案与加工技术流程优化就是在食品的安全与质量两个维度上找到适宜区域。（见图1）

2.用系统观与动态观考量食品的安全质量

2.1 食品是一个系统

食品是一个系统，是一个为人提供营

养、维护健康的包含行为、资源和人相互关联影响的三个因素的网，它可以在生产、加工、流通、市场、消费和烹饪处置诸多维度延伸展现不同的特定属性。

食品系统对内而言，是借助工艺技术将配料组分有机融合重塑质构，通过适宜的外观材料与符号信息表达文化内涵的营养风味载体。对外而言，则对社会、政治、经济、健康要求和环境条件作出应答，能够将内涵从一个家庭厨房扩展至一个城市、一个国家、一个族群的更大规模。

食品系统的输入要素有原辅料、自然资源、劳动力、知识与信息、能源、资本等，输出结果有产品、副产品、经济利润、污染物等。食品系统自身是生产与流通技术、人类健康与福利预期、环境影响因素三方面共同作用的结果。

2.2 食品系统处于一个动态变化过程

食品系统自身处于动态变化中。一种食品就是一个动态系统，始终处于化学变化中。例如肉类制品就是一个经历畜禽宰后肉的僵直→成熟嫩化→腌制发色→热加工变性→（保存不当）劣变腐败的动态过程。在原料

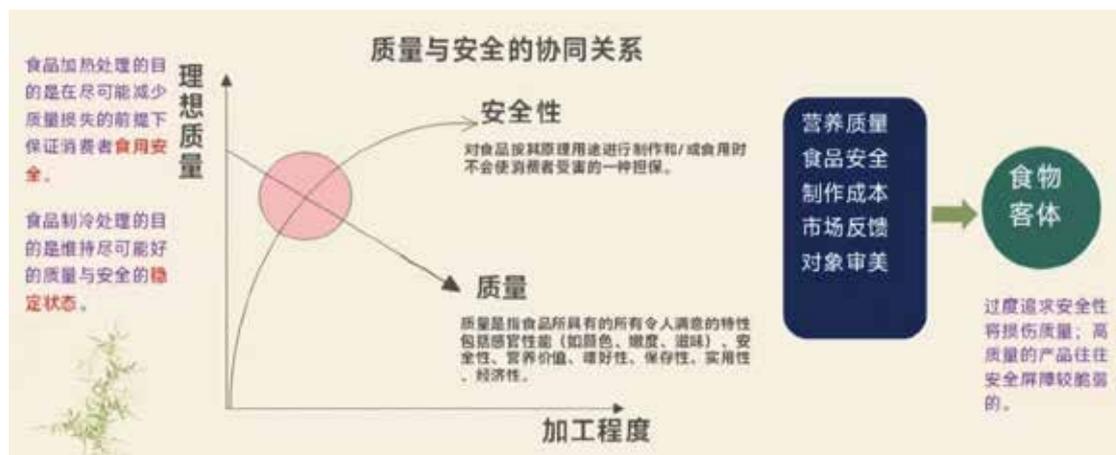


图1. 食品安全与质量的协同关系

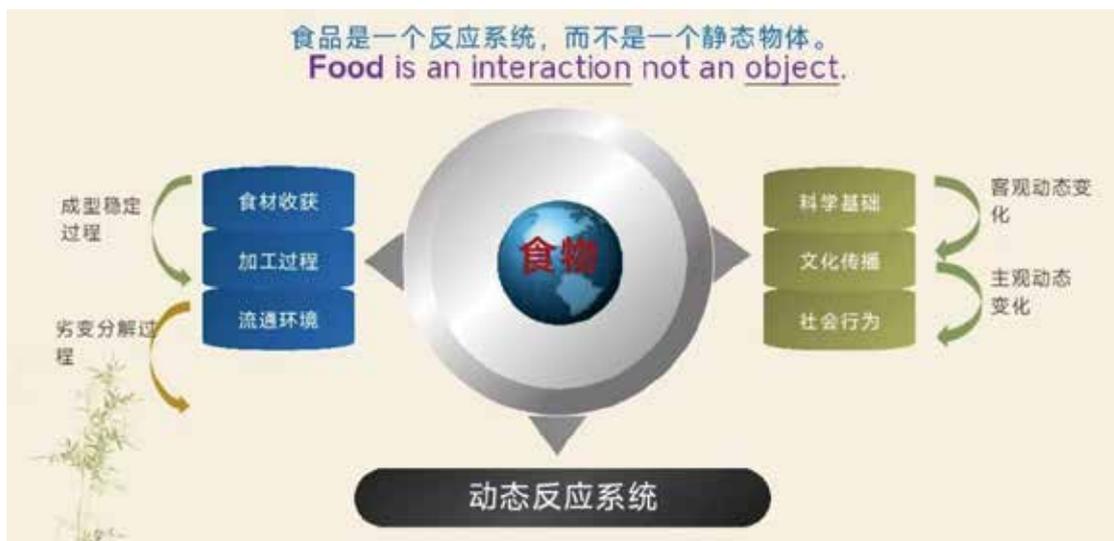


图2. 食品是一个动态反应系统

收获以及后期处置过程中, 食物的物性状态会发生变化。物理性的、化学的、生物化学性的、微生物的变化, 既可单独发生, 也可结伴共行。这些变化在产品的处置、加工和流通过程中始终进行着, 而且变化的速度与程度还受到产品配方中其他组分以及整个产品链中产品暴露于环境的程度以及环境因子的强度的影响。(见图2)

食品系统自身发生的变化受到很多因素的影响, 其中食品加工初期微生物污染状况是最重要的影响因素之一。对于大多数食品, 其微生物安全性决定于防腐保藏设计, 决定于食品内部污染的致病菌被抑制或减少的程度。当然, 食品所处环境因素的变化也会影响食品安全质量属性变化的程度与速度, 即腐败速度。总之, 食品的微生物菌相状况是食品系统稳定或变化, 变化程度的快速或缓慢, 变化结果的有益或有害的决定性要素。

除了微生物学变化, 食品系统还存在着

的化学性劣变, 也处于动态变化过程。这种化学性劣变可以归纳为4种类型, 它们都损害食品的感官与营养质量。

第一种是自动催化过程。它产生的自由基可导致不良反应, 结果是维生素损失、颜色改变、蛋白质降解。第二种是酶变化。很多





图3. 食品劣变的原因

酶变化会改变食品质量特性，例如牛肉成熟过程发生颜色变深甚至呈褐色，其中有肉中组织蛋白酶的贡献。第三种是酸败变化。只要有氧的存在，保藏过程中的食品含有的不饱和脂肪酸就会酸败变化。第四种是非酶褐变。这种类型的褐变反应主要是还原糖与氨基酸的反应，结果导致蛋白质溶解性损失，食品的明亮色变暗，产生苦涩味。（见图3）

3. 食品安全管理的范畴与哲学观

3.1 食品安全管理的范畴

食品安全管理从社会行为角度讲是人们对不同性质、环节、岗位上的各个危害因子进行不同技术作业的分立式行为集合；从风险控制实践方面讲是人们针对所有危害因子的存在与发展的连续性活动场域的极化与控制。分立式行为与连续性活动是食品安全管理体系范畴的两个视角下的相关组成要素。分立式行为追求准确度（accuracy），准确度映射效果（effectiveness）。连续性活

动追求精确度（precision），精确度体现效率（efficiency）。效率衡量实现效果的过程成本，效率高的意思是过程作业活动的质量标准执行度好。

食品安全管理体系范畴是由客观的共享特征所界定的。特征是事体的客观标志、固有本质，统一在范畴内的全部成员都具有共享的特征。食品安全管理体系的共享特征有质量体系管理方法（ISO）、前提方案包括良好作业规范（GMP）与卫生标准操作规程（SSOP）、危害分析关键控制点（HACCP）、相互沟通，这四个特征如同四个自变量，在一定规则关系下，互为存在条件，构成体系范畴。体系管理方法建立所有相关方的活动场域，前提方案设置活动运行的基本条件，危害分析关键控制点是定位具体危害并控制和纠正的工具方法，相互沟通在信息传递与交换的节点或界面提出作业规范。体系管理方法（ISO）以管理为着眼点，看重行为逻辑；前提方案（GMP与SSOP）以技术为着眼

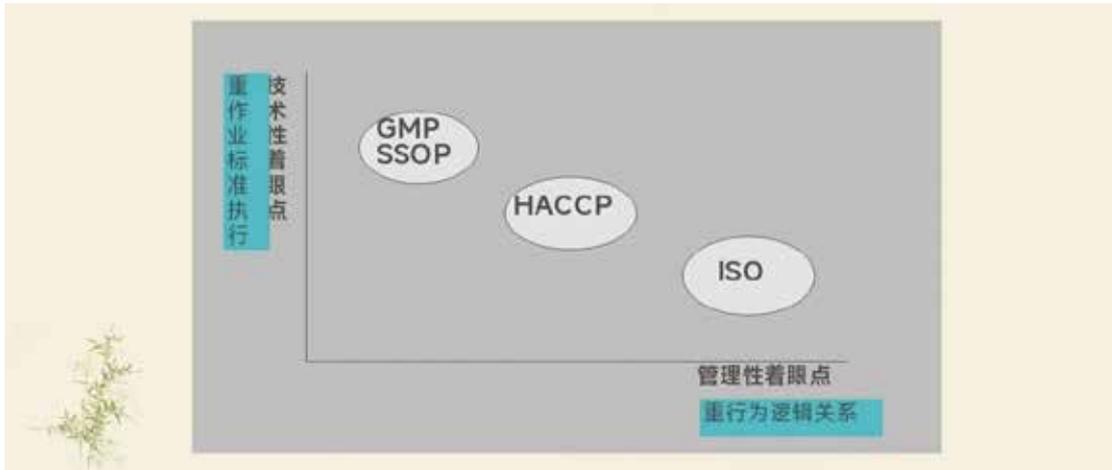


图4. 安全质量保证系统中管理工具的逻辑关系

点, 看重作业标准执行; 危害分析关键控制点 (HACCP) 则是兼顾管理-技术、将作业行为规范与操作技术标准相统一的系统管理工具。这是食品安全管理体系范畴的分析性解释。(见图4)

从综合性演绎看, 食品安全管理体系范畴是建立在与共享“特征”的外在表达性质不同的内在含蕴“属性”之上。食品安全管理体系的属性有风险和人的行为, 风险是危害因子与发生机率的乘积。危害因子大多有物理性的、化学性的、微生物的、人为故意、无效技术等几种。各属性因素之间关联程度不同, 关联方式各异, 形成纵横交错的关联网络。建立在属性关联网络之上的食品安全管理体系需要所有节点和联络线的支撑。

3.2 食品安全管理的哲学观

食品安全管理方法是达到食品消费安全无忧的目的、基于食品科学知识而制定的、对危害风险进行控制的一系列措施。科学有效的管理行为实施过程体现出“真、善、美”的哲学观。

“真”是食品安全管理的基础科学知

识, 是各环节风险控制作业的危害因子定位点及其发生几率。“真”的实现依赖于认识论的工具, 化学性的、物理性的、微生物的危害因子及其动态变化属性需要技术识别成像与逻辑预测分析。认识论的工具衍生于工艺技术、科学认知和社会科学, 工艺技术告诉危害因子可能存在于哪里, 科学认知告诉危害因子的自然属性是什么, 社会科学告诉危害因子受到环境条件影响会怎样变化。对“真”的分析解读应当使用描述性语言, 需要呈现出被管理对象的客观事实状况。

“善”是食品安全管理落实行为规范的主观意志, 是相关食品链各环节作业操作与技术标准相符合的执行活动及积极态度。

“善”的表现形式依赖于伦理学认知; “善”的追求目标是人与人、人与群、群体间的有效协作关系; “善”的执行工具是行为要求、制度规范、道德修养以及人文科学素养。对“善”的实践呈现应当使用指令性语言, 需要传递给被管理对象明确的行为要求。

“美”是食品安全管理实践活动过程中参与者内心感受到的愉悦情感, 是目标达成

表现出的和谐沟通与高效工作。“美”的食品安全管理工作依赖于管理体系中沟通要素的执行效率。沟通是团队成员之间信息传递、指令执行、反馈修正的关系界面顺序转换过程，这一过程不可回避负载着一定的情感因素。使用感觉语言，愉悦人员心理，才能使食品安全管理体系展现高效流畅之美。

真是科学依据，善是行为规范，美是界面亲和。食品安全管理体系的有效运行需要真善美的协调统一。

4.食品安全是一种行为文化

4.1 食品安全管理的五大要点

早在2001年，世界卫生组织发布了《食物安全五大要点》，用以指导生产者加工制备安全的食物，提示消费者享用食物时确保安全。20年后的今天，这五大要点仍然简约明了，至关重要。它们是：①保持清洁；②生

熟分开；③食物要彻底煮熟煮透；④在安全的温度下保存食物；⑤使用安全的水和食物原料。

保持清洁，要求包括食物加工环境、用具、人的手和围裙以及食材本身的外观的状态，在人的肉眼视力所见能力下，没有污物。

“清洁”表示干净，无污物，卫生。消毒则是在清洁前提条件下的杀死病原微生物的化学或物理方法，是确保食物安全无虞的关键手段。

生熟分开，要求做到生的与熟的必须分开，避免交叉污染，防止人感染生病。

食物要彻底煮熟煮透，要求食物加热处理结果达到：① 消灭致病菌；② 消灭或减少腐败菌；③ 延长食品的保质期；④ 改善食品的风味。

在安全的温度下保存食物，要求食物加热杀菌完毕应当及时冷却处理降低温度，



并在适宜的冷却或凉爽温度下保藏。简言之“该热的热;该冷的冷”。核心要义是控制微生物包括腐败菌和致病菌的生长繁殖,保障人的健康安全。

使用安全的水和食物原料,是强调水和食材原料的本身安全、清洁卫生对于食品安全的保证至关重要,是加工制作过程中的关键基本条件,甚至可以说是生命安全的根本。

4.2 食品安全是一种行为文化

调查结果表明,绝大多数食品安全事件产生的根源分为四类:一是设计失败,包括设施设备、管理制度、产品工艺等方面,属于策划文化;二是作业模式错误,这将增加人为污染风险,属于执行文化;三是低效率岗位培训,知识传播机械呆板,缺少针对性一对一岗位技能辅导,属于沟通文化;四是组织运行管理方法有漏洞,岗位设置与过程管理出现系统性差错,属于组织文化。

上述根源本质上都与人的活动有关。人的经济活动显示文化属性,进而推知,食品安全是一种人的行为文化。食品安全文化由组织内个人和团队两者的思想、态度和行为组成的。虽然食品安全在最终结果层面是一个独立事件,但却涉及组织内每一位员工的责任。世界上最好的食品安全管理制度与文件如果不能在人的行为实践中准确执行,食品安全仍然是没有保障的。因此,用文化来聚集、引导、影响人的思想、态度、行为是首要的,也是能够做到的。教育向员工传授知识,影响到员工的工作态度和问题认知;培训则让员工完成具体岗位上的特定操作和职责履行以保证食品安全。所以说,人的行为决定食品的安全风险水平,安全的食品是行为文化的物化结果。



可以将“食品”理解为一个“文化系统”,一个受到人的道德、组织伦理、管理制度影响的,在生产、加工、流通、市场、消费诸多环节都能对社会环境条件作出应答的网状系统。整合食品科学与行为科学,用系统逻辑方法管理食品安全风险,创新一套基于人的行为分析的食品安全管理系统,力求“永远正确地做正确的事”,持续提高食品安全保障水平,既是食品安全管理过程,也是工作目标。

“做正确的事”,要求员工有科学知识,明确岗位目标,保证准确度。“正确地做事”,要求组织规范作业流程,严格控制标准,提升精确度。“永远正确地做正确的事”,要求组织呈现这样一种运行状态:员工诚信沟通、信息有效传播,生产基础条件科学经济,生产活动与业务流程稳定一贯,适时适事改善进阶。食品安全管理的理想境界可以这样描述,在ISO9000体系运行平台上,以HACCP系统有效运行为准确前提条件,使得技术作业行为持续接近6σ管理标准。FS

食有名堂

CONCEPT

FOODSOURCES 食品资源

2004 2024
2004 YEAR 2024

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES



十几年来，我们在食育这个领域一直做着探索性的一线工作，深深感觉到科普在食育活动中的重要性。尤其在全球一体化的今天，人类开始认识到共同体对国家和民族认同的价值性。总结共同饮食习惯中多民族和谐生活的记忆，强调不同民族之间的情感认同和文化共享，梳理各民族的饮食生活历史及各民族对自我在饮食文化中的定位，会促进各民族对弟兄民族饮食文化的认识，促进从单一民族到多民族共同体再到国家共同体形成的历史逻辑、认知体系和情感表达。

由于各国饮食习惯的差异性，以及过去几十年经济发展的差距，我国饮食文化在国际化传播中也备受曲解。当前呈现多元的中国饮食文化研究，从某种角度而言对这些偏见起到了阐释或消除误会的积极作用，对中国饮食文化积极形象的构建与传播起到了促进作用。让本国的居民拥有对自身饮食文化的自豪感，自觉地传播中国饮食文化，这是一个国家乃至一个民族强大文化软实力的体现。因此我们积累食育工作中的经验，将中国饮食文化的精髓提炼出来，配有相应传统书画等中华民族特色文艺形式并兼具中英文对照的文字对我们国家博大精深的传统饮食文化进行守护、传承、发掘并宣传，努力对中华民族传统文化的进一步传承和弘扬产生积极的、有深远意义的国际影响。

走近中国： 快速了解中国饮食文化之饮食礼仪

文 | 吴澎 翟红华 安小雯 梁彦霄 任富慧 王盟鑫 张瀛丹 姜亚伦 欧广哲 山东农业大学

郭飞 蓝蔚青 上海海洋大学

书法 | 牛鲁玉

绘画 | 宋加木





饮食礼仪，是在日常饮食活动中应该遵守的社会规范。随着饮食文化在中国的历史进程中不断发展，传统的饮食礼仪不仅在古代社会中扮演着重要角色，对现代社会也产生着深远影响。想了解中国饮食文化中源远流长的饮食礼仪吗？那就让我们一起来试试吧！

“夫礼之初，始诸饮食”（《礼记·礼运》），礼仪作为一种道德和行为规范，从刚开始出现就与饮食有难解之缘。最初，人们通过祭祀向祖先和鬼神表达敬意，祈求得到他们的庇护；后来，祭祀礼的作用越来越大，通过祭祀中的种种礼仪，可以使人们在生活中和睦相处。体现在饮食礼仪中，首先就是在先秦出现了席次和坐姿的要求，到了周代，饮食礼仪已形成一套完善的制度。

中国的饮食礼仪具体包括以下几个方面。

侍食之礼：最典型的一个做法就是“尝饭”——也就是当侍奉长辈食用熟食时，年轻人应先尝几口饭。不仅如此，年轻人需要等长辈吃饱之后，才可以放下碗筷。另外，喝酒时，年轻人须起立，如果长辈举杯没喝完，年轻人也不能喝完。

进食之礼：当被邀请作为客人参加宴会，与主人和其他客

With the continuous development of dietary culture in Chinese history, traditional dietary etiquette not only played an important role in ancient society, but also had a profound impact on modern society.



Chinese dietary etiquette includes the following aspects. Ritual of serving food, Ritual of eating, Ritual of hospitality and Ritual of gratitude.

Etiquette, as a code of morality and behavior, has had an indissoluble relationship with diet since its inception.

Modern banquets can usually be classified into three types according to the different nature of organizing. The first is for business, where banquets are held to discuss business. The second is for ceremonial needs, such as welcoming guests or celebrating festivals. The third is for maintaining friendship, including welcoming, seeing off, and daily gatherings.

人一起吃饭时不要暴饮暴食；吃饭不要团成大团大口吃，要注意礼让；已经入口的饭也不要再重新放回餐具，注意卫生等……吃饭时还有一条比较重要的礼节，那就是“食不语”，为了卫生和身体健康，吃饭时尽量少说话。

待客之礼：酒壶壶嘴需要面向贵客；上鱼时，要整条鱼的鱼头朝向客人，这样易于客人取食。主人还需要特别注意，等到客人吃完饭后自己再停止吃饭，以便客人有足够的时间享用美食。

感恩之礼：吃饭前，恭敬地坐下，手指并在一起，将筷子横放在掌心，心中默默感激；吃饭后，将筷子整齐地放在餐盘上外沿三分之一处，横放筷子表示感谢。

了解了中国古代的饮食礼仪，我们一起来看看中国现代的宴会礼仪是怎么样的呢？

现代宴会，按照举办性质的不同，通常分为三类。第一种是工作需要，举行宴会来谈论工作。第二种是礼仪需要，迎接客人或庆祝节日。第三种是友谊需要，包括接风、送行与日常聚会等。

随着社会的发展，聚会就餐形式也出现了不同的类型。

宴会：宴会是指一种以用餐形式进行的社交聚会，根据

时间的不同,宴会可分为早宴、午宴和晚宴,其中晚宴最为盛大。根据隆重程度的不同,宴会还分为正宴和便宴,正宴正规且隆重,对着装、菜肴和音乐等有要求,一般是为了宴请专人而精心安排;便宴多用于日常交往,规模和档次不如正宴隆重,但参加宴会的人仍应该注意个人素养和保持环境卫生。

自助餐:自助餐不排席位,由用餐者根据个人爱好选择食物,在举行大型活动、招待大量的客人时,自助餐很常见。吃自助餐时一般要注意以下原则——自觉排队,井然有序;量力而行,分次少取;送回餐具,严禁外带。

工作餐:工作餐是现代交际中的一种商务聚会,以用餐的形式进行商务活动,时间和地点可根据工作需要临时选择。应特别注意的是,工作餐不请与工作无关的人员。

招待会:招待会是一种比较灵活的形式,备有食物、饮料与酒水,不准备正餐、不安排座位,以冷餐会和酒会较为常见。招待会主要用于庆祝、会议等场合,气氛相对活跃热烈,宾客通常在小桌围坐饮食、交谈,并且可以随意走动。

茶会:茶会主要是请客人品茶、交谈,可以准备一些点心。

Seat arrangement is an important component of dietary etiquettes. For formal banquets, seating arrangements are usually divided into two key parts—the dining table and seating. Generally, three principles should be followed when arranging seats:

The relationship between location and entrance—If a banquet with more than two tables is arranged, the main table should be separated and placed in front of the wall that is well decorated. The host usually sits at the main table and faces the main door.

The relationship between the main table and the secondary table—After the main table is arranged, the remaining tables are usually arranged according to the guests' level of prestige and distance from the main table, normally from close to far.

The relationship between the position of the guest and the host—Generally, the closer the guest is to the host, the more prestigious they are. Based on the direction facing the host, the seat on the right serves as the seat for the host and guests. Regarding seating arrangements, local customs vary, and guests just follow the customs and the arrangements by the hosts.

通常安排在上9点左右或下午4点左右。不同的茶要用不同的茶具且要遵循不同的泡法和用法。

家宴:家宴是在家中举行的宴会,氛围自然、亲和,要让参加宴会的客人感受到主人的友好,宾主都身心愉悦。家宴也要遵守基本的礼节,比如着装得体、准时赴宴,进入屋内要向主人和长者问好,对不认识的宾客可以点头微笑或握手问候。

座位安排是饮食礼仪的重要组成部分。对于正式宴会,座位安排通常分为两个关键部分——餐桌和座位,一般在座位安排时要遵循三个原则:

位置与大门的关系——如果安排两个桌子以上的宴会,应该分出主桌,将主桌安排在重点进行装饰的墙壁前面。主人通常坐在主桌,并且面向正门而坐。

主桌与次桌的关系——主桌安排好后,其余的桌子通常按客人的尊贵程度按和主桌的距离由近到远安排。

客人与主人位次的关系——一般越靠近主人的客人越尊贵。以主人面向的方向为基准,右侧的座位作为主客之位。关于座次,各地风俗不同,可以入乡随俗,客随主便。



点菜礼仪

在饮食礼仪中，点菜也是一门重要的学问。菜单的好坏直接决定了宴请给客人带来的满意度，应当非常重视。点菜时，应特别注意各菜肴烹饪方式的搭配合理齐全。先由凉菜等开胃菜拉开序曲；主题曲是各种大菜和热菜等；最后安排主食与水果，作为宴会的尾声。

备菜礼仪

主人在准备菜单时，需考虑主客的喜好和一些禁忌，包括职业及工作要求禁忌、少数民族与宗教禁忌和身体原因的禁忌等。

关于菜品摆放和取用也有讲究，不管宴会安排的餐桌数量有多少，都要每个桌子同时上菜。餐桌按照汤菜对放，面食对放，香烟对放等原则进行放置，这样方便客人取用。取食应当避免越位取菜这种不礼貌的行为。

中餐中，常见的餐具有餐盘、水杯、酒杯、汤碗与汤匙、筷子等。餐碟放在离桌边1cm处，在餐碟的前方摆放杯子，小汤碗放在餐盘左前方，汤匙放在小汤碗中，筷子放在餐盘右边的筷枕上，还可以并排加一只公匙。那么在进餐过程中，这些餐具到底该如何使用呢？



Ordering etiquette

The quality of the menu directly determines the satisfaction that the banquet brings to guests, and should be highly valued.

Preparation etiquette

When preparing the menu, the host needs to consider the preferences of the host and guests, as well as some taboos.

At Chinese tables, common tableware includes plates, water glasses, wine glasses, soup bowls and spoons, chopsticks, etc. The dish is placed 1cm away from the table edge, with cups placed in front of the dish. The small soup bowl is placed in the left front of the dish, with the spoon placed in the small soup bowl, and the chopsticks placed on the chopstick pillow on the right side of the dish. A serving spoon can also be added side by side.

餐碟的使用——餐碟在使用过程中，尽量保持原位不动。当客人碟内有杂物、残余的汤汁等，应及时更换餐碟，避免影响之后的食用。

杯子的使用——通常落后后，可以根据宾客的喜好，供应啤酒、红酒、白酒、热饮等，不同的饮品用不同的杯子来盛放。在这里要提醒的是，水杯不要盛酒，水杯、酒杯都不要倒扣。

小汤碗及汤匙的使用——小汤碗一般用来盛放汤或者较软糯的食物，食用时用汤匙。使用汤匙时不能将汤匙整个放入嘴中或者反复舔食。小汤碗应及时更换，避免影响其他菜肴的味道。

毛巾和餐巾的使用——在比较正规的宴请场合，服务员会在饭前给每位宾客递送一条湿毛巾，用来擦手；用餐中的餐巾，可以平铺在大腿上用于保持用餐卫生；用餐结束后服务员递送的湿毛巾，可以用来清洁嘴部。

最后是给大家的一些用餐中的温馨提示，一起来看一下吧！

用语提示——在宴会用餐时，要注意食物蕴含的传统民俗，避免说忌讳的用语。例如吃鱼时，当吃完一面准备吃另一面



时,切忌说把鱼肉“翻”过来,而要说把它“滑”过来,因为对于海上作业的人员,“翻”船是最怕遇见的。

夹菜提示——通常宴会餐厅餐桌上都会有转盘。离自己比较远的菜,可以等转到面前以后再夹菜。若餐桌上没有转盘,可以请求别人的帮助,但是不要起身或者离开座位去夹菜。一定不要用筷子挑挑拣拣以及在公盘里翻来翻去。

待客提示——在许多情况

下,主人会帮客人夹菜来显示他的热情,但要考虑到卫生和客人的口味感受。用餐时互相敬酒可以营造氛围,增进友情,但饮酒应根据客人的实际身体状况而定。

形象提示——用餐开始后,不要随意离开座位。吃饭时要注意保持清洁,轻轻咀嚼食物,尽量不要发出声音。同时,还要注意不要嘴里含着食物说话,来表示对他人的尊重。总之,在公共场合进餐时,要多注

重礼仪,这样才能体现自己的个人修养,营造良好的用餐氛围。中国丰富的饮食礼仪文化你学到了吗? **ES**

备注:

本文系教育部中华优秀传统文化专项课题(A类)重大项目(尼山世界儒学中心/中国孔子基金会课题基金项目):“饮食文化视角下构筑中华民族共同体的共同历史记忆与文化基因研究”(23JDTCZ015)成果

商业价值
VALUE

FOODSOURCES 食品资源

2004 2024
2004 YEAR 2024
20

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES

低GI食品研究与开发应用现状

在现代社会中,随着生活方式和饮食结构的改变,人们长时间久坐不动、能量消耗减少,这导致全球范围内超重、肥胖患病率的增加,是糖尿病及糖尿病前期患病率攀升的重要因素。作为一种慢性基础性代谢疾病,糖尿病对居民健康的威胁日益严重却缺乏有效的治疗手段,通过膳食摄入实现血糖干预的需求愈发迫切。近年来,关于食物血糖生成指数(Glycemic Index, GI)的概念的研究不断深入。作为评估人体摄入食物后血糖变化的有效指标,GI值反映了不同食物对机体餐后血糖的影响情况。

一、什么是血糖生成指数

GI的概念是1981年由加拿大多伦多大学的詹金斯(Jankins)等学者经过多项研究后提出。它是表示某种食物升高血糖效应与标准食品升高血糖效应之比,指的是人体食用一定食物后会引发多大的血糖反应。一般而言,GI>70为高血糖生成指数食品,以面粉、大米为原料的各种主食为主,如馒头、面包、饼干、米饭、膨化食品、麦芽糖等。它们进入胃肠后消化快,吸收率高,葡萄糖释放快,葡萄糖进入血液后峰值高。GI值在56-69之间的食品为中GI食品,如荞麦、燕麦、全麦、冰

淇淋与牛奶巧克力(GI<50,这是因为脂肪阻碍了碳水化合物与水的充分接触,降低了碳水化合物的消化速度)、蔗糖(GI=68,由一分子葡萄糖和一分子果糖组成,而果糖在人体内转变为葡萄糖的速度比较慢)等。GI<55为低血糖生成指数食品,如未发酵的面食、黏性谷物和粗加工的食品、藕粉、茎叶及豆类蔬菜、酸乳酪和牛奶等。它们在胃肠中停留时间长,吸收率低葡萄糖释放缓慢,葡萄糖进入血液后的峰值低,下降速度慢。

二、影响GI值高低的因素

1.食品类别 人体摄入不同类型的食物会引起不同的血糖反映。如蔬菜、豆类、肉类、乳类的血糖生成指数较低,而精制糖类、谷类少数水果血糖生成指数较高。即使是同样的大米,也会因为产地、品种的不同而有所差异。

2.食品加工方式 不同加工工艺和烹饪方式改变食物的状态、颗粒大小和分子结构,随之改变其消化特性。精细加工的食品相比于天然食品往往更容易消化,营养素吸收也更快。但对于淀粉含量高的食物,精细加工GI值也更高一些。食品加工常用的技术方法主要分为物理法、化学法和生物法三类。化





学法由于安全性低且存在一定的污染性,应用较少。物理加工法中常用的湿热处理使食品在高温高湿环境下发生的直链淀粉-脂质、蛋白质-淀粉交联等基质之间的聚合团聚现象,在一定程度上限制其对淀粉颗粒的破坏作用,导致慢消化淀粉和抗性淀粉的总量显著增加,对酶的抗性增强,淀粉水解速度减缓,GI值有所下降。挤压处理法促进食物中淀粉与脂肪酸形成淀粉-脂肪酸复合物,抑制淀粉酶解,有效提高了淀粉的抗消化性,从而获得低GI产品。微波处理利用微波共振及其穿透性,使食品内部极性分子与微波产生共振,在短时间使食品均匀加热,这时候直链淀粉和支链淀粉从淀粉中解离,形成强抗酶性的双螺旋结构,降低食品GI值。物理加工中非热加工处理法常用的有超声处理和辐照处理等。生物加工方法中的发酵、酶法处理、发芽处理等,其本质是利用酶的作用,实现改变产品结构和组成,并改善加工性能、增强功能活性的目的。目前仅通过酶法制备低GI食品的工艺较少,一般都是将物理改性方法与酶法结合进行使用。

3. 食品成分与膳食搭配 膳食搭配中不易消化的成分越多,GI值就越低。如单独食用面条、稀饭时GI值高,若同时与蔬菜食用则会降低很多。全谷类早餐、全麦面包要比白面包和精制谷物的GI值低,因为谷物外层的糠麸、种皮等物质可作为天然的屏障而减缓酶对内部淀粉的消化作用。膳食中的蛋白质、脂肪、膳食纤维等成分可增加胃排空时间,因此均可降低食物的GI值,尤其是具有黏性的可溶性膳食纤维可将肠内容物变成胶状物质,从而减缓酶对淀粉的酶解作用,因此在降低食品GI值控制血糖方面具有重要的

作用。日常饮食中的醋、柠檬汁等可以延缓食品的胃排空率,延长进入小肠的时间,也可以调节血糖。





低GI馒头



低GI饼干



低GI代餐粉

三、国内外食物GI的相关法规标准

食物GI概念一经提出就得到世界卫生组织和联合国粮农组织的广泛认可。澳大利亚是最早建立食物GI概念的国家，制定了GI的检测方法和相关法律法规，并广泛运用GI标识。日本有很多标有GI值或是低GI的食品。南非已经通过GI标识的有关规定，并明确表示只对含碳水化合物 $\geq 40\%$ 的食物进行标识，不使用GI具体数值仅标识GI等级。美国、加拿大等国设立了民间组织血糖研究所（GRI），目前专门用于审批“低血糖”、“糖尿病友好型”等标识。加拿大血糖生成指数实验有限公司（GI Lab）具有经认证的GI评价资格。在中国，2000年前后开始研究并测定食物GI值，数据列于《中国食物成分表（2002）》。2021年中国营养学会提出《预包装食品血糖生成指数标示规范》，此规范对于GI的科学标示和科学引导消费具有重要意义，也将对低GI食品产业的长期健康发展发挥积极作用。

四、低GI食品开发现状

1. 低GI谷薯类制品 《中国居民膳食指南（2022）》建议“食物多样、合理搭配”的平衡膳食模式，要求每天摄入谷类食物200-300g、薯类食物50-100g。选择低GI谷薯作物

为原料或采用特殊加工工艺可降低谷薯类制品的GI值。目前，常见的低GI谷薯类制品有低GI重组米、杂粮馒头、面包、蛋糕、饼干、代餐粉等。

2. 低GI水果及其制品 流行病学研究显示，每天1-2份水果可降低21%死亡风险。多数水果对血糖影响不大，水果酸度越高，对血糖的影响越小，生的、青的水果利于控制血糖，水果经脱水或糖渍处理后含糖量增加，GI值升高。常见的低GI水果制品有复合果汁、果酒、果蔬代餐棒等。

五、展望

随着大众对于健康饮食的需求攀升，低GI食品的关注热度越来越高，市场潜力巨大。这一概念的提出，也使人们从一个全新的角度，深入认识摄入碳水化合物与各种慢性疾病，特别是肥胖、糖尿病的关系，为更加科学地选择食物、倡导平衡膳食、遏制慢性疾病的增长提供了理论依据。但对于整个行业来说，目前国内缺乏统一规范的食品标识和认证标准，成为行业的发展瓶颈之一，尽快制定相关法律法规，科学规范地指导企业生产低GI食品，标注低GI标识是目前行业亟待解决的问题。FS



婴幼儿辅食中肉泥的营养价值与添加指南研究

文 | 严慧琦 渤海大学

婴幼儿在满6月龄后,继续母乳喂养至完全适应于多样化平衡膳食之前,有一段食物过渡的时期,为了满足营养需要而添加乳类以外的其他各种性状的食物,包括家庭配制的和工厂生产的,从补充能量和营养素的角度被称为辅助食品(简称辅食)。引入辅食的过程称为辅食添加。添加辅食的目的和意义,除了补充能量和营养素以外,还包括促进进食技能发育和精细运动功能,促进进食与食物相关心理行为合理发展,影响食物过敏及其他过敏性疾病的风险,以及促进儿童肠道菌群多样化发展。在婴儿满6月龄时,从富含优质铁营养的肉泥类开始,尽快实现多样化食物暴露,是符合上述原则的喂养建议^[1]。辅食喂养是婴幼儿生长的一个重要阶段,从全球范围来看,该阶段的营养素缺乏导致5岁以下儿童营养不良率最高^[2]。在此背景下,婴幼儿辅食健康尤为重要。我国婴幼儿辅食可分为谷物辅食,罐装辅食和营养补充品。肉泥是婴幼儿辅食的重要组成部分,属于罐装辅食,对婴幼儿的生长发育具有重要作用。辅食肉泥对婴幼儿生长发育极其重要,尤其对处于断奶期婴儿的口腔发育和营养摄入具有决定性作用。断奶期特指六个月以上月龄的婴幼儿从食用流体食物转变为固体食物的一段时期。在此阶段,及时为婴幼儿添加适龄状态的食物,有利于为其养成良好的饮食习惯^[3]。



一、婴幼儿辅食中肉泥的营养价值

婴幼儿辅食中的肉泥具有丰富的营养价值，主要包括优质动物蛋白、脂肪、钙、磷、铁及多种维生素等成分。例如，鸡肉泥不仅含有优质的动物蛋白，还富含脂肪、钙、磷、铁及多种维生素，可以提高营养价值，是防治婴儿佝偻病的食物之一。鱼肉泥则含有丰富的蛋白质、钙、磷、铁、维生素B₁和卵磷脂等，有助于增强宝宝的记忆能力、思维能力和分析能力。婴幼儿辅食中的肉泥具有丰富的营养价值，主要包括以下几个方面：

(1) **优质蛋白质**：肉类是高质量的蛋

白质来源，特别是瘦肉和鸡肉，它们含有丰富的动物蛋白，这对宝宝的发育非常有益。蛋白质是人体必需的营养素之一，对于维持和修复组织、增强免疫系统等方面起着重要作用。

(2) **铁元素**：肉类是高铁食物，尤其是红肉和动物肝脏。铁元素对于预防和治疗婴儿缺铁性贫血至关重要，因为宝宝在6个月后容易出现缺铁的情况，而肉类中的铁元素更容易被人体吸收。

(3) **矿物质和维生素**：猪肉和鸡肉不仅含有蛋白质，还含有钙、磷、多种维生素（如B族维生素）等。这些矿物质和维生素对宝宝的骨骼健康、免疫系统和整体营养均有积极影响。

(4) **脂肪和碳水化合物**：肉类还含有一定量的脂肪和碳水化合物，这些成分能够提供额外的能量，帮助宝宝保持活力和促进消化系统的健康。

(5) **氨基酸**：肉类中的氨基酸组成与人体所需的氨基酸比例较接近，因此能被人体有效利用，有助于宝宝的生长发育。

二、婴幼儿辅食中肉泥添加指南

婴幼儿辅食中肉泥的添加是宝宝成长过程中的重要一环。根据《婴幼儿辅食添加营养指南》，从6个月龄开始，健康足月出生的婴幼儿应逐步添加辅食，其中肉泥是首选之一。正确添加肉泥到婴幼儿的日常饮食中需要遵循以下步骤和注意事项：

(1) **选择合适的肉类**：首先，应选择容易消化的肉类，如鸡肉、鱼肉、里脊肉等。鸡肉是推荐的起始肉类，因为它易于消化且对宝宝肠胃负担较小。



(2) 煮熟并制作成泥: 在添加肉泥之前, 必须确保肉类已经煮熟, 并使用料理机打成细腻的泥状。可以参考一些基础的肉泥制作方法, 如将蒸好的胡萝卜和煮好的鸡肉放入搅拌机中, 加入适量温水搅拌均匀。

(3) 从少量开始添加: 初次添加肉泥时, 应从最少量开始, 以观察宝宝是否有过敏反应。一般来说, 排敏期为3-7天, 确定宝宝不过敏后, 再逐渐增加辅食量。

(4) 遵循由稀到稠的原则: 在添加泥类辅食时, 可以遵循由稀到稠的原则, 即从稀释的肉泥开始, 逐步过渡到更浓稠的状态。

(5) 添加顺序: 根据《中国居民膳食指南(2022)》, 建议首先添加富含铁的泥糊状食物, 如肉泥、肝泥、强化铁的婴儿谷粉等。具体的添加顺序为: 肉泥-蛋黄-肝泥-动物血泥-鱼泥-虾泥-全蛋。

(6) 观察宝宝的反应: 在添加肉泥过程中, 要密切观察宝宝的反应, 如有不良反应应立即停止添加, 并咨询医生或营养师的意见。

三、婴幼儿辅食中肉泥对儿童健康发展的影响

关于肉泥对婴幼儿健康的长期影响, 现有的研究和专家意见提供了一些关键信息。首先, 肉泥作为一种富含铁的食物, 对于婴幼儿来说是非常重要的, 因为铁元素对于他们的成长至关重要。特别是在6个月大之后, 婴儿容易出现缺铁的情况, 而肉泥可以有效补充这一需求。然而, 也有一些潜在的风险需要注意。一些老中医认为, 如果过早地给宝宝添加肉泥, 可能会导致呛噎、消化不良、肥胖以及其他营养素缺乏的问题。此外, 超声波处理技术被用于改善肉泥的品质, 使其更适合婴幼儿的口腔





发育和营养摄入。这表明,通过科学方法改进肉泥的质量,可以减少一些潜在的负面影响。

总结来说,肉泥对婴幼儿健康有积极的影响,尤其是在补充铁元素方面。但是,需要注意的是,添加肉泥的时间点和产品的质量都非常关键。婴幼儿辅食中肉泥对儿童健康发展的影响主要体现在以下几个方面:

(1) 提供优质蛋白质和微量元素: 肉类食品包括鱼肉、禽肉和畜肉,能够提供优质的蛋白质和丰富的B族维生素,以及最容易吸收的铁、锌、铜等微量元素。这些营养素对于婴幼儿的生长发育至关重要。

(2) 预防贫血和营养不良: 肉泥中的铁元素可以有效预防婴幼儿贫血,同时也有助于解决因缺乏蛋白质造成的营养不良问题。例如,红色肉类含有大量的铁和锌,每周给宝宝吃3-4次可以显著提高其铁质水平。

(3) 促进生长发育: 适当的肉泥辅食可以促进婴幼儿的生长发育。美国儿科学会建议,在辅食初期就要优先吃富含铁的婴儿米粉、肉泥等泥状食物,以满足婴幼儿对营养素的需求。

(4) 最佳添加时间: 添加肉泥的最佳时间是宝宝6-7个月大。过早添加可能会影响肠胃健康,容易导致胀气;过晚添加则容易缺少微量元素。因此,家长应根据宝宝的月龄

逐步增加肉泥的比例,并留心宝宝的大便情况,以确保其消化吸收正常。

(5) 营养搭配: 为了提高营养价值,可以将肉泥与各种蔬菜搭配使用,这样不仅可以增加营养,还能改善味道,使肉泥更加鲜美。此外,鸡胸肉和瘦肉也是制作肉泥的好选择,因为它们含有优质的动物蛋白和多种维生素,有助于防治婴儿佝偻病。

婴幼儿辅食中的肉泥对儿童健康发展具有重要作用,不仅能提供必需的营养素,还能预防贫血和营养不良,促进生长发育。

四、结论

肉泥作为婴幼儿辅食中的重要组成部分,不仅富含蛋白质和铁质,还含有多种微量元素和脂肪酸,对婴幼儿的健康成长具有重要作用。婴幼儿辅食肉泥添加的目的和意义在于补充营养素、促进进食技能发育、降低食物过敏风险以及促进心理行为的合理发展。家长在添加肉泥时应注意选择高质量的肉类,并严格控制烹饪过程中的卫生条件,以确保宝宝健康成长。通过科学合理的喂养方式,我们不仅满足了宝宝的生理需求,也为他们的全面发展打下了坚实的基础。FS

参考文献:

- [1] 汪之瑛. 婴幼儿辅食添加的新理念[J]. 中国儿童保健杂志,2024,32(04):362-367.
- [2] 栾超. 中国6-23月龄婴幼儿辅食添加现况及其影响因素[D]. 北京: 中国疾病预防控制中心,2018.
- [3] 罗明洋. 婴幼儿辅食肉泥的开发[D]. 南京农业大学,2024. DOI:10.27244/d.cnki.gnjnu.2021.000806.

研创空间
INNOVATION

FOODSOURCES 食品资源

2004 20 YEAR 2024

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES

一锅卤万物，卤啥都好吃

文 | 上海爱厨易企业发展有限公司

酱卤是两种常用的烹饪技法。因为酱法盛行于北方，而卤法盛行于南方，故有「南卤北酱」之说。它们的共同点是：采用特制香料和药材熬成汁，烹熟食物并使其入味。

那口卤味的前世今生

关于卤味的历史源流，可追溯到两千年前的魏晋南北朝时期。在《齐民要术》这本世界闻名的综合性农学著作中，记载了一种“绿肉法”，便是一种卤肉的烹饪方法。

到了唐宋时期，中国卤味也随着这两个朝代的强大经济与无比繁华的文化一起，发展到了新的高峰，其中尤与酒文化息息相关。以唐朝为例，唐朝的酒肆就跟我们现在小区楼下的小卖部一样多，从繁华的长安街头到乡村小路边，各类大小酒馆星罗棋布，生活富裕的唐朝人平时就爱上酒馆吟诗作对喝两口，光有酒还不行，还得有下酒的配菜，于是卤菜便藉此慢慢渗透到了唐朝人民的饮食文化里。

明朝时期，随着《饮膳正



要》和《本草纲目》的问世，王孙贵族和朝野人士开始注重食疗与养生，越来越关注食物带来的营养价值，卤味的发展也到达了顶峰。也正是这时，人们改善了卤料的配方，在调味和养生之间取得了平衡。人们发现，卤味中用来调味的花椒、八角、桂皮等调味料，就有除湿止痛、温中散寒、祛风理气、和胃调中、活血舒筋等功效，既能防病，又能调味，所以这种将香料和中药材加入卤水汁中的配方一直延续到现在，成为很多地方制作卤味的固定搭配。

到了清代，爱新觉罗家族对于饮食有极高的要求，动不动就摆出个满汉全席，烹饪典籍中更有关于卤法较详细的表述。如嘉庆年间的文学家和美食家袁枚所著的《随园食单》上面就记有卤鸡的制法；又如晚清的宫廷御膳仿制出的苏造汤，即是一种供仿制各种卤味的卤汤。

到了近代，中国的卤味品种变得越来越繁多，从禽肉、畜肉及其头蹄脏杂，到蛋品、豆制品、笋菇类均有，冷食和热食各具风味。

因此，常常有食客们调侃：万物皆可卤！近些年来，人们也常以卤味当作闲暇时的零嘴，其中卤鸭脖、卤鸡爪等尤为流行。



美食江湖中的卤门家族

早在清代初期，根据卤汁的特性，由于配方、颜色、地域的不同，分别形成两大派别、三大类别和四大卤系。

两大派别

1.南卤：又分红卤、白卤。红卤用料包括酱油、米酒、水、盐、葱、姜、冰糖、八角、桂皮、花椒、丁香、草果等。菜肴呈红色，味道甘鲜、香醇。白卤用料则不加酱油与糖，仅以水、调味料和中药调制卤成，呈现食材的原色，但有时为避免颜色过白，会加入淡色酱油调色。

2.北卤：主要用料是酱油、绍兴酒、水、盐、葱、姜、糖(或冰糖)、大茴香(八角)、桂皮、花椒、丁香、肉桂等。

三大类别

1.红卤汁：菜肴呈红色。卤包内含八角、桂皮、陈皮、丁香、山奈、花椒、茴香、香叶、草果、良姜、甘草、红辣椒干等，卤制时一同入锅的还有葱结、姜块、片糖、黄酒、酱油、糖色、精盐、熟花生油、味精、骨汤等，调匀即可。

2.黄卤汁：川卤的一种。卤包由黄栀子、香叶、山奈、花椒、



良姜、砂仁，油炸蒜仁、鲜桔皮组成。在常规配料基础上，卤制时还添加沙嗲酱、黄酒、热菜籽油、油咖喱等。

3.白卤汁：色泽淡雅，主要体现食材本色，适合卤制生鲜原料。卤包多为不易褪色的香料，有八角、山奈、花椒、白豆蔻、陈皮、香叶、白芷等。

四大卤系

1.川式卤：川味卤菜集烹制与调味于一身，关键是卤水和火候。卤水有红、白之分，风味相近；红卤加冰糖糖色，适合浅色原料；白卤不加糖色，适合深色原料。

2.粤式卤：卤水是各种单一调味料配制加工而成的液体调味品。用于肉、鱼、豆腐、排骨

等菜肴的卤制或卤制熟食的调味蘸食。集食盐咸味、料酒除异味、糖蜜增鲜、大料的辛香等功能于一身。如今，在南方菜系中使用愈发普遍。

3.潮州卤：俗称「生卤水」。以南姜、药材制成。每款药材紧密相连，多者不多，少则香味不够。早年潮州人以体力劳动者居多，因此口味较重，崇尚大咸、大淡，且鲜味浓郁，故以生卤为主。如今工艺不断创新，药材、香料、配料灵活搭配。

4.客家卤：客家人早期聚居地山高水冷，地湿雾重；食物宜温热，忌寒凉，故多用煎炒，少吃生冷，香辣风味突出。菜肴鲜润、浓香、醇厚。因为劳动强度

大，需要脂肪和盐分补充，饮食以烹调山珍野味见长，略偏咸、偏油；就地取材，制备咸菜、菜干、萝卜干等耐储存的食物，出门可配野菜充饥，形成“咸、熟、陈”的特点。

风味大师带来的地道卤料

卤水医食并重、养身健脾的功效，记载于中国古代最早医书之一《黄帝经》。卤之技法是将原料本身之味和逐步渗入到原料内部的酱、卤汁之味(香料的香气为主)发生作用，使得制品滋味醇厚、香气浓郁。

红澄澄的卤汁，泛着晶莹亮光，不论什么食材，都会温和地释放出香气，让每一道料理充分吸收卤汁的甘醇。

卤汁虽好，但太费时间；老卤虽香，但传统卤水多依赖于调味师傅个人的发挥，很难复制传播开，难以实现标准化；爱厨易卤料，传承正宗老卤配方，采用现代化工艺萃取而成，无香辛料渣，加水即卤；完美解决传统配置一锅卤水需购置几十种香辛料打卤，再辅以多种调味的配料繁多、采购繁琐、原料供应不稳定等诸多难题！

作为餐企专用卤味调味料，爱厨易卤料以古法选材，甄选美味香料，出品口味稳定，可以轻松烹饪各种荤素美味。



爱厨易隆江风味卤汁

产品特点

棕色，半固态调味料
浓郁的酱香味

产品优点

融合多种香辛料，底味醇厚，融合猪骨高汤赋予其厚重感
酱卤肉感十足，卤制过的菜品色泽鲜亮，颜色红亮

产品应用

规格: 1kg*20袋/桶
鸡, 鸭, 牛, 猪, 羊各种部位, 以及素菜、菌菇
1酱: 4水



爱厨易甜辣卤料

产品特点

焦褐色，半固态调味料
甜辣适口，芳香浓郁

产品优点

老牌网红口味，深受广大消费者喜爱
紧跟消费市场更迭，消费群体基础广泛，且满足年轻群体口味需求

产品应用

规格: 1kg*20袋/桶
鸡, 鸭, 牛, 猪, 羊各种部位, 以及素菜、菌菇
1酱: 5水



爱厨易大棒骨酱汁

产品特点

焦褐色，半固态调味料
酱香浓郁，适口性强

产品优点

融合多种香辛料，底味醇厚，融合猪骨高汤赋予其厚重感
酱卤肉感十足，卤制过的菜品色泽鲜亮，颜色红亮

产品应用

规格: 20kg/袋
鸡, 鸭, 牛, 猪, 羊各种部位, 以及素菜、菌菇
1酱: 10水



爱厨易五香卤料

产品特点

焦褐色，半固态调味料
酱香浓郁，适口性强

产品优点

融合多种香辛料，底味醇厚，融合猪骨高汤赋予其厚重感
酱卤肉感十足，卤制过的菜品色泽鲜亮，颜色红亮

产品应用

规格: 1kg*20袋/桶
鸡, 鸭, 牛, 猪, 羊各种部位, 各种素菜、菌菇
1酱: 5水



卤香诱人、出品快捷，不再劳心厨师每日调汤，不夸张地说，就连服务员也能做出一道好卤菜！

卤味出品祛腥祛臊、鲜嫩多汁、韧烂适口、卤香浓郁；对于连锁餐饮，真正解决了“卤味出品风味实现标准化”的痛点！ **FS**



普如伟萨 Formax® 成型机：品质稳定、性能可靠

与成品品质一起，下列因素在考虑制定加工设备方案时占有重要份量：

- 食品安全
- 可靠性
- 生产率
- 单品重量控制
- 可扩展性
- 绿色可持续发展
- 灵活性

成型汉堡、鸡块、肉饼以及其他形状的产品是您产品供应的重要品项，稳定如一的产品质量以及规模化的产量对获利而言至关重要

加工原料的形状、大小，温度不尽相同、分布范围广：



进料方式选择

依据终端产品需求 (从优质到增殖产品)

- Tender-Form® - 高品质
- Verti-Form® - 整肉
- Standard - 增殖产品

NovaMax®系列

为满足更高产能需求而最新设计的滑板式成型机

- 可根据您的需要选择填料方式
- 可利用现有的Formax成型机模板/配件
- 降低用水量、用电量、降噪
- 可选备件包用于增加产量
- 尺寸：
 - 19英寸 | 500 毫米
 - 26英寸 | 660 毫米



NOVAMAX®8600
Up to 4,500 lbs/hr
2,000 kg/hr



NOVAMAX®10660
Up to 10,000 lbs/hr
4,500 kg/hr

Formax®
使用最优质的部件



模板

VerTex®系列

转鼓式设计，满足更高产能需求

- 减少废料及次品
- 有助于提高产量的可选备件包
- 高产能
- 带宽尺寸：
 - 26英寸 | 660 毫米
 - 39英寸 | 1000 毫米



VERTEX®8660
Up to 8,100 lbs/hr
4,000 kg/hr



VERTEX®10000
Up to 14,000 lbs/hr
6,200 kg/hr



VERTEX® 转鼓式模板

可靠的性能

成熟可靠的高效抽拉模板式成型机

- 填料方式可选
- 可使用现有Formax成型机的模板/配件
- 可选择的配套设备
- 带宽尺寸：
 - 6英寸 | 150 毫米
 - 15英寸 | 400 毫米
 - 26英寸 | 660 毫米



F-6™
Up to 1,000 lbs/hr
450 kg/hr



F-400™
Up to 2,100 lbs/hr
950 kg/hr



ULTRA26®
Up to 7,500 lbs/hr
3,400 kg/hr



进料螺杆



量杯

可选的配套设备，包括：



应用



牛肉

猪肉

鸡肉

火鸡肉

鱼肉

水果

蔬菜

Provisur®技术加工设备为您带来更高效益

- 可靠的设备稳定性和耐用性
- 服务和支持
- 可使用标准清洁设备清洗
- 绿色持续发展-降低生产用水、电、气等能源消耗

食聊食疗
HEALING

FOODSOURCES 食品资源

2004 2004 2024 2024
20 YEAR

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES

五味调和

——《黄帝内经》与食疗文化

文 | 章原 上海中医药大学



俗话说“医食同源”，中国古代食疗文化源远流长，但如果从理论角度追根溯源的话，则与中医学有着密不可分的关系。而围绕着饮食与养生、饮食与疾病防治等相关内容所形成的中医食疗学也是整个中医学体系的重要组成部分。因此，要了解食疗文化，有必要对中医典籍，特别是对奠定中医理论基石的《黄帝内经》有所了解。

《黄帝内经》是现存最早、影响最大的一部中医学典籍，被后世尊为“医家之宗”。虽然性质上将其归为医书，但实际上该书蕴含的内容十分广博，除医学内容外，还涉及了哲学、天文学、气象学、物候学、心理学、音律学等诸多领域的知识，《内经》中将多学科知识与医学领域互渗互通，因此也可以说是一部围绕生命问题而展开的“百科全书”。

《黄帝内经》包括《素问》和《灵枢》，共计160余篇，其中明确涉及饮食内容的篇目约40多篇。虽然分布较为零散，但从饮食结构，到食物性味，乃至于饮食与疾病的防治等，大凡后世食疗发展中所涉及的主要内容和原则在《内经》中都已涉及，为中医食疗学的发展奠定了扎实基础，确立了中医食疗学理论体系框架。限于篇幅限制，兹择要从饮食健康、饮食结构、谨和五味、食疗食补四方面进行介绍。

1. 饮食健康

《内经》非常重视饮食的作用，将其视为人体赖以生存的能量源泉。按照中医学“天人合一”的生命观，生命活动的维持依赖于天地精气的供养，“天食人以五气，地食

人以五味”，也就是说人与自然界需要物质和能量的交换。因此，食物是人体气血化生的主要来源，饮食五味所化生的精微之气，是人体精、气、神的物质基础，更是生命活动的基本保证。人体阴阳五行的调和，气血运行的流畅，均以饮食的合理为基础，正如《素问·六节藏象论》所说：“五味入口，藏于肠胃，味有所藏，以养五气。气和而生，津液相成，神乃自生。”又如《灵枢·五味》所云：“谷不入，半日则气衰，一日则气少。”也就是说，饮食事关人的生死存亡，合理的饮食可保证机体的营养，使五脏功能旺盛，气血充实，反之则会严重影响人体的健康。

正因为饮食与健康的关系如此密切，所以《素问·上古天真论》中将“法于阴阳，和于术数，食饮有节，起居有常，不妄作劳”视为重要的养生原则，其中“食饮有节”正是专门就饮食而言，认为饮食应当有所节制。如果没有节制，不但没有益处，反而会导致多种疾病。比如《素问·痹论》所说：“饮食自倍，肠胃乃伤”，饮食过量，会导致肠胃受伤，轻则可致消化不良，严重地话会使气血流失常，筋脉郁滞，导致各种疾病的产生。

《内经》也将良好、有规律饮食习惯视为养生的重要原则，认为有助于保护脾胃的生理节律，维护后天之精的生化之源，对防病抗衰老有积极的意义。《内经》认为饮食不当是人体疾病发生、发展的重要原因，并结合具体疾病，分析了由于饮食不当而致病的种种情况：如饮食不节、五味偏嗜、寒热失当、过食油腻等。其中特别强调了过食油腻肥厚食物的危害，如《素问·奇病论》所说：

“肥者令人内热，甘者令人中满。”《素问·生气通天论》也说“膏粱之变，足生大丁”。肥

甘厚味固然美味，食用起来感觉爽口，但是如果过量的话，对人体健康的危害非常大，这些观点即便到了现在仍然很有参考价值。

正因为饮食与健康之间的关系如此重要，所以古代养生学的发展长河中，尽管存在各种派别，但基本上都将饮食调养视为至关重要的一项内容。

2. 饮食结构

现代人对于“饮食结构”一词都不陌生，也多半知道要追求均衡、多样化的饮食，要包含蛋白质、碳水化合物、脂肪、维生素和矿物质等，确保从食物中获取足够营养，达到膳食平衡，这基本上已是现代人的共识。

《黄帝内经》中虽然没有出现“饮食结构”这样的词汇，但却明确提出了一个适合东方人的饮食结构。《素问·脏气法时论》中云：“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充，气味合而服之，以补精益气。”这段文字虽然简短，但却极有价值：





首先,《内经》将食物按自然属性分为了谷、果、畜、菜四个大类。所谓五谷通常指麦、黍、稷、麻、菽,五果包括李、杏、枣、桃、栗,五畜包括牛、犬、羊、猪、鸡,五菜是指韭、薤、葵、葱、藿。当然,这里所谓的五谷、五果、五畜、五菜,只是概举当时各类食物中人们最常食用的、具有代表性的重要品种,并非指只食用这五种食物而已。大体来看,五谷包括了谷物和豆类,大概相当于今天所说的五谷杂粮;五果对应的是各种水果;五畜指各种动物肉类;而五菜相当今天的各类蔬菜。可见,《内经》倡导的这一饮食结构是在五谷杂粮为主食的基础上,加上适当的肉食和蔬果搭配组成。这种“谷果畜菜”的组合,营养相当均衡,基本上满足了机体的需求。

其次,对于上述各类食物的比例和功用,

《内经》亦给予了简要而明确的区分:“五谷为养”,显然是指人体主要依靠谷物类食物来呵养,是必须摄入的主体性食物来源,具有不可替代性;“五畜为益”,指以动物肉类荤食作为补益类食品;“五果为助”“五菜为充”,助和充二字,再明白不过地指出了果品和蔬菜作为辅助性食物的地位。《内经》强调谷、肉、果、菜几类食物要合理搭配,共同发挥作用,“气味合而服之”,才能更好地“补精益气”,维持人体的健康运转。这种观点与现代主张的以植物性食品为主,而以动物性食品为辅,能量、脂肪以及糖类搭配均衡,全面吸收各种营养成分的饮食原则也高度吻合,而且更适合东方人的饮食习惯与需求。

《内经》中提出的这一饮食结构是基于当时人们长期的饮食实践活动而来,距今已经有数千年。但即便是用今天的眼光来看,



这依然是一份近乎完美的组合：有主食有副食，有菜有肉有蔬果，在主次搭配上也很合理。这与现代营养学中倡导的所谓“营养金字塔”模式颇为相似，都追求食物多元化，强调比例平衡，堪称科学合理。

3. 谨和五味

《内经》论述食疗的内容非常丰富，其中一个重要的核心理念就是“谨合五味”。所谓“五味”，是中医理论中描述食物和药物性质的重要概念，指酸、苦、甘、辛、咸五种性味，五味有不同的特性与作用：酸味收敛，苦味燥湿，甘味缓急，辛味发散，咸味软坚。五味实际上是传统五行理论的具体应用，五味对应的五行分别是：酸为木，苦为火，甘为土，辛为金，咸为水，又分别对应人体的肝、心、脾、肺、肾五脏。

那么，“五味”和人的“五脏”之间又有什么关系呢？《素问·五脏生成》说：“心欲苦，肺欲辛，肝欲酸，脾欲甘，肾欲咸。”简单来说，就是五脏对于五味各有所喜，彼此对应，心喜欢苦味，肺喜欢辛味，肝喜欢酸味，脾喜欢甘味，肾喜欢咸味。正如《素问·至真要大论篇》中所说：“五味入胃，各归所喜，故酸先入肝，苦先入心，甘先入脾，辛先入肺，咸先入肾。”由于五脏是人体生命活动的中心，与人体健康有着密切的关系，因此从饮食角度来看，就需要“谨和五味”以养五脏。所谓“谨和五味”，就是注意五味的调和，五味的作用与功效各不相同，不可或缺，少了哪一个也不行。但同时五味也不可偏嗜，如果偏嗜偏食，五味摄入失调，也会损伤五脏，从而引起多种疾病，严重的会影响人的寿命。《素问·五脏生成篇》中对五味偏嗜导致的各种疾

病的表现进行了细致的描绘，比如多食咸味的食物，会导致血脉凝涩不通畅，苦味食物摄入过多，则会皮肤会枯槁不润泽，容易掉落毛发等。

因此，《内经》主张饮食必须要合理调配，保证各种营养物质的比例均衡，使五味调和平衡，有助于五脏的生理功能，从而促进气血运行，使得筋脉柔和，腠理周密，达到强健筋骨、延年益寿的效果。

4. 食疗食补

《黄帝内经》重视通过食物来调养疾病，《素问·五常政大论》中明确指出，不论服用什么药物，都有毒副作用，去病则止，不可多服，以防用药过度，而伤其正气。主张“谷肉果菜，食养尽之，”强调可以通过饮食调养，使正气恢复，邪气尽去。由于许多疾病往往是由于饮食不当所致，因此用相应的饮食予以调治，这也正是顺应自然规律的具体表现。

从食疗文化的角度来看，“谨和五味”的理念十分重要，也具有很强的实用性：一方面，可以利用五味所喜的味道，按照性味选择食物，有针对性地对相应的脏腑活动产生作用；同时，也可以利用五行生克的原理，合理调配食物，促进五脏的协调与平衡，这对维持健康同样具有重要意义。

由于五味与五脏具有对应关系，因此《内经》提出可以根据脏腑病变的不同特性，而选择相应的饮食五味。如《素问·脏气法时论》中所言，肝性苦燥急，可以食甜味来缓解；心性苦缓散，可以用酸味来收敛；脾性苦湿，可以用咸味来燥湿；肺性易上逆，可用苦味来泻气；肾性苦燥，可食辛味进行润养。



《内经》中类似的描述颇多，但万变不离其宗，都是灵活运用五味理论，通过食疗的方式进行疾病防治。《内经》中列举了一些适合五脏疾病调养的食物，如《灵枢·五味》中说：脾病者宜食粳米饭、牛肉、枣、葵，心病者宜食麦、羊肉、杏、薤，肾病者宜食大豆、黄卷、猪肉、栗、藿，肝病者宜食麻、犬肉、李、韭，肺病者宜食黄黍、鸡肉、桃、葱等，从列举的疾病与适合调治的食物来看，也都是基于性味相生相克原理而发。

同样，由于五味和五脏对应，因此出于五味平衡的考虑，如果五脏有疾病的话，自然也会有相应的饮食禁忌。《灵枢·五味》中论述了五脏疾病各自禁食的五味：“肝病禁辛，心病禁咸，脾病禁酸，肾病禁甘，肺病禁苦。”直到现在，这依然是中医关于五脏病饮食需要遵循的重要原则。

《内经》中蕴含的食疗内容非常丰富，除了上面列举的资料之外，还有许多也都值得高度重视。比如食物的寒热温凉，对于人

体健康同样重要。《内经》认为过寒过热的饮食都对身体有害，如《素问·阴阳应象大论》中所言：“水谷之寒热，感则害于六腑。”所以饮食的一个重要原则便是温度要适中，不要过寒过热，如《灵枢·邪气脏腑病形》中举例所言：人体外部如果已经感受风寒，再饮用寒凉饮料的话，两寒相迫则会伤肺，使得内外皆被寒所伤。此外，《内经》也强调根据季节和疾病的寒热选择适宜的食物，寒凉食物要远离寒凉季节或寒证，使用温热食物也要回避温热的季节或热证。在这一点上，食物和药物的使用原则实际上是相通的，即所谓的“食宜同法”。

总之，《黄帝内经》在总结古人饮食实践活动的基础上，较为系统地探讨了饮食与健康的关系，并提出了一套切实可行的食疗理论和食疗方法。尽管由于时移代革，一些个别的措施和主张未必完全适合照搬，但其中所蕴含的饮食健康理念即便是到了今天仍然具有重要的参考价值，值得我们珍视。FS

职来职往
CAREER

FOODSOURCES 食品资源

2004 2004 2024 2024
20 YEAR 20

食品资源尽在《食品资源》

Food sources are all in FOODSOURCES

CAREER 职来职往

2024年4月

4月29日, 贵州茅台 (600519.SH) 发布公告, 根据贵州省人民政府相关文件, 推荐张德芹为贵州茅台酒股份有限公司董事、董事长人选, 建议丁雄军不再担任公司董事长、董事职务。

主席、公司提名委员会主席及战略及发展委员会主席, 自即日起生效。同时, 庆立军被委任为公司非执行董事及董事会主席, 任期自获委任日期起为三年。

5月30日, 佳沛 (Zespri) 董事长Nathan Flowerday宣布, 任命Jason Te Brake为公司首席执行官。他将接替即将离任的Daniel Mathieson。

2024年5月

5月9日, 资深肉制品营销专家樊红旺已辞任金锣集团营销副总裁。

5月16日, 安井食品晚间发布公告称, 因工作调整, 郑儒楠女士不再担任公司职工监事, 在公司继续担任其他职务。公司召开了2024年职工代表大会第一次会议, 会议选举王小娇女士为公司第五届监事会职工监事, 任期至本届监事会届满。

5月17日, 妙可蓝多(600882.SH)公布, 公司召开第十一届董事会第三十次会议, 同意选举陈易一先生为公司董事长、董事会提名委员会委员及董事会战略委员会主任委员, 任期与第十一届董事会董事任期一致。

5月20日, 南方乳业发布公告称, 选举黄德泽为公司董事长, 任职期限至本届董事会任期届满为止。

5月20日, 庄园牧场召开第五届董事会第一次会议, 选举杨毅为公司第五届董事会董事长, 同意聘任马铁民为总经理, 魏红兵、赵超越、张骞予、蔡磊为副总经理, 魏红兵为财务总监, 赵超越为董事会秘书。任期三年, 自本次董事会审议通过之日起至第五届董事会任期届满日止。

5月22日晚间, 蒙牛乳业 (02319.HK) 发布公告, 陈朗因工作调动, 已辞任公司非执行董事、董事会

2024年6月

6月5日, 百事可乐首席营销官Todd Kaplan表示, 在百事公司工作近20年后, 他将离职以寻求外部机会。他在2022年被任命为百事可乐首席营销官。期间, 他领导了业务的转型, 加速了百事可乐零糖产品的增长, 扩大了饮用水产品组合, 并创建了直接面对消费者的营销模式 (DTC) 的新渠道。

6月7日, 御食园发布公告称, 本公司董事会于2024年6月6日收到董事曹振兴先生递交的辞职报告, 自股东大会选举产生新任董事之日起辞职生效。上述辞职人员持有公司股份15,557,003股, 占公司股本的18.6352%, 不是失信联合惩戒对象, 辞职后不再担任公司其它职务。

6月11日晚间, 佳沃食品发布公告称, 佳沃食品股份有限公司总经理唐寅先生因个人及家庭原因申请辞去公司总经理职务及在公司下属公司的一切职务, 辞职后将不再在公司及公司下属公司担任任何职务。公司决定聘任黄永棍先生为总经理。

6月12日深夜, 周黑鸭发布公告, 张宇晨因个人发展原因, 已辞任执行董事、公司行政总裁及董事会策略发展委员会委员职务。公司创始人、董事会主席兼执行董事周富裕, 将接替张宇晨成为新的行政总裁, 自2024年6月12日起生效。

展会预告 CALENDAR OF EVENTS

2024上海国际食品加工与包装机械展览会联展

主办: 上海博华国际展览有限公司、中国包装和食品机械有限公司、中国食品和包装机械工业协会
时间: 2024年6月19-21日
地点: 国家会展中心(上海)
电话: 021-33392306
E-mail: lydia.zheng@imsinoexpo.com
www.propakchina.com www.acktech-foodtech.com.cn

第二十二届中国国际肉类工业展览会

主办: 中国肉类协会
时间: 2024年9月10-12日
地点: 济南黄河国际会展中心
电话: 010-64216601
www.chinameat.net

第二十五届健康天然原料、食品配料中国展

主办: 上海博华国际展览有限公司
时间: 2024年6月19-21日
地点: 国家会展中心(上海)
电话: 13917425260
E-mail: JR.Ma@imsinoexpo.com
www.fia-china.com

第十九届上海国际新零售社区社群团购博览会

主办: 上海胜歌展览服务有限公司
时间: 2024年9月25-26日
地点: 上海世博展览馆
电话: 021-34080287
www.shcgb.com

2024上海国际水果展

主办: 中国食品土畜进出口商会、中国果品流通协会
时间: 2024年8月28-30日
地点: 上海新国际博览中心
电话: 021-62825881/5882
www.fruitexpo.cn

2024中国秋季烘焙展&中国家庭烘焙用品展览会

主办: 中国焙烤食品糖制品工业协会
时间: 2024年10月17-19日
地点: 武汉国际博览中心
电话: 010-63430880
www.bakerychina.com

第15届上海国际餐饮食材展览会

主办: 上海市食品协会、上海歌华展览服务有限公司
时间: 2024年8月28-30日
地点: 上海新国际博览中心
电话: 021-61276587
www.shicaexpo.com

2024中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会

主办: 中国轻工机械协会、中国联合装备集团有限公司、慕尼黑博览集团
时间: 2024年10月28-31日
地点: 上海新国际博览中心
电话: 010-66060746
www.chinabrew-beverage.com

第18届上海国际渔业博览会

主办: 上海歌华展览服务有限公司
时间: 2024年8月28-30日
地点: 上海新国际博览中心
电话: 021-61276585
www.worldseafoodshanghai.com

第27届中国国际渔业博览会

主办: 中国国际贸易促进委员会农业行业分会
时间: 2024年10月30-11月1日
地点: 青岛·红岛国际会议展览中心
电话: 010-59194345
www.seafare.com.cn

Tailift

丰田台励福叉车



防爆叉车



电动叉车



仓储叉车



电动搬运车



洗地机

张先生

13906381391

2024年全球机械包装展会计划表

欧洲	德国德鲁巴国际印刷展 DRUPA	2024.5.28-6.7	德国 - 杜塞尔多夫	四年一届
	俄罗斯国际包装展 RosUpack	2024.6.18-21	俄罗斯 - 莫斯科	一年一届
	俄罗斯食品加工及包装展 AGROPRODMASH	2024.10.7-11	俄罗斯 - 莫斯科	一年一届
	法国国际包装展 ALL 4 PACK	2024.11.4-7	法国 - 巴黎	两年一届
	波兰包装技术及标签设备展	2024.11.13-15	波兰 - 波兹南	两年一届
	意大利包装展 IPACK-IMA	2025.5.27-30	意大利 - 米兰	三年一届
	德国慕尼黑饮料技术展 Drinktec	2025.9.15-19	德国 - 慕尼黑	四年一届
	德国杜塞尔多夫国际包装展 Interpack	2026.5.7-13	德国 - 杜塞尔多夫	三年一届
	意大利国际食品加工及包装展展览会 CIBUS TEC	2026.10.27-30	意大利 - 帕尔马	三年一届
	德国科隆食品饮料技术展 ANUGA FOODTEC	2027.2.23-26	德国 - 科隆	三年一届
亚洲	泰国国际食品及机械展 THAIFEX	2024.5.28-6.1	泰国 - 曼谷	一年一届
	日本食品机械工业展 FOOMA JAPAN	2024.6.4-7	日本 - 东京	一年一届
	韩国食品及机械展 SEOUL FOOD & HOTEL	2024.6.11-14	韩国 - 首尔	一年一届
	泰国国际食品饮料及包装机械展 PROPAK	2024.6.12-15	泰国 - 曼谷	一年一届
	伊朗食品及机械包装展 Iran Agrofood	2024.6.8-11	伊朗 - 德黑兰	一年一届
	土耳其食品及配料包装展览会	2024.7.10-13	土耳其 - 伊斯坦布尔	一年一届
	马来西亚包装及食品加工机械及设备展 MIMF	2024.7.11-13	马来西亚 - 吉隆坡	一年一届
	菲律宾国际食品及机械展 WOFEX	2024.7.31-8.3	菲律宾 - 马尼拉	一年一届
	越南（胡志明）国际食品饮料及包装机械展	2024.8.8-10	越南 - 胡志明市	一年一届
	沙特食品展览会 SAUDI FOODEXPO	2024.8.12-15	沙特 - 利雅得	一年一届
	印度食品机械展 ANUTECH	2024.8.28-30	印度 - 孟买	一年一届
	印度国际包装展 PROPAK	2024.9.25-27	印度 - 孟买	一年一届
	印尼食品包装机械展 ALL PACK	2024.10.9-12	印尼 - 雅加达	一年一届
	日本东京包装展览会	2024.10.23-25	日本 - 东京	两年一届
	哈萨克食品、加工机械及包装展	2024.11.13-15	哈萨克 - 阿拉木图	一年一届
	海湾（迪拜）食品加工机械展 GULFOOD MANUFACTURING	2024.11.5-7	阿联酋 - 迪拜	一年一届

亚洲	越南（河内）国际食品饮料及包装机械展	2024.11.6-9	越南 - 河内	一年一届
	印度尼西亚食品及机械展 SIAL	2024.11.13-16	印尼 - 雅加达	一年一届
	乌兹别克斯坦国际食品酒店餐饮 & 包装机械展 Uz Agro Expo	2024.11.20-22	乌兹别克 - 塔什干	一年一届
	缅甸国际包装展 Myanmar Plas Print Pack	2024.12.13-16	缅甸 - 仰光	一年一届
	菲律宾包装工业展 ProPak	2025.2	菲律宾 - 马尼拉	一年一届
	乌兹别克斯坦国际食品 & 包装机械展	2025.3	乌兹别克 - 塔什干	一年一届
	越南国际包装展 PROPAK	2025.4	越南 - 胡志明	一年一届
	韩国国际包装展 KOREAPACK	2025.4	韩国 - 首尔	一年一届
美洲	墨西哥国际食品及包装机械展	2024.6.4-7	墨西哥 - 墨西哥城	一年一届
	巴西食品机械及包装展 Fispal Tecnogla	2024.6.18-21	巴西 - 圣保罗	一年一届
	美国国际包装展 PACK EXPO	2024.11.3-6	美国 - 芝加哥	一年一届
	哥伦比亚国际包装工业展 Andina-Pack	2025.11.4-7	哥伦比亚 - 波哥大	两年一届
	智利包装展览 CIRCLEPACK	2026.4	智利 - 圣地亚哥	两年一届
非洲	埃及国际包装展 PROPAK	2024.5.26-28	埃及 - 开罗	一年一届
	突尼斯国际食品饮料及机械酒店展览会 IFSA	2024.7.3-5	非洲 - 突尼斯	一年一届
	埃及国际食品展 Food Africa	2024.12.3-5	埃及 - 开罗	一年一届
	南非食品机械及包装塑料展 PROPAK AFRICA	2025.3.11-14	南非 - 约翰内斯堡	三年一届
	南非开普敦包装印刷塑胶展 PROPAK CAPE	2026.10.27-29	南非 - 开普敦	三年一届
	北非阿尔及利亚食品及机械包装展 DJAZAGRO	2025.4	阿尔及利亚	一年一届
澳洲	澳大利亚包装展 Auspack	2026.3	澳大利亚 - 墨尔本	两年一届
肉类机械	意大利肉制品工业展览会 MEAT-TECH	2024.5.27-30	意大利 - 米兰	三年一届
	美国国际肉类工业展 IPPE	2025.1	美国 - 亚特兰大	一年一届
	法兰克福国际肉类加工工业展 IFFA	2025.5.3-8	德国 - 法兰克福	三年一届
水产机械	波士顿水产及机械展	2025.3	美国 - 波士顿	一年一届
	欧洲水产展及机械展 global	2025.4	西班牙 - 巴塞罗那	一年一届



公司简介 About us

上海双慧装饰技术有限公司是一家专注于地坪设计、施工服务及专业养护的公司。

自成立以来，公司秉承以客户需求为中心遵照以人为本的理念，精益求精的技术质量会同众多的客户及总包为广大食品业、制药业、工业领域、商业领域、教育领域等提供了优良的品质及科学合理的系统方案。

优质的服务，合理的价格，完善周到的售后服务。赢得广大户的一致好评，在业界享有一定的美誉。

服务行业：食品业、制药业、工业领域

地址：上海市闵行区新龙路1333号七宝万科国际24幢901

中央厨房整体解方案

-  生产和加工区
-  办公区
-  干燥生产和加工区
-  实验和公共区
-  储存和物流区
-  储存和物流区



内蒙古天牧臻肉业有限公司



扫码关注官方微信公众号及小程序

01 | 天牧臻牛羊肉 草原风情，品质保障

在内蒙古兴安盟扎赉特旗工业园区，我们投资并打造了“天牧臻标准化牛羊屠宰加工冷链物流园区”项目，集牛羊屠宰、深加工、仓储及冷链物流等分拣为一体的综合性企业。我们的加工车间采用国际领先的封闭式屠宰，一条龙流水线加工作业模式，主要设备配有查维斯、希悦尔、比泽尔等先进设备，并配备30万级净化车间标准。



02 | 卓越工艺，卓越品质

我们的屠宰工艺采用伊斯兰方式，确保肉质更佳、更适于储存、更好的口感。排酸过程则通过72小时的科学控制，有害物质分解，使营养更易被吸收。分割车间达到30万级净化车间标准，温度控制在8-12℃，为牛肉品质保驾护航。加工车间采用国际领先封闭式屠宰，加工一体化流水线，全程符合GB及欧盟卫生标准，遵循HACCP、ISO-9001、ISO-22000等质量标准，确保产品安全。



03 | 国际认证，品质保证

自品牌开创以来，天牧臻荣获了ISO-9001、HACCP、ISO-22000等多项认证，确保产品严格符合高标准的质量及安全。自2020年起，我们的生产和产品符合清真食品规定，并获得清真监制证。2023年6月，我们荣获内蒙古自治区龙头企业称号，更是对我们在行业中卓越表现的肯定。



匠心品质，精湛工艺



得益于内蒙古杭盖草原的辽阔无限和独特的地理环境优势，无污染、无沙化且无鼠害让天然的草原放牧基地拥有得天独厚的生态平衡，为牛羊提供了充足的食物和舒适的生活环境。同时，我们严格把控合作牧场的养殖过程，采用科学的养殖技术，以确保牛羊的健康及品质。并通过现代化的牛羊屠宰分割与加工生产线，采用先进的排酸工艺，为牛肉带来了质地细腻、醇厚悠长的口感。产销一体化保障，旨在为消费者提供放心安全的产品。



Shinho欣和

待世界如家人



“
我们自己不吃的东西，就不要卖给消费者
就更不要生产，要用良心做产品
”

这句话我们坚持了30年，
欣和用心酿造每一瓶产品。



联系电话:0535-6115000 6103706



鑫建食品
XINJIANFOOD



全球牛羊肉跨境采购

天津鑫建食品贸易有限公司

诚信 共赢 卓越 担当



联系电话:15122384186

地址:天津市东丽区金钟街道大毕庄工业区天大办公楼205室



歌华食材展
GehuaExpo

第15届上海国际餐饮食材展览会

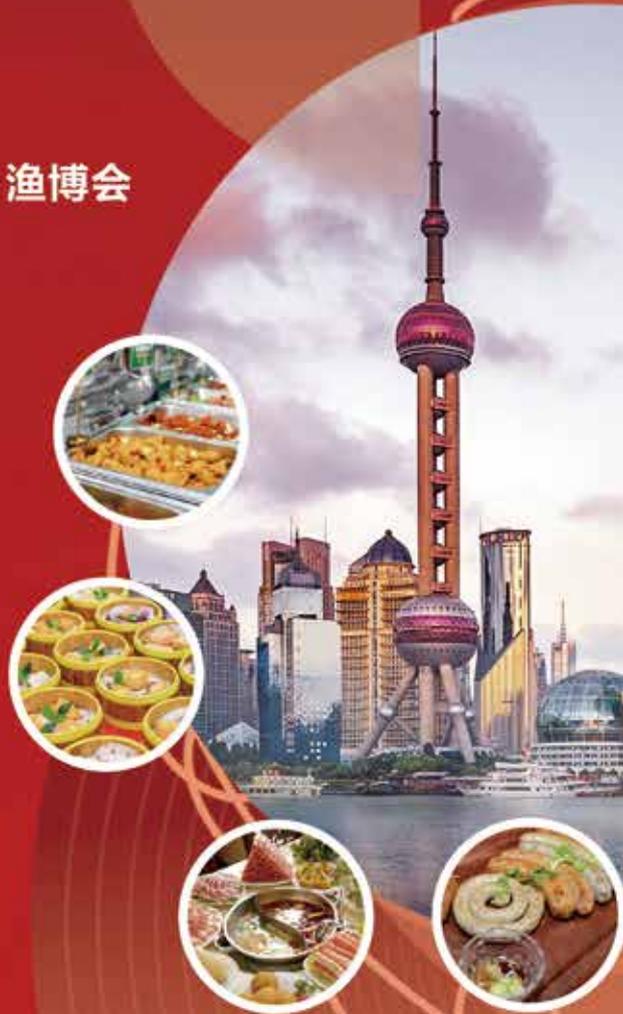
15th Shanghai International Catering and Ingredients Exhibition

同期举办：

冷冻食品展 | 调味品展 | 预制菜展 | 肉类展 | 渔博会

2024.8.28-30

上海新国际博览中心



www.shicaexpo.com

电话：+86-21-61276587





中国新零售博览会 (NRF)
CHINA NEW RETAIL FAIR



上海社区团购
博览会

第五届中国团长大会&视频达人会 第十九届上海国际新零售社区社群团购博览会

展会时间 **2024年9月25-26日**

展会地点 **上海世博展览馆**



指导单位

中国互联网协会应用创新工作委员会 互联网奥博会组委会

主办单位

上海市浦东新区电子商务行业协会 上海胜歌展览服务有限公司

协办单位

上海社区团购大联盟 上海水产行业协会 长三角食品产业合作联盟
安徽省农产品加工技术协会 合肥绿色食品协会 邻趣 世界食品网
玺阁文化 莫争文化 北大电商总课题组

扫一扫查看更多精彩内容



联系电话: 18018672011

网址: www.shcgb.com



第二十七届 FHC上海环球食品展

THE 27th SHANGHAI GLOBAL FOOD TRADE SHOW

臻选美食·品味全球
SHAPING THE FUTURE OF FOOD

2024.11.12-14

上海新国际博览中心·浦东

Shanghai New International Expo Centre (SNIEC), China

展位咨询 : 021-3339 2132
Booth Inquiry



扫码预订展位





爱厨易 A CHEF 风味大师

粉面汤底 | 卤料 | 烧烤料
调理制品 | 酱料 | 增鲜粉

专业餐饮风味
解决方案服务商



拥有爱厨易产品赋能有惊喜

0550-2597999



公众号



视频号



网站



全系列速冻装置



- **智能：**数字管理，连续冻结，高效兼容全生产流程
- **立体：**创新风场布置及湿度控制，有效提升空间利用率
- **安全：**环保制冷剂低碳节能；机械化进出料，改善作业环境

适合全品类肉制品、水产品、果蔬等快速冻结
为用户定制个性化柔性生产线



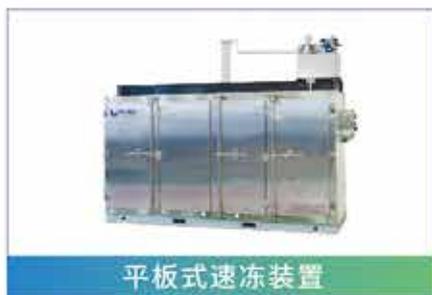
螺旋式速冻装置



流态化速冻装置



隧道式速冻装置



平板式速冻装置



板式搁架速冻装置



堆积式螺旋速冻装置



主办：食品资源

2004 20 YEAR 2024

食品资源尽在《食品资源》

重塑焕新

2024 AMCC
肉类消费论坛

Annual M-eat Consumption Conference

2024年7月17-19日 沈阳君悦酒店



“码”上报名



了解会议详情

