

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5期 总第110期
www.food-sources.com

2025 AMCC 肉类消费论坛

相约7月



参展参会预登记



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



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, CCPIT



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



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



FOOD SOURCES

食品资源

ISSN 1813-5846



社长 赵明

编委会主席 徐龙

顾问 张子平

副社长 张欢

唐立娜

主编 赵明

销售总监 张欢

编辑 王晓辉

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5期 总第110期

广告索引:

第27届中国国际渔业博览会

2025Anuga世界食品(深圳)博览会

第三十六届国际制冷、空调、供暖、通风及食品冷冻加工展览会

小码大众(武汉)冷链物流有限公司

西卡中国

元盛食品制造(上海)有限公司

普如伟萨食品机械(上海)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

海乐香辛料(济南)有限公司

天津鑫建食品贸易有限公司

山东谊锦成智能设备有限公司

北京三川金舟贸易有限公司

上海紫羲科技有限公司

2024swop包装世界(上海)博览会

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

CR 中国制冷展 2025
CHINA REFRIGERATION

CRH 2025

制冷·空调·暖通
HVAC&R



第三十六届国际制冷、空调、供暖、通风及食品冷冻加工展览会

THE 36TH INTERNATIONAL EXHIBITION FOR REFRIGERATION,
AIR-CONDITIONING, HEATING AND VENTILATION, FROZEN
FOOD PROCESSING, PACKAGING AND STORAGE



2025年4月27日至29日

APR 27-29, 2025

上海新国际博览中心

Shanghai New International Expo Centre

主办单位:



中国制冷学会



中国制冷空调工业协会



北京国际展览中心有限公司



上海市制冷学会



上海冷冻空调行业协会

支持单位:



北京国际商会

承办单位:



北京国际展览中心有限公司

电话: +86-10-64934668-617/611/610

传真: +86-10-64938558

网址: www.cr-expo.com

邮箱: xuelongyun@biec.com.cn

kanglu@biec.com.cn

zhouboyu@biec.com.cn



官方网站



官方微信



官方抖音

CONTENTS 目录

2024年 第5期 总第110期

书香食韵 CULTURE

P9

薄荷



P11

“六必”食文化解读

会客厅 SALON

P16

第十三届北京食品科技论坛
暨《食品资源》城市会客厅公开课
璀璨启幕！
共同探索食品科技新纪元！

识品智造 TECHNOLOGY

P24

2024AMCC肉类消费论坛
Meat创新奖获奖企业第二组

P32

TA 说 TA TALK

主厨风采 GRACE

P38

匠心独运 演绎中华美食新篇章

识品知源 ORIGIN

P42

生姜的生物活性
及其在食品中的应用潜力

商业价值 VALUE

P48

百合



食有名堂 CONCEPT

P54

盐是双刃剑：氯化钠的健康影响与
盐替代物的发展



食聊食疗 HEALING

P60

《论语》中的食疗文化

P66

职来职往 CAREER

P67

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“DeepSeek”生成

Q: 药食同源食品，在企业产品创新中如何发挥作用？

A: 药食同源食品在企业产品创新中可以发挥重要作用，通过以下几个方面实现：

一、产品研发与创新

- 1.功能性食品开发: 利用药食同源食材的独特功效, 开发具有特定健康功能的食品, 如增强免疫力、改善睡眠、调节血糖等。
- 2.新产品线拓展: 将药食同源食材融入现有产品线, 推出新产品, 满足消费者对健康食品的需求。

二、品牌差异化

- 1.品牌定位: 通过强调药食同源的天然、健康属性, 打造差异化品牌形象, 提升品牌竞争力。
- 2.市场细分: 针对不同消费群体, 开发具有特定功效的药食同源产品, 满足细分市场需求。

三、提升产品附加值

- 1.高端产品线: 开发高端药食同源产品, 提升产品附加值, 满足高端消费者的需求。
- 2.定制化服务: 提供个性化定制服务, 根据消费者需求定制药食同源产品, 增加产品价值。

四、市场推广与教育

- 1.消费者教育: 通过多种渠道进行消费者教育, 提升消费者对药食同源产品的认知和接受度。
- 2.品牌故事: 讲述药食同源食材的历史和文化背景, 增强产品的文化内涵和情感价值。

五、合作与联盟

- 1.跨界合作: 与其他行业如保健品、化妆品等进行跨界合作, 开发多功能产品, 拓展市场。
- 2.产业链合作: 与上下游企业建立合作关系, 确保原材料质量和供应链稳定, 提升产品竞争力。

六、技术创新与应用

- 1.现代科技应用: 利用现代科技如生物技术、纳米技术等, 提升药食同源产品的功效和安全性。
- 2.生产工艺优化: 优化生产工艺, 提高产品质量和生产效率, 降低成本。

七、质量控制与安全保障

- 1.质量监控: 建立严格的质量监控体系, 确保产品从原材料到成品的每一个环节都符合标准。
- 2.安全保障: 加强产品安全检测, 确保药食同源产品的安全性和有效性。

通过以上策略, 企业可以在产品创新中充分发挥药食同源食品的优势, 提升产品竞争力, 满足消费者对健康食品的需求, 推动企业的可持续发展。

书香食韵

CULTURE

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



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



薄荷
Mint



薄荷是唇形科薄荷属的多年生草本植物。茎直立,下部几个节间有纤细的须根和水平匍匐的根状茎,呈锐四棱形,具四槽,分枝多。叶片多为长圆状披针形,或椭圆形,先端锐尖。花冠淡紫色。果实为卵珠形的小坚果,黄褐色。花期7-9月,果期10月。

薄荷全株都具有浓烈的清凉香气。世界各地的民众都喜欢使用薄荷,尤其是北非、中东、东南亚等热带地区。酷暑时节,一杯冰凉的薄荷水,会令人神清气爽。生活在摩洛哥

的柏柏尔人喜欢在煮红茶时加入新鲜薄荷叶和方糖, 这就是摩洛哥著名的“薄荷茶”。薄荷特有的清凉气息不仅令人感到全身舒畅, 还能安抚因炎热天气产生的焦躁不安的情绪。

薄荷最适合用于开胃菜, 如法国的“薄荷清汤”、中国的“薄荷鲫鱼汤”、伊朗的“薄荷酸奶黄瓜汤”与“甜瓜薄荷冷汤”, 均是炎炎夏日的清凉开胃汤品, 有异曲同工之妙。新鲜的薄荷可以直接食用, 黎巴嫩的“塔布蕾沙拉”, 泰国的“鸭肉沙拉”, 越南的“春卷”, 我国云南的“凉拌薄荷”和“薄荷牛肉卷”, 都会用新鲜薄荷叶增添风味。薄荷与肉类、禽蛋类、海鲜、奶酪、蔬菜、水果都可以搭配。

薄荷甜点更是独具风采, 如西餐中的“薄荷沙冰”“薄荷饼干”“薄荷蛋糕”“薄荷巧克力”“薄荷冰淇淋”“薄荷糖”等, 变化层出不穷。

薄荷还可制成薄荷酒, 著名的鸡尾酒莫吉托 (Mojito) 的制作原材料中, 薄荷叶是必不可少的部分。

在古希腊、古罗马时期, 薄荷有着活力与勇气的内涵。运动员在竞技前沐浴时会加入薄荷, 以其散发的香味来增强自信, 求得比赛的胜利。

薄荷的英文名称为mint, 源自拉丁文mentalis, 由古希腊神话中仙女曼蒂的名字演变而来。传说冥界之王哈得斯爱上了曼蒂, 王后出于嫉妒, 用魔法把曼蒂变成了永远匍匐在地上任人践踏的草--薄荷。曼蒂不甘心接受如此不堪的命运, 即使变成一棵不起眼的草, 她仍不失其美丽, 并以独特的醉人芳香吸引了无数的人。



薄荷原产欧洲南部地中海沿岸, 因为适应能力强, 很容易杂交, 现已广植于全球各地, 所以有世界性香草之称。薄荷盛产季虽在夏季, 但一年四季皆可采得。目前薄荷有约30个种, 140多个变种, 其中有20个变种在世界各地栽培。主要栽培品种中, 最常见的是欧洲的胡椒薄荷 (peppermint) 与绿薄荷 (spearmint)。

薄荷的茎、枝和叶, 特别是叶, 含有大量的挥发性薄荷油, 芳香而清凉, 受到人们的青睐。古埃及人很早就发现薄荷的药用价值, 并将其作为祭神的植物之一。古希腊医药典籍中曾记载它有利尿和振奋情绪的功能。古罗马人认为薄荷能帮助消化及消除胀气, 且具有催情的作用, 还可以解酒和解毒。

薄荷也是我国传统中药之一。关于薄荷的记载最早见于《唐本草》, 说薄荷有疏风、散热、解毒的功效, 可用于治疗风热感冒、头痛、目赤、咽喉肿痛、牙痛等。FS

“六必”食文化解读

文 | 张子平

最近阅读一本食文化学术专著，是赵荣光先生的《中国饮食文化史》（上海人民出版社，2014年），陷入长时间思考。食文化是近年国内食品学术研究领域的显学，可谓硕果累累，精彩纷呈，这本《中国饮食文化史》是其中的卓尔不群者。赵先生以自身历史学专业为功底，从中华民族饮食文化的历史脉络出发，以文化地理学与社会学视角描述中国几大饮食文化圈特点及饮食文化层属性，用美学思想审视中华饮食传统的内涵与动力源。



赵先生徜徉经典，寻古探幽，食林折枝。书中讲述的文献典籍、地域美味、麦菽调料、食礼食俗，犹如历经沧桑、静安各处的奇珍异宝，记录着华夏历史古韵与地理禀赋。中国饮食文化蕴含丰富的发展基因，认识、继承、挖掘它们是一项长期的系统工程。

书中有一部分是关于调味料的讲解，字字珠玑，醍醐灌顶，令人兴奋。咸味、酸味、甜味、辛香、鲜味等风味各司其职，盐、醢（hǎi，肉酱）、酱、豉、醋、醢（xī，酸味品）、菹（zū，酸菜；腌菜）、蜜、饴、糖、糟、酒、椒、芥、葱、姜、蒜、酱油等古代产品琳琅满目。这些产品在历史演进中逐渐凝聚了中华民族的技术思想、美味智慧以及审美情趣。这些内容读起来无比亲切，倍感温暖。梳理它们的加工技术发现，这就是当下我们日常生活中的食糖、酱油、醋、干黄酱、酱腌菜等的技术文化源头。

仔细端详“菹”字形，有草本和水渍之意，是指腌咸菜和酸菜。在古代，腌咸菜既是佐餐粗粝主食日用三餐不可或缺的常备品，也是人们摄取盐分调味菜肴的最主要手段，当然也是一种新鲜蔬菜的加工保藏方法。



说到腌咸菜，首推京城久负盛名的中华老字号“六必居”。关于老字号历史有一说，六必居自1530年（明嘉靖九年始）诞生，延续至今已有五个世纪的历史，是当今中国历史最长的公司。六必居恪守“忠义信业为本”的源文化，遵循“秫（shú，高粱）稻必齐，麴（曲）蘖（niè）必时，湛（zhàn）炽（chì）必洁，水泉必香，陶器必良，火齐必得”的“六必”古训（《礼记·月令》），厚德务实，薪火相传，从一个前店后厂的传统酱腌菜和干黄酱小作坊，发展成为全国知名的调味品品牌。六必居酱菜制作技艺入围国家级非物质文化遗产保护目录。

文化基因是发展动力，需要解码诠释；技术进步提高经济效率，需要编码创新。“六必”古训蕴含古人丰富的技术思想和管理经验，其中诸多要素能够链接到现代食品生产管理当中。

一必“秫稻必齐”，表示高粱或者稻米原料的用量必须比例合适。按照现代食品生产管理讲，这是要求加工工艺配方要严格、准确。

二必“麴蘖必时”，表示酒曲的发酵（酿造）必须掌握好时间。这是要求在产品加工过程中的关键步骤必须设置关键控制参数，比如时间和温度。

三必“湛炽必洁”表示浸泡（米）和炊蒸过程必须洁净。这是要求原料处理、加工过程的环节必须注意卫生，防止污染。

四必“水泉必香”，表示泉水必须甘冽清香。这是要求生产加工用水必须纯净卫生。

五必“陶器必良”，表示陶器必须质地优良。这是要求生产过程使用的周转盛装用具卫生、结实。

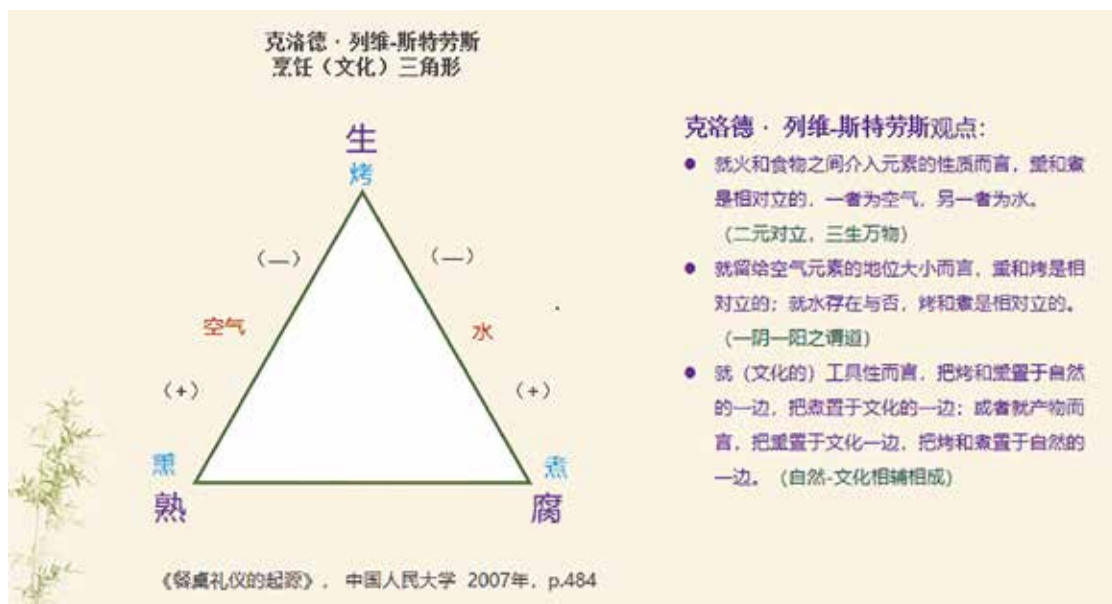


六必“火齐必得”，表示炊蒸时的火候必须适合。这要求生产过程中加热处理必须彻底达到技术要求。“六必”中蕴含的现代食品生产管理思想在工艺配方、用水卫生、工艺流程、过程清洁、设施设备、加热效率等各方面均有体现。

“六必”使用的齐、时、洁、香、良、得六个简明状态词语，高度概括出生产加工食品的质量安全管理原理的两个基本要求：第一是执行度，即要素投入、过程管理、关键环节、设施卫生需要达到适合、准确、彻底、清洁的程度；第二是符合度，即技术作业效果“必须”达到六个状态要求。

“六必”是当时生产力水平与人的道德情感对作业操作执行度与符合度的综合要求。依据“秠稻必齐”，能够延伸想到原料收获的生长期成熟度对最终产品质量的影响；

不同地理环境气候条件收获的原料将影响到终产品的风味特点。依据“麴蘖必时”，能够延伸想到发酵剂微生物菌相的协同或拮抗作用；“曲”的菌相扫描将为产品质量控制提供微生物学基础。依据“火齐必得”，能够延伸想到加热处理的方式选择与效果控制，可以遴选新型加热杀菌技术赋予产品新形象。依据“湛炽必洁”、“水泉必香”和“陶器必良”，能够延伸想到加工过程作业卫生和器具清洁是食品质量安全管理的关键控制点；传统加工技术流程的自动化、智能化将大幅提升老字号食品企业的质量安全管理形象。总之，“六必”生产技术管理思想完全能链接到现代食品质量安全管理体系的对应环节，为生产管理与质量控制体系优化及新产品开发点燃引信。毫不夸张，“六必”是现代食品生产良好卫生规范的雏形。



克洛德·列维-斯特劳斯的烹饪三角形

从社会人类学家克洛德·列维-斯特劳斯（Claude Lévi-Strauss）的烹饪三角形能够体味“六必”蕴涵着一番美学意境：三角形的三个点分别代表食原料、食品、腐烂。这个“自然”和“文化”二元对立构建的三角形存在结构上和符号上两种转换：其一是食物的“自然”转换方式，表示为“原料”→“腐烂”，这一转换方式包含生物化学、分子生物学、物性学、微生物学道理，需要人类的科学研究理论解读；其二是食物的“文化”转换方式，表示为“食原料”→“产品”，这一转换方式体现出人类历史发展进程中所掌握的加工技术、工艺配方、卫生管理各方面知识的综合运用。两种转换方式上都存在着结构改变与符号变换。结构改变的路径与程度受制于人类对食原料与食品的科学认识水平；符号变换反映人类对知识概念、文明成果的理解程度与符号化艺术创造力。“六必”充分展示古人在食物生产活动中文化转换的超强能

力。对“自然”转换方式虽然尚无能力做科学解释，但给与相当的尊重。很多种食物沿着人类饮食文化史在自然转换路径上推动食品科学的进步发展；在文化转换路径上展示出饮食文化的美学图景。

传统文化绝非一潭静水，只是引我们偶尔驻足观赏、感叹，而是一条大河，她仍然在涌动流淌，在吸收演变，在孕育生机。在历史演进过程中，新的文化基因密码不断被发现、激活，新的文化内涵不断被诠释，展现并沉淀。

在近几十年中国经济大发展快发展背景下，全国众多老字号企业因为各自不同的原因，生存发展困难重重，老字号食品企业由于行业特点更是举步维艰。老字号食品企业是中华传统饮食文化载体，在新时期经济大潮中需要正视经济发展现状，挖掘食文化资源，更新企业经营理念，重塑价值观，负重前行。FS

会客厅
SALON

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

第十三届北京食品科技论坛 暨《食品资源》城市会客厅公开课璀璨启幕！ 共同探索食品科技新纪元！



金秋十月, 由北京食品学会和《食品资源》联合举办的第十三届北京食品科技论坛暨《食品资源》城市会客厅城市公开课, 以及在各相关单位的大力支持下于2024年10月25-27日, 在北京成功举行!

本次论坛以“新原料、新技术、新质生产力, 服务食品产业, 共享健康未来”为主题, 旨在汇聚国内外食品行业的专家、学者、企业家等产业链上下游代表, 共同探讨食品产业的科技创新趋势、发展策略和市场机遇, 搭建政产学研桥梁, 提质创新, 产业落地。深度聚焦行业关心话题, 重点剖析, 助力产业升级、企业经营与发展。

第十三届北京食品科技论坛暨《食品资源》城市会客厅城市公开课正式开幕

10月26日上午, 大会开幕式由北京食品学会副理事长/秘书长鲁绯主持。大会伊始, 主持人向与会者介绍出席本届会议的各位领导和嘉宾, 并对各位领导、嘉宾和参会代表的到来表示热烈的欢迎和衷心的感谢。



北京食品学会理事长、北京工商大学/中国农业大学博士生导师罗云波教授, 为大会致开幕词。



北京食品学会副理事长/副秘书长、中国农业大学车会莲教授代表北京市科学技术协会为本次论坛贺信宣读。



《食品资源》社长赵明代表联合主办单位致开幕词, 大会正式开始!



主题分享

上午的主题报告由北京工商大学食品与健康学院院长王彦波教授和北京市农林科学院农产品加工与食品营养研究所所长赵晓燕研究员主持。



北京食品学会理事长、北京工商大学/中国农业大学博士生导师罗云波教授作了《对预制食品产业发展和标准制定的思考》主题报告。



天津科技大学副校长王敏教授作了《生物技术赋能传统食品产业发展的思考》主题报告。



内蒙古农业大学食品科学与工程学院乳品生物技术与工程教育部重点实验室钟智博士作了《益生菌最新研究进展和产业化前景》主题报告。



中国农业科学院农产品加工所首席专家毕金峰研究员作了《未来休闲食品的科技与产业创新》主题报告。



北京联合大学保健食品功能检测中心主任闫文杰教授作了《对保健食品和新食品原料管理和发展的思考》主题报告。



中国食品发酵工业研究院食品工程研发部苑鹏教授级高工作了《低GI食品全产业链关键技术创新与应用推广》主题报告。



《食品资源》北京会客厅城市公开课专题活动

10月26日下午,《食品资源》北京会客厅城市公开课专题活动,由《食品资源》社长赵明主持,首先由赵明社长介绍关于城市会客厅“城市公开课”。



其次由首农食品集团技术专家、《食品资源》顾问/讲师张子平,进行《鼎和五味 文以化之》主题报告,开启《食品资源》城市公开课第一课。



主题分享

下午会议由北京农学院食品与工程学院院长张红星教授和中国农业科学院农产品加工所副所长庄严研究员主持。



国家食品安全风险评估中心副主任樊永祥研究员作了《食品标签管理最新动态》主题报告。



安琪酵母股份有限公司 蛋白质营养与调味技术中心副总经理李库作了《大食物关下的新质生产力--酵母蛋白》主题报告。



北京工商大学食品与健康学院副院长李建教授作了《未来已来 新蛋白源食品研究开发进展和法规解读》主题报告。



中国农业科学院农产品加工所刘晓娜正高级知识产权师作了《高效成功申请专利的思考》主题报告。



江苏博事达律师事务所、《食品资源》专家顾问团法律顾问魏新征律师作了《食品行业面临的那些法律问题》主题报告。



渤海大学食品科学与工程学院副院长刘登勇教授作了《肉品行业观察与未来思考》主题报告。



圆桌共话

本次圆桌论坛由中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授/博士生导师/副院长尹淑涛主持,参与讨论的嘉宾分别是:北京食品学会副理事长/秘书长鲁绯,北京天福号食品有限公司总经理刘刚,北京东方倍力健康研究院总经理蒋彤,山东中新食品集团有限公司食品质量管理部总经理张希斌,《食品资源》专家顾问团资深猎头、河南嘉时纳德人力资源服务有限公司联合创始人鲁会霞,嘉宾们围绕“聚焦投资、消费、人才、品控、产品创新、供应链及资源优化。”的主题,就肉制品行业发展现状,探讨产品创新和市场拓展,提升企业的核心竞争力,实现可持续发展。



北京食品学会第十一届第四次会员代表大会

10月26日晚上进行北京食品学会第十一届第四次会员代表大会,由北京食品学会理事长罗云波教授主持。



大会圆满结束

第十三届北京食品科技论坛暨《食品资源》城市会客厅城市公开课圆满闭幕,感谢指导单位和支持单位,所有嘉宾代表对北京食品学会以及《食品资源》的信任和支持,未来期待继续与食品产业的同仁们共同携手,共创食品新未来,推动食品产业的创新与发展。FS

识品智造

TECHNOLOGY

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



2024 AMCC | 肉类消费论坛
Annual Meat Consumption Conference

meat 创新奖

获奖企业第二组





肥肠系列产品

鞍山六合嘉好食品有限公司

品牌故事:

美好食品于一九九三年创立于美食之都四川省成都市,是新希望集团旗下大型肉制品深加工品牌。依托集团在行业内基础优势,发挥产业链价值,以“畜”“禽”为主要原料进行肉制食品开发,打造了具有美味性、安全性、普适性的优质产品矩阵,产品远销海内外市场。旗下开发“火锅食材”系列、“中餐食材”系列、“烧烤食材系列”等产品。

美好食品以四川成都出发,布局全国,经过三十年的品牌建设,现已逐步成为中国预制菜的排头兵。在四川、安徽、山东、北京、辽宁、陕西等省市下设十四家核心工厂,设有产品研发中心、质量检测中心,并在全国组建了十八支销售精英团队进行客户服务,从产品研发、生产、销售及售后服务,形成了完善的“一条龙”服务模式。

产品故事:

美好食品依托新希望集团在行业内基础优势,发挥产业链价值,快速、规模化获取高品质的肥肠原料,确保每根肥肠原料新鲜、质地出众。发布《美好肥肠标准手册》,建立肥肠评判标准,解决价格、质量不稳定,两大难题。



溜肉段

鞍山丰盛食品有限公司

品牌故事:

鞍山丰盛食品有限公司是禾丰股份旗下一家白羽肉鸡全产业链民营企业,主营肉鸡屠宰加工,肉制品深加工及销售业务。熟调产品年生产能力可达70000吨。主营产品品牌荷风,产品品类有:裹涂油炸、简单调理、全熟系列、丸子系列等。



青虾滑

沈阳鑫钰隆食品有限公司

品牌故事：

2010年初，企业创始人苏新龙先生怀揣着对火锅的热爱从广东湛江来到东北发展，凭借着对品质的执着追求和对行业发展的洞见，于2012年正式创立鑫钰隆品牌，组建第一家供应链分公司，选址吉林省长春市。2017年在沈阳成立鑫钰隆总部，同年成立鑫钰龙虾滑工厂暨沈阳鑫钰龙食品有限公司，立志为食客们提供最新鲜、最优质的火锅食材产品，从源头到研发到生产精心筛选，严格把关，用品质赢得市场。目前已经发展到全国13家直营分公司，50余家加盟门店规模，覆盖全国13各省份和下属地级市。鑫钰隆一直秉持初心、匠心、创新，不断优化生产与供应流程，让更多人享受到实惠美味的火锅盛宴！

产品故事：

鑫钰隆青虾滑，秉持只做鲜甜虾滑的理念，利用自身全国供应链体系的优势，进行产品调研，深刻了解食客们对虾滑产品的需求与痛点。产品甄选湛江源头高品质虾原料，采取了最新的工艺技法，能够有效的激发虾蛋白，保留虾青素。入口鲜甜、Q弹，回甘，极大的满足了市场需求，为全国1万家火锅餐饮企业提供全面的产品服务。



星河熏鸡

辽宁星河食品有限公司

品牌故事：

星河熏鸡秉承经典，溢香百年。采用古法卤煮熏制，辽西地区一直有着养殖蛋鸡的悠久历史，早在民国初期黄氏家族就开始制作熏鸡在台安地区售卖，一直广为流传，深受欢迎当地百姓及外地客商欢迎，成为餐桌上一道不可缺少的美食。

产品故事：

星河熏鸡坚持采用1年半以上优质老母鸡做为原料，经过传统卤煮，糖熏等工艺，使整只鸡，色泽金黄，香味浓郁，星河熏鸡味道独特，肉质劲道紧实。为满足广大外地消费者需求，推出了真空装产品，产品通过科学的高温杀菌工艺，延长了产品保存，并保留了产品独特风味，精美的包装，受到广大消费者的喜欢和信赖。



可可鸡香煎鸡排
开原市胜利牧业有限公司

品牌故事:

开原胜利牧业有限公司是一家专做肉鸡屠宰加工厂、肉鸡屠宰加工、及肉鸡屠宰加工企业,公司以饲养、雏孵化、饲料制造、销售等服务,一直是省级农业产业化重点龙头企业。



学生饮用奶
蒙牛乳业(沈阳)有限责任公司

品牌故事:

2000年,原农业部、教育部等七部门联合推出针对在校中小学生的营养干预计划——国家“学生饮用奶计划”。该计划是我国第一个由中央政府批准并组织实施的全国性中小学生营养改善专项计划,旨在通过在课间为学生提供一份优质牛奶,以提升我国中小学生营养健康水平,并培养合理膳食习惯。

2002年,作为中国乳业生力军,蒙牛集团与国家政策同频共振,凭借强品牌力和产品力,成为首批获得国家学生饮用奶定点生产资格的乳企之一,积极扛起推广国家“学生饮用奶计划”的大旗,在“少年强则国强”的理论实践中写下了有力的注脚。多年来,蒙牛学生奶始终严把质量关,坚持以更高的标准、更优的品质,严苛把控生产到派发的每一个环节,生产出高于国家标准的学生饮用奶。

产品故事:

每一杯蒙牛学生饮用奶均来自于经过认证的专属奶源基地,采用超高温瞬时灭菌工艺等先进技术与无菌包装,经过从原料到成品的9道工序,39个工艺核心步骤,105项指标监控,8天保温实验,生产全程严格执行HACCP等国际认证的现代化食品安全管理体系,同时在行业内创建“校外五模块,校内七步骤”操作规范,实现了牧场、工厂、仓库、流通、学校等各环节的严格监管全力确保学生饮用安全。



无皮鲜玉米果胚

辽宁富安农业发展有限公司

品牌故事：

【糯氏】——创建于2016年8月，由辽宁富安农业发展有限公司生产出第一代无皮鲜糯玉米产品，是无皮鲜糯玉米的创始人。

产品故事：

通过使用首创专利生产技术加工，在玉米青熟期生命因子最旺盛时采收，将其原浆脱粒、脱皮、速冻、袋装确保产品原汁原味。具有清香软糯、入口即化的口感，显著提高了糯玉米的感官品质，玉米含有丰富微量元素和粗纤维、低淀粉、低糖、易消化，也最大程度地保留了糯玉米的营养成份和新鲜程度，通过专利技术也使得产品没有任何外来水分加入，也将不受季节限制，一年四季都可食用新鲜玉米。



黑鼻头高原臻品全价无谷猫粮

辽宁海辰宠物有机食品有限公司

品牌故事：

黑鼻头致力于功能研发长达十五年，以“宠物更健康、家长更轻松”为理念，始终坚持黄金选材、黄金品控、黄金研发、黄金坚守四大黄金标准，倾力打造每一袋优质粮品，已先后获得“年度最具有影响力品牌”、“2020-2021黑马品牌TBI杰出品牌创新”、TBI年度人气品牌等奖项，自营工厂海辰有机获“高新技术企业”、“成长型工业企业”、“省级企业技术中心”、“辽宁省瞪羚企业”等多项荣誉称号。黑鼻头坚持自主研发、自有工厂生产，为广大宠主提供更多安全可靠的科学养宠方案，推动中国养宠体验优化升级。

产品故事：

黑鼻头宠物营养与健康研究中心与沈阳农业大学合作，由多名知名教授、博士组成的专家组，科学使用现代功能营养膳食理论，从宠物精准营养和健康营养需求出发，选用优质食材，进行科学配方。研发团队穿越2600公里，跨越3500米海拔，寻找高原有机牦牛肉，青海破壁蜂花粉，高原牦牛肚，青稞，特别添加10%生骨肉冻干，核心科技三重加护，防、控、攻三步走，特别添加150亿复合益生菌搭配益生元。



台安大张火勺

鞍山老鑫隆食品制造有限公司

品牌故事:

良心铸品质 美味传百年

老鑫隆品牌起始于1982年的鞍山市台安县黄沙坨镇下薄村后大垓屯, 历经风雨数十载, 经过两代人的不懈努力经营, 把一粒粒美味的糕点带到辽河岸畔的千家万户中去, 在岁月的洗礼中, 老鑫隆在消费者心中树立了良好形象和口碑!

老鑫隆主要经营产品为台安大张火勺、传统糕点、面包、蛋糕、月饼、西点、生日蛋糕及传统节日食品。

老鑫隆先后获得“中华烘焙老字号”“辽宁小吃名店”“金牌伍仁月饼”等多项荣誉称号

台安大张火勺被评为“鞍山市非物质文化遗产”“辽宁名小吃”

老鑫隆传统糕点被评为“台安县非物质文化遗产”

目前老鑫隆拥有1500平中央工厂一个, 直营门店五家, 员工70余人。

产品故事:

传承古老手艺, 品味古早乡愁! 台安火勺是辽河食品文化的代表, 是辽河食品文化历史的印记。掬辽河之水, 采辽河平原北纬41度优质小麦制粉、大豆酿油、果木烧炭。可谓精选各种本地食材, 集天地之精华, 经十六道工艺, 精工制成。历经百年, 传承五代, 每一次传承, 大张火勺都是一次浴火涅槃重生, 老艺人们恪守工匠之心, 工艺不断升华; 传统里有新意, 现代中存古风, 把古早的味道延续至今!



孜然风味香烤猪扇骨

上海爱厨易企业发展有限公司

品牌故事:

爱厨易创始团队深耕食品领域20余年, 以专业的产品研发能力, 集生产与销售于一体的完整体系, 在复合调味料及酱卤肉制品等领域, 为客户提供完整的柔性化解决方案, 满足客户多层次、多方位及个性化需求。作为专业餐饮风味解决方案服务商, 国家高新技术企业, 爱厨易从食材选取、风味创造、制作工艺、标准化生产及包装设计等流程, 为客户提供完整服务体系, 投放市场的肉类产品广泛得到客户及消费者好评!

产品故事:

优选肥瘦相间原切猪扇骨, 标准分割, 肉质厚实, 现代先进工业生产, 真空滚揉结合蒸煮等十多道严格工序, 辅以多种香辛料精制而成, 去除肉腥同时, 风味最大程度吸附, 肉汁饱满, 肉质细嫩, 醇香入骨。使用空气炸锅等设备, 外表焦脆, 内里鲜香, 搭配爱厨易撒料更佳。FS

TA说
TA TALK

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



常思远

内蒙古塞飞亚农业科技发展股份有限公司副总经理
德国博士研究生

在后疫情时代，全球肉类消费市场经历了一系列深刻的变革。这些变化不仅体现在消费者对肉类品种、品质和购买渠道的选择上，更在消费者购买习惯和供应链的发展趋势上产生了长远的影响。面对国际市场，唯有依靠卓越的品质和不断提升的效率，才能在激烈的市场竞争中站稳脚跟，树立农业科技的品牌。



费红军

江苏费氏集团股份有限公司董事会主席

其采用智能化、精细化、数字化的加工工艺，不但保证了肉松的原汁原味，还实现了大批量生产，以满足市场供应。设备创新乃是推动产品线效率提升、契合消费者需求以及引领行业发展的关键所在。借助与消费者的无缝对接、促进肉松品类的发展以及于大型博览会上进行线上线下的品牌塑造等手段，为进一步增强企业战略品牌的市场竞争力筑牢了坚实根基。



高玮

高玮沈阳沈飞实业有限公司出品总监

将星级酒店的服务标准和操作标准导入到食堂管理中，这不仅能够改变固有思维，还能提升员工的技能水平，在食材加工、制作工艺上追求卓越，同时提升顾客的消费体验。做好产品品质，从客户角度提高性价比，是企业应对消费降级趋势、保持竞争力的关键策略！



胡志定

元盛食品制造（上海）有限公司总经理

面对行业内的同质化竞争，企业需要通过产品标准化、提质增效和品牌建设等策略来实现价值创新并锁定高端市场。这些策略的实施需要企业具备深厚的行业知识、技术积累和市场洞察力，以及坚定的长期主义理念和工匠精神。



劳九迟

丹麦农业和食品委员会驻华首席代表

农业合作化企业在满足食品领域需求、指导农民进行国内国际市场分析及解决国内外市场不接轨的问题方面具有显著优势。通过充分发挥这些优势并采取相应的措施和策略，可以推动农业生产的持续发展和农民收入的稳步增长。



李东生

鑫奉天创始人

对于厨师而言，想要实现肉类加工的更高标准化，以节省时间和减少原材料损耗，选择与有标准、合格且有资质的厂家进行合作是至关重要的。在消费降级的背景下，企业要实现可持续发展，必须坚守诚信经营的原则、保证产品品质、不断创新烹饪技法、实现高端食材与低端市场的完美融合，并通过精细化管理、多元化经营和持续创新来平衡利润、提升竞争力。



李杰

内蒙古肉牛产业协会会长

面对全球市场的激烈竞争中的“卷”，也是正常的，没有竞争就没有发展，企业要应主动求变，企业需要采取一系列策略来适应市场变化，首先要主动创新与主动应变；其次任何产业都要站在消费者角度来考虑产业和产品的发展；通过聚焦需求、细分赛道、改善行业生态和竞争生态，通过技术创新和差异化竞争等策略来应对，共同推动肉类产业的可持续发展。



李坤

沈阳亚食联贸易有限公司总经理

亚食联在产品选择上秉持的“选用预留”四字真经，不仅体现了其对食材品质和供应链管理的严格要求，也彰显了其以客户为中心的服务理念。通过强大的线上采购平台和完善的服务体系，亚食联正不断推动餐饮行业的进步和发展。



李纹墨

沈阳鑫钰隆供应链有限公司董事长助理

火锅之所以深受人们喜爱，是因为它融合了传统文化的精髓、食材的多样性和丰富性，以及便捷度和体验感等多种优势于一身。这些因素共同作用，使得火锅成为了一种深受大众喜爱的美食文化。



刘刚

北京天福号食品有限公司总经理

天福号在主动求变的过程中应注重传承与创新并重、以消费者体验为核心、适应环境变化以及对企业中的人和事产生敬畏之心。只有这样才能不断满足消费者的需求并赢得市场的认可与信赖。



史晓明

辽宁饭店协会日料专委会主席

通过找到进货渠道和源头以控制成本、以套餐为主引流顾客以及要求厨师提升菜品体验感等策略的实施，您的店铺可以在消费降级的背景下保持竞争力并实现可持续发展。



连军强

新希望集团美好食品研发总经理

企业面对日益激烈的市场竞争（“卷”的现象），需要巧妙地将这种竞争压力转化为推动产品转型和升级的动力。企业想要发展就必须在成本控制、安全健康、持续创新等方面下足功夫。通过不断提高自动化水平、强化安全与食品健康标准、持续创新以满足商业需求以及传承与创新并重等策略的实施，企业可以在激烈的市场竞争中脱颖而出，实现稳健发展。



闵成军

北京二商肉类食品集团有限公司副总经理
兼技术中心主任/渤海大学研究生产业导师

企业要想在竞争激烈的市场中立足并不断发展壮大，就必须保持主动变化的姿态，通过构建成本壁垒、专业壁垒和技术壁垒来应对行业内的竞争情况。同时，企业还需要不断创新以满足消费者的多样化需求和市场变化的要求。只有这样，企业才能在激烈的市场竞争中立于不败之地并实现可持续发展。



齐文

中粮集团辽宁区域平台秘书长

在探讨食品安全，包括肉类安全时，我们可以从产品质量提升和文化要素加持两个方面进行深入分析，并结合企业高质量发展、全产业链控制以及品牌化、技术化、个性化的趋势来构建更加完善的食品安全体系。



王洪海

辽宁王家乾蹄食品生产有限公司董事长

“王家乾蹄”采用三脂五关对产品进行检验，三道脱脂工艺，要将猪蹄用秘制中药水浸泡，再配以中药用砂锅长时间煲制，采用低温慢煮技术；五关从产品的选料以及加工做到精细化标准化，同时针对客户需求以及市场变化，进行产品结构的调整，提升竞争力，实现可持续发展。



魏巍

沈阳诚真餐饮有限公司常务副总

通过内部驱动力的提升和外部合作的加强，可以更加精准地满足客户需求，提升市场竞争力，深度了解供应商实际情况，了解是否具备相应的生产能力，是否具备相应的配送能力以及货源稳定性，只有供货能力符合才能保证企业的品质从而满足下游客户需求。



武国龙

蒙牛集团学生奶东北区负责人

蒙牛集团在实现全产业链布局的基础上，通过深入洞察学生需求，将蒙牛产品与团餐进行有机结合，并结合膳食宝塔的营养素需求，旨在为我国青少年提供高质量的营养补给，助力青少年营养健康事业的进步。



谢婷婷

乌拉圭国家肉类协会商务经理

乌拉圭国家肉类协会在国际交流与合作、市场开拓、贸易伙伴寻求、政策适应性、生态环境可持续发展以及食品安全保障等方面都展现出了积极的姿态和务实的行动。这些努力不仅有助于促进乌拉圭经济的持续健康发展,也有助于提升乌拉圭在国际舞台上的地位和影响力。



张新海

上海嘉迹实业有限公司创始人&总经理

现代食品工业中,肉类食品的包装不仅关乎产品的安全、保鲜与延长保质期,还深刻影响着环境保护和消费者体验。随着科技进步和可持续发展理念的普及,肉类包装领域涌现出了多种创新形式与环保理念,其中嘉迹研发的禽肉三连包、硬膜拉伸零售包装以及“亲情包”等新型包装形式尤为引人注目,同时,包装的轻量化、再利用与再循环也成为了行业发展的重要趋势。



于瑞波

山东得利斯食品股份有限公司总裁

通过优化成本价格、实施全品类全渠道策略、把产品和渠道做好等措施,可以推动中国牛肉市场的快速发展并满足消费者日益增长的需求。



张立明

阜新富百年餐饮有限公司总经理

富百年公司成立于2019年,位于阜新高新技术开发区,占地面积4000平方米,建筑面积2000平方米,是一家专注于团餐配送的餐饮服务企业,日生产加工配送团餐能力2万份。目前,我们已与10多所中小学及部分企事业单位建立稳定合作关系。公司现有四大运营板块:杂粮烘焙食品生产与销售、中央厨房团餐生产配送、净驼泉瓶(桶)装水生产销售、烹饪职业技能培训。此外,我们还与高校合作,成立了“校企合作预制食品研发中心”,正在积极探索食品行业的新领域、新技术。

近年来,公司始终坚守ISO22000:2018食品安全管理体系认证,生产原料均来自农民专业合作社订单种养殖产品,团餐生产配送具备中央厨房资质,拥有“中央厨房+卫星厨房”专业生产线和专业餐饮管理团队(现有员工200多人),确保从原料到成品的每一环节都严格把控,为消费者提供营养、美味、卫生、安全的食品。公司凭借优质服务和专业团队,多次为全国、省、市大型文体活动及抗疫等应急供餐服务提供支持,荣获“优秀食品供应商”等多项荣誉。

主厨风采
GRACE

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

匠心独运 演绎中华美食新篇章

张斌荣，男，汉族，陕西长武人，生于1984年10月，现任北京融通旅发西直门宾馆厨师长。

博大精深的中国传统烹饪技艺，不仅是每个中国人日常生活必备，更是饮食文化的重要组成部分。从业22年来，张斌荣老师坚守工匠精神，用心“烹制”精彩人生，从最初的厨师到如今的厨师长，每一步都见证了他的成长与努力。

择一事，终一生。多年来，正是凭着对烹饪艺术的热爱和执着追求，使张老师在厨艺上不断精进。他擅长谭家菜和融合菜，这



张斌荣老师烹制的珍菌佛跳墙



北京大厨制作录制现场





两会保障



外事接待保障

两种菜系在他的手中被赋予了新的生命和风味。他的菜品不仅追求菜肴的色、香、味的完美融合，更融入了他对食材的深刻理解和独到的烹饪技巧。近年来，烹制的珍菌佛跳墙、百合一品煎虾饼、港式菌煎烹银鳕鱼、鱼露元宝虾等菜品更是成为业界公认的经典菜，赢得众多食客的青睐与推崇。

荣誉之光激发奋进力量。在国家烹饪大赛上荣获金奖，是张老师职业生涯中的一个重要里程碑。大赛现场，张老师高水准献上了三道“舌尖上的美食”：第一道美食——珍菌佛跳墙，这道菜将菌的浓味烧的飘香四

溢、野菌和浓汤汁完美融合，口感层次丰富。第二道美食——鱼露元宝虾，制作过程中先将大虾在热油中快速炸制，使其外壳变得酥脆，虾肉迅速锁住水分，保持嫩滑。第三道美食——葱烧海参，烹饪过程中，海参在精心调制的高汤中炖煮，吸收了汤汁的鲜美；随后，与炸至金黄香酥的葱段一同烧煮，海参裹着浓稠的汤汁，入口滑嫩，富有嚼劲，葱香浓郁。

除了精湛的厨艺，张老师还以其出色的组织能力和管理才能，在多次大型会议接待中发挥了重要作用。近年来，他负责的宴会和活动都以其高品质和精致的服务赢得了广泛赞誉。

精诚所至，金石为开。张老师的荣誉和成就不仅来自于他的才华和努力，更来自于他对烹饪事业的热爱和执着。展望，我们有理由相信，在张斌荣等烹饪大师的努力下，西直门宾馆餐饮业将迎来更加辉煌的发展，中华美食文化也将会更加深入人心。

Individual Resume

张斌荣个人简介

工作经历:

2001年-2006年 中信国安天下第一城正阳宫大酒店 中厨房厨师

2008年-2009年 北京八大处山鼎会 厨师长

2009年-2011年 北京解放军某部餐厅 厨师长

2011年-2015年 北京铂尔曼酒店 中餐厨师长

2015年-2017年 北京希尔顿酒店 中餐厨师长

2017年-2018年 长白山鲁能胜地度假酒店群 厨师长

2018年-至今 京海大厦 西直门宾馆 厨师长



荣誉奖励:

技能证书: 高级烹调师、高级营养师

活动荣誉: 新东方烹饪大赛金奖

第二届国际乡土菜金奖

中华美食厨艺大赛金奖

北京大厨之作特约嘉宾

北京奥运会中餐服务等荣誉

大型会议接待:

第十三届人民代表大会三次会议

第十三届人民代表大会四次会议

2022年20大宴会

2018年长白山国际越野滑雪赛

军队内部相关会议保障 

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

生姜的生物活性 及其在食品中的应用潜力

文 | 扈莹莹 合肥工业大学

1、引言

生姜 (Ginger) 别名地辛、百辣云, 是姜科多年生草本植物姜的新鲜根茎, 是一种非常典型的药食同源植物。生姜具有的特征性香气和辛辣味, 可作为调料品在烹饪中发挥着增香、去腥、丰富食品的味道等作用。而作为传统的中药材, 生姜入药的历史记录悠久。《中国药

典》中记录, 生姜性温, 味辛, 用于治疗风寒感冒, 胃寒呕吐, 寒痰咳嗽等病症, 其富含多种天然活性成分, 如姜辣素和姜黄素 (二芳基烷类化合物), 具有解表散寒、温中止呕、化痰止咳的功效。生姜以其独有的品质特征和保健功能深受消费者的喜爱, 人们对生姜的经济价值以及深层次开发利用也越来越重视。



2、生姜中的活性化学成分

生姜中的活性化学成分, 包括多糖、酚类化合物和萜类化合物, 具有抗氧化、抗炎、抗肿瘤等多重药理作用, 并在食品保鲜、保健品和医药领域展现出较大的应用潜力。

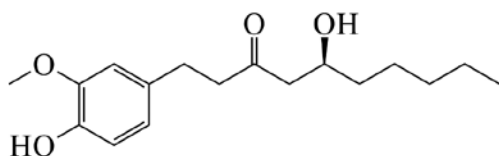
(1) **多糖**: 多糖作为生姜活性化学成分之一, 具有较高的研究价值。生姜多糖作

为一种天然抗氧化剂, 应用于食品、水产动物饲料添加剂、保健品等方面, 具有很好的开发价值。生姜多糖可通过调节肠道菌群, 降低糖尿病小鼠的血糖, 对脑缺血再灌注损伤具有保护作用, 并能诱导癌细胞凋亡起到抗肿瘤作用。研究发现, 生姜多糖通过调节P53、Caspase-3和Bax/Bcl-2比值依赖性途径诱导细胞凋亡, 并通过调节免疫系统活性从而抑制人结肠癌细胞的生长。

(2) **酚类化合物**: 姜酚类化合物是生姜的主要活性成分, 姜酚是一种多酚化合物, 是一种强效的抗氧化剂, 其分子结构包括苯环和羟基基团可以中和自由基, 减少氧化应激损伤, 并有助于维护细胞的健康, 对预防慢性疾病如癌症和心血管疾病具有潜在的益处。在食品工业中, 姜酚被用作调味剂和防腐剂, 有助于改善食品的质量和保鲜效果。其中6-姜酚常被用于肉制品、酱卤制品、豆干、腌渍品、糖果、口含片等多种食品中, 它不仅可以作为天然调味剂赋予食品独特的辛辣风味, 同时具有强抗氧化性和防腐性能, 提升食品口感、延长保质期并增强食品的营养价值。例如, 在肉制品如火腿和香肠中, 6-



姜酚能有效抑制脂肪氧化, 保持肉质的鲜美与嫩度, 同时防止微生物污染, 确保食品安全。同时, 由于其良好的水溶性, 6-姜酚也适用于饮料等液态食品的加工, 为饮品增添一抹独特的辛辣与清爽。因此, 在食品加工过程中, 合理利用6-姜酚的特性, 结合其他食品添加剂的协同作用, 能够显著提升产品的综合品质和市场竞争力。



6-姜酚结构式

(3) **萜类化合物**: 生姜的气味主要取决于其含有的挥发油成分, 也称萜烯类化合物, 由单萜烯和倍半萜烯组成, 产率在1-3%, 是辛辣味的来源。单萜烯具有两个异戊二烯单元的碳骨架(C₁₀骨架), 有些具有一个或两个环烷烃单元, 例如环丙烷、环丁烷和环己烷。目前发现, 单萜烯主要包括桉叶醇、柠檬醛、柠檬烯、芳樟醇、蒎烯等活性成分; 倍半萜的特征在于具有3个异戊二烯单元(C₁₅骨架), 在自然界是香精香料的主要成分。这些挥发性化合物使生姜精油具有独特的风味和香气以及抗菌和抗氧化活性。而这些成分的含量和组成可能因品种而异, 并受到提取方法、来源、生长条件、收获时间和其他因素的影响。近年来, 生姜精油在食品保鲜领域的应用引起了广泛关注。研究发现, 生姜精油作为一种天然防腐剂, 具有显著的防腐效果。

3、生姜提取物的药理作用及相关机制

(1) **生姜水提取物**: 具有抗氧化和抗炎作用, 对二乙基亚硝胺(DENA)引起的器官

(肝脏、胃、结肠)破坏, 可通过激活核因子2相关因子(Nrf2)抑制机体氧化应激和炎症的发生, 对受损的各脏器起到保护效果。



(2) **生姜粉**: 具有免疫调节作用, 可通过增加叉头样转录因子(FoxP3)表达、降低视黄酸受体相关孤儿受体γt(RORγt)和细胞特异性转录因子(T-bet)表达来改善类风湿关节炎。



(3) **生姜醇提取物**: 具有神经保护作用, 可通过增加神经元密度, 降低乙酰胆碱酯酶(AChE)活性和氧化应激状态, 激活MAPK信号通路来改善神经病变和记忆缺陷。

4、生姜在食品中的应用

(1) 在调味品中的应用

以生姜为原料制成的调味品有姜粉、姜油、姜汁、姜泥等, 可以说, 姜是厨房里的主力军。无论是凉菜热炒, 还是熬制各类补汤, 都可以将姜丝、姜丁甚至是姜片添加其中,

达到去除食物原材料异味的目的,使其变得更加鲜美可口。大量研究发现,生姜作为一种常见的调味品和中药材,其含有的姜醇、姜辣素等活性成分被广泛探讨。这些成分不仅赋予生姜独特的风味,还具备多种生理功能。当生姜作为食材加入食物中时,它能够中和各种味道并刺激味蕾,从而增强食欲。此外,生姜还具有保暖散寒的作用,有助于改善人体对寒冷环境的适应能力。

(2) 在肉类加工中的应用

随着人们生活水平的提高,肉类食品在饮食结构中所占比例逐渐增加。然而,在烹饪过程中,肉类食品常常会产生腥膻味,影响口感和食欲。许多研究关注了生姜在去除腥膻味方面的应用。实验结果表明,将生姜加入肉类菜品制作过程中,可以有效去除腥膻味,提升菜品的品质和口感。这主要归功于生姜中的活性成分与肉类中的蛋白质发生反应,改变蛋白质的结构,从而减少腥膻味的产生。同时,生姜中的挥发性油也有助于掩盖肉类的不良气味。综上所述,生姜在去除肉类腥膻味方面具有显著效果。这一发现为肉类食品加工提供了新的解决方案,也为消费者提供了更美味、健康的食品选择。



(3) 在食品安全中的应用

生姜中姜辣素的抗氧化和抑菌作用,使其常用于果蔬饮料货架期的延长和盐渍猪肉馅的保鲜。研究人员研发了一款加入姜辣素的复合涂膜,该膜能够降低食品贮藏过程中的质量损失、呼吸强度,并且能抑制可溶性总糖和Vc的减少,延长食品的保质期。

5、生姜的发展趋势以及未来研究方向

(1) 在食品行业

我国的生姜主要是以鲜食为主,随着对其研究的深入以及科技的发展,生姜的加工产品越来越多。生姜块根经过粗加工能制成生姜粉、姜丝辣酱、五味姜、姜茶、姜汁复配饮料、姜汁软糖等产品。同时,利用现代加工工艺对其进行精深加工又可获得生姜的营养成分或功能活性成分,例如生姜蛋白酶、膳食纤维、挥发油、姜油树脂等产品。目前这些生姜提取物在食品行业上应用广泛,可作为调味剂、护色剂、抑菌剂、抗氧化剂、保鲜剂等。依据目前我国生姜的种植规模和加工工艺,生姜在采收和加工过程中会有姜茎、姜叶、姜渣和姜皮等副产物产生。从市面已售的生姜产品来看,生姜的利用主要集中在地下根茎部分,在加工过程中会剩余姜皮和姜渣等副产物。生姜在采收时,生姜地上茎叶作为生姜采收副产物仅有少部分会被用作肥料或饲料,大量的副产物被直接扔在田头,这造成了生姜茎叶资源的极大浪费。因此,为了有效利用这一植物原料,对生姜茎叶的研究和开发应用变得尤为重要。

(2) 制造业

绿色可持续已然成为现代发展的一个重要趋势,相对于传统的化学还原法和物理



方法而言,运用植物提取物制成的新型纳米材料更具有优势。新型纳米材料以植物为提取物能够实现可持续发展、减少对有限资源的依赖;同时,植物中具有各种化学成分,能够提供丰富的官能团和反应活性基团,为制备具有特殊性能的纳米材料提供了良好的基础;另外,植物提取物制作而成的纳米材料能够降低对人体的危害程度。研究人员以生姜提取物为原料制备纳米银和纳米铜,并且通过试验表明银纳米颗粒和铜纳米颗粒具有一定的抑菌作用和无毒特性。

(3) 医疗保健行业

在临床上,经常会用到生姜。例如,药物外洗、敷、熏、针灸、脐疗、佩戴等。外部涂抹与内服虽然作用的位置不同,但是最终达到的治疗效果基本相同。一般情况下,医生会将生姜切片或捣泥后贴敷在人体的穴位来应对不同的疾病,如将其贴在婴儿的涌泉穴可防婴儿吐奶,涂搽在耳穴处可以预防或治疗冻疮等。同时,生姜榨汁可用来解鱼蟹中毒,也可解生半夏、生南星的毒。此外,生姜与厚朴、半夏、甘草、人参配伍,可用于治疗腹胀满的病证,也可治疗风湿痛、腰腿痛,风寒湿痹、肩周炎、疟疾及急性菌痢、风湿及类风湿关节

炎等疾病。干姜配伍茯苓、甘草、细辛、五味子,可以改善慢性阻塞性肺病人的肺功能。

(4) 其他行业

生姜中含有多种活性成分,在洗洁精、护肤品、洗手液、洗发水、香皂、牙膏等日用品中均有应用,长期使用可以加快人体肌肤的深层修复效果,从而改善面部状态。需要注意的是,含有姜成分的生活用品并不是对每个人都适用,具体需要根据个体的实际情况决定。生姜的其他价值仍需我们不断发掘。

6、结论

随着社会的发展、物质文化生活水平的不断提高,人们越来越重视养生保健,生姜因具有药食同源的特点,并具有抗肿瘤、抗氧化、抗菌、抗炎等功效,在食品、调味品、保健品、医药、临床、养生、日用品等行业中,均具有极为重要的研究意义和较大的应用价值。深入探讨和研究生姜成分在人体细胞中发挥的作用,为我国医疗卫生事业提供新的研究文献和治愈方向;也能够往食品领域继续拓展,研究其质地、味道、香气、营养物质等各种性质,了解其对食品调味、保鲜、人体健康的影响,增加其食品结合类型。FS

商业价值
VALUE

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

百合

文 | 章黎黎 重庆旅游职业学院

一、话说百合

百合 (*Lilium brownii* var. *viridulum*) 又称蒜脑薯、中逢花等, 为百合科百合属多年生草本。茎分为鳞茎和地上茎, 鳞茎埋于地下, 由鳞状叶 (鳞片) 和短缩茎组成。短缩茎是一个圆锥形盘状体, 称为“茎盘”, 茎盘上着生一片片洁白肥厚得鳞状叶, 层层叠合, 数十片抱合为一个鳞茎, 鳞片能连续生长2-8年。

百合, 原产于我国、日本、朝鲜等亚洲

东部的温带地区, 在我国分布甚广, 主产为陕西、甘肃、山东、四川、贵州、云南、河北、河南、湖北、湖南、江苏、安徽、浙江、江西、广东等地区, 生于山坡草丛中、疏林下、山沟旁、地边或村旁, 也有栽培, 海拔300-920米。鲜花含芳香油, 可作香料; 鳞茎含丰富淀粉, 是一种名贵食品, 亦作药用, 有润肺止咳、清热、安神和利尿等功效。我国原产五十多种, 是百合属植物自然分布中心。

1. 历史概述

我国很早就栽培百合了, 古书《尔雅》中就有百合的记载。

百合自古以来被作为吉祥之物, 因其名有“百年好合”、“百事合意”之意, 故常被人们当作和睦的象征。过去民间每逢喜庆佳节, 常将百合作为礼品互相馈赠。至今, 江南城乡人民还经常把百合做成“百合如意糕”、“百合糯米粥”等点心, 款待客人。遇到老人寿诞、全家团聚, 儿女结婚时, 总忘不了带上百合之类的食品, 以示庆贺百事如意。

2. 烹饪简介

百合品种甚多, 有食用价值的仅为卷丹百合、小卷百合、山丹百合、天香百合和白花百合等几种。

百合鳞茎肉质细腻, 色泽洁白, 清香软糯, 甜中微苦, 可做菜、煮食、做汤, 咸甜皆宜。现在用鲜百合烹饪菜肴花式多样, 如“百合炒西芹”, 绿白相映, 清香脆爽; “百合炒白果”雪白嫩绿, 香爽清淡; “百合炒香菇”, 郁香味美, 风味隽永; 这些均为宴席上的佳肴, 也是健康素食的最佳菜谱。夏令时节食用“百合莲子汤”、“百合绿豆汤”、“百合银耳羹”等, 可以滋阴润肺、清心安神; 秋令时节食用“山药百合大枣粥”等, 可以滋阴养胃, 清热润燥。

3. 营养价值

百合营养较为丰富, 据测定, 百合可食用部分占82%, 每100克含能量678千焦耳, 水分56.7克, 蛋白质3.2克, 脂肪0.1克, 碳水化合物37.1克, 膳食纤维1.7克, 灰分1.2克, 硫胺素0.02毫克, 核黄素0.04毫克, 尼克酸0.7毫克, 抗坏血酸18毫克; 钾510毫克, 钠6.7毫克, 钙11毫克, 镁43毫克, 铁1.0毫克, 锰0.35毫克,

锌0.50毫克, 铜0.24毫克, 磷61毫克, 硒0.20微克。百合(脱水)中各种氨基酸含量也很丰富。百合所富含的磷是人体构成细胞核蛋白的主要成分, 又是各种酶的组成物质, 对维持血液中的酸碱平衡有着重要的作用。百合所富含的多糖能促进增强有丝分裂反应, 提高人体免疫力作用。百合所含有的秋水仙碱能抑制癌细胞的增殖, 具有抗癌作用, 对多种癌症均有一定的疗效, 是一种较为理想的肿瘤患者的康复食品。百合所含有的糖苷、百合苷、多种生物碱, 这些物质能综合作用于人体, 是中老年人清补、滋阴、抗衰的养生食





品,也是肺结核、体虚肺弱、病后体虚、神经衰弱、睡眠不宁、妇女更年期综合征等患者的康复佳品。

4. 文献记载

我国历代医学家把百合视为治病的良药,并根据临床实践对其药用价值进行了研究与论述,现选录如下。

我国现存最早的一部药学专著《神农本草经》载,百合“主邪气腹胀、心痛。利大小便,补中益气”。南北朝医学家陶弘景在所撰的《名医别录》中说,百合“除浮肿肺胀,痞满,寒热,通身疼痛,及乳难,喉痹,止涕泪”。唐代医学家甄权在所撰的《药性论》中说,百合“除心下急、满、痛,治脚气,热咳”。清代医学家芮长恤在所撰的《纲目拾遗》中说,百合“清痰火,补虚损”。我国古代重要

的药物学专著《日华子本草》中称,百合“安心,定胆,益志,养五脏。治癫邪,狂叫,惊悸,杀蛊毒气,胁痛乳痛、发背及诸疮肿,并治产后血狂运”。《上海常用中草药》说,百合“治肺热咳嗽,干咳久咳,热病后虚热,烦躁不安”。

5. 适宜适用

中医认为,百合性凉、味甘微苦,入心、肺经,具有滋阴清热、润肺止咳、清心安神、补中益气、补脑抗衰之功效,适用于阴虚久咳、咽痛失音、肺热喘咳、痰中带血、支气管炎、虚烦惊悸、失眠多梦、精神恍惚、心神不安、病后内热、痈肿、湿疮等。另外,百合子有清热止血作用,适用于肠风下血;百合珠芽和百合花有宁心安神、清热润肺的功能,可用于眩晕。

现代医学研究发现, 百合适用于支气管炎、神经衰弱、糖尿病、心血管疾患、失眠、癌症等。另据研究发现, 百合还有止血、抗溃疡、抗痛风的作用。

二、百合的食疗功效

1. 百合有养颜美容的功效

据现代药理学研究表明, 百合所富含多种维生素与黏液质, 促进皮肤细胞新陈代谢, 润泽皮肤, 增强皮肤的弹性和光泽, 防止肌肤干燥、粗糙, 推迟皱纹的出现。因而, 常食百合对延缓肌肤老化大有益处, 有良好的养颜美容的功效。



2. 百合是祛痰、止咳、平喘的良药

据有关动物实验证明, 百合水提液给小鼠灌胃, 可使酚红排出量显著增加, 有显著的祛痰作用; 百合水煎剂对氨水引起的小鼠咳嗽实验证明, 有明显的镇咳作用; 小白鼠肺灌流使流量增加; 并能对抗组胺引起的蟾蜍哮喘, 有明显的平喘作用。

这些动物实验证实, 我国历代医学家认为百合有润肺止咳的作用, 治疗阴虚久咳、肺热喘咳、痰中带血、支气管炎可获得良好的疗效。

由此可见, 肺燥或肺热咳嗽等患者常食百合对疾病康复大有益处。

3. 百合有镇静作用, 对失眠、神经衰弱有康复良效

据有关动物实验证明, 用百合喂食小鼠, 具有显著地增加戊巴比妥钠睡眠时间, 提示有明显的镇静作用。

据有关医生临床观察, 曾用百合等中药治疗失眠症20例, 午睡及晚睡前1小时分服, 每日1剂, 获得良好疗效。由此可见, 虚烦惊悸、失眠多梦、精神恍惚、心神不安、神经衰弱等患者常食百合对疾病康复大有益处。

4. 百合有防癌抗癌的功效

据现代药理学研究表明, 百合所富含的多糖、秋水仙碱等多种生物碱, 能促进和增强单核细胞系统的吞噬功能, 提高人体免疫能力, 能抑制癌细胞的增殖, 具有抗癌作用, 对多种癌症均有一定的疗效, 并能升高白细胞, 对白细胞减少症有预防作用, 对化疗及放射性治疗后细胞减少症也有治疗作用。

因此, 癌症化疗、放疗、术后防癌细胞转移等患者常食百合对疾病康复大有裨益。FS

Sika Ucrete® 高性能聚氨酯砂浆地坪

防滑是一种平衡



专注防滑

提供更安全的生产环境

定制的防滑解决方案

并不是每处都需要同等防滑程度的地坪，因此我们提供了多种类型的地坪来满足您的特定需求。获得最适合您的防滑地坪，西卡的地坪专家将会为您提供更全面的方案。

据调查，每年因工作场所地面安全隐患如地坪开裂、潮湿或油污等因素引发的工人滑倒摔伤案例，占工伤总量的25%左右，造成的经济损失高达2.8亿元，因此工作场所的地面耐久性及防滑性对于生产安全而言至关重要。



EN 13036-4 摆锤测试

在4s橡胶潮湿地坪上进行摆锤测试

- <24: 高滑倒风险
- 25-35: 中度滑倒风险
- >35: 低滑倒风险

■ Sika Ucrete® MF	35	■ Sika Ucrete® IF	40 - 45
■ Sika Ucrete® TZ	35 - 40	■ Sika Ucrete® DP10	45 - 50
■ Sika Ucrete® MT	40 - 45	■ Sika Ucrete® DP20	45 - 55
■ Sika Ucrete® UD200	40 - 45	■ Sika Ucrete® DP30	50 - 60

食有名堂
CONCEPT

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

盐是双刃剑： 氯化钠的健康影响与盐替代物的发展

文 | 刘强 渤海大学

盐，即氯化钠，被誉为“百味之首”，在人类社会的发展历程中扮演了重要角色。从古代文明的贸易路线到现代食品工业，盐不仅是调味品，更是与人类生存和发展紧密相连的物质。盐的历史反映了人类社会的时代变迁。古代的丝绸之路和盐路见证了盐在全球贸易中的重要地位。在中国，盐的使用历史可追溯至仰韶时期（公元

前5000年-公元前3000年），当时福建地区的人们已经掌握了通过煎煮海水制盐的技术。古代盐的生产和提炼技术相对简单，导致其产量和品质较低。春秋时期，齐国管仲推行食盐专卖制度，盐由此成为官府垄断的商品，成为奢侈且必需的生活品。盐带来的咸味是五种基本味觉之一，对于食品调味至关重要且无可替代。它能增强

食物的本味，使味道更加丰富和完整，并有助于平衡其他味道，使整体口感更加和谐。

作为一种矿物质，盐对人体健康至关重要，它有助于维持电解质平衡、调节细胞功能、神经传导和肌肉收缩。然而，盐的过量摄入也带来健康风险，如增加血液容量，引发高血压和其他心血管疾病，已成为全球性的公共卫生问题。据世界



卫生组织调查, 全球平均盐摄入量约为每天10.8克, 是其建议的每日摄入量(低于5克)的两倍多。中国是世界上食盐摄入量较高的国家之一, 成人日均摄入量达到9.1克, 北方地区尤其高, 其中辽宁、山西和河南的摄入量更是达到了11.7克至12克每天。因此,《国民营养计划(2017-2030年)》提出了到2030年将全国人均每日食盐摄

入量降低20%的目标。尽管已认识到盐过量摄入的危害, 但其广泛使用仍是减盐的一大挑战。寻找和开发盐的替代品, 以减少健康风险同时保持食品风味和品质, 已成为食品工业和科学研究的重要课题。

一、盐替代物的探索与应用

1. 低钠盐的应用

研究人员从氯化钠出发,

探索了新的矿物质盐作为氯化钠的替代品, 发现氯化钾具有与氯化钠相似的理化性质和感官特性。氯化钾能提供类似氯化钠的咸味, 并具有相似的抑菌作用。更重要的是, 氯化钾有助于降低血压, 这使其成为一种潜在的健康替代品。然而, 高浓度的氯化钾会产生苦味和金属味, 这与人们对咸味的期望不符, 因此掩盖氯化钾的不良余味成为了一个挑战。为了解决这个问题, 研究人员采用了部分替代的方法, 通常将氯化钾与氯化钠以3:7的比例混合使用, 以实现减盐效果而不牺牲咸味。例如, Fooditive公司推出了一款名为LowSalt的产品, 声称其咸度是传统盐的两倍。该产品通过柠檬酸分解氯化钾与氯化钠, 并将其与载体混合后进行喷雾干燥制成。这种混合盐被称为低钠盐, 其使用符合清洁标签的理念, 有助于提高食品的健康价值和可持续性。北京大学临床研究所的武阳丰教授与澳大利亚乔治全球健康研究院的布鲁斯·尼尔(Bruce Neal)教授团队的最新研究发现, 中国人如果在烹饪时将普通食盐替换为低钠盐, 可以显著降低罹患脑卒中、心脏病和全因死亡的风险。2021年, 中国低钠盐市场规模达到200多亿元人民币。根据中研

普华产业院发布的《2024-2029年中国低钠盐行业发展前景及深度调研分析报告》预测，到2025年，全球低钠盐市场规模预计将超过100亿美元，年平均增长率保持在10%以上。由此可见，低钠盐的发展前景非常广阔。

2. 风味与咸味肽

风味的产生是由于在口中释放的刺激物引发的味觉、口腔体感和鼻后嗅觉等信号在大脑中整合而成的感觉。人们发现，味道和风味之间的跨模态相互作用可以改善咸味感知。与盐相关的风味可以通过诱导的味觉变化来增强低水平氯化钠水溶液中的咸味感知。最初，人们发现通过在食物中添加海鲜、酱油等成分，可以显著提升

咸味。研究人员从这些成分中分离并鉴定出多种具有显著咸味增强效果的风味物质，例如2-乙基-3,5-二甲基吡嗪、2,5-二甲基吡嗪、二甲基三硫醚等。在实际应用中，这种跨模态协同效应可能受到限制，因为并非所有食品都能有效地利用这种交互作用来增强咸味，因此其应用相对较少。不同味觉之间的协同作用也能起到减盐增咸的作用。最初发现能增咸的味觉是鲜味，而鲜味的主要来源物质是谷氨酸钠。味之素集团发现味精的钠含量比食盐少2/3，当用作盐的部分替代品时，它可以在家庭烹饪中减少高达61%的钠含量，在包装食品和零食中减少50%的钠含量，而不会影响味道。

咸味肽是一类由氨基酸组成的多肽分子，能够为食物提供鲜味和咸味。它们通常由多个氨基酸残基通过肽键连接而成，以短肽为主。这些较小分子量的咸味肽能够与味蕾上的受体结合，从而使人感知到鲜味和咸味。其咸味强度与氨基酸的组成、性质以及空间结构密切相关。咸味肽来源广泛，根据来源可以分为动物源性咸味肽、植物源性咸味肽和微生物源性咸味肽。咸味肽不仅具有显著的增咸效果，还能为人提供必需氨基酸，且口感温和、刺激性小，来源安全，符合清洁标签的要求，近年来受到广泛关注。例如，安琪酵母从酵母抽提物中分离出具有咸味和咸味增强效果的氨基酸和肽链，主要以二肽、三肽为主，用于减盐、增咸、增鲜，已在减盐酱油产品中得到应用。

3. 改变盐的物理状态

盐的颗粒大小对食品基质中的咸味感知具有显著影响。更小的盐颗粒由于其更快的溶解速率，可以转化为更强烈的咸味感知。研究显示，在控制的咀嚼环境和混合条件下，较小尺寸的盐晶体能够使钠离子更快地溶入唾液，从而获得更强烈的咸味感知。因此，调整盐晶体的大小成为一种潜在的减盐增咸





策略。Cargill公司开发了一种空心盐，这种盐具有锥形晶体的空心结构，表面积较大，可以快速溶解，延长钠离子在口腔中的滞留时间，从而显著提高咸味感知。这种盐没有其他异味和物质，符合清洁标签的要求。泰莱公司生产的中空盐微球SODA-LO是由自由流动的结晶微球制成，这种形态的盐提供了更大的表面积，从而提供更高的咸味感知。该产品声称可以降低盐的含量25-50%。研究人员还尝试将盐与亲水性胶体颗粒制备成中空胶囊盐，这种盐具有高表面积，允许在溶解于水中时比同等数量的食盐释放更多的钠离子，从而提高咸味

感知。尽管改变盐的物理状态作为减钠策略在食品工业中显示出巨大潜力，但也存在一些应用局限性。例如，中空结构的形成依赖于前体组分的表面活性和特定的工艺参数，这增加了生产复杂性。此外，在高水分含量的食品中，空心盐的结构可能会迅速瓦解，影响其减钠效果。因此，尽管这种方法在理论上很有前景，但在实际应用中需要考虑食品的具体条件和加工要求。

二、未来展望

1. 盐替代品的发展趋势

目前常见的盐替代品主要有低钠盐、调味晶体、水解植物蛋白提取物、酵母提取物等。近

年来，中国盐替代品市场近年来呈现稳步增长的态势，受到健康意识提升和食品工业创新的推动。消费者对低钠饮食的需求不断增加，促进了盐替代品市场的发展。根据中国盐业协会发布的“十四五”发展指导意见，盐行业将继续推进产业转型升级，践行创新发展和绿色发展，以满足人民对健康和美好生活的需求。我国盐替代品行业经历了从萌芽到快速增长，再到当前成熟稳定的演变进程，这一过程体现了健康饮食观念在消费者群体的普及与深化。在萌芽阶段，由于公民健康意识的提升，低钠盐的需求不断增长，推动了盐替代品市场

的初步形成。技术的进步与消费者认知度的双重提升加速了盐替代品市场的发展。低钠盐、海盐、岩盐等多种盐替代品层出不穷,产品种类日益丰富。同时食品加工业对盐纯度和溶解性的高要求,也促进了盐的精细化加工和专用盐的开发。

2. 技术创新在盐替代品开发中的应用

随着消费者对健康饮食的关注增加,传统食盐以及食盐加工技术已经满足不了市场需求。近年来,各大盐企和高校合作共同成为食用盐产品研发的主力军,对产品开发力度不断增大,使之朝着“天然绿色、生态健康、功能细分、清洁标签”等方向发展。除了开发盐替代物之外,还对餐具进行创新研发,比如利用电流技术增强低钠食品的咸味和鲜味的电子盐勺,能够将食用低钠食品时感受到的咸味增强约1.5倍,为追求减盐饮食的消费者提供了新的选择。

3. 市场需求提升对盐替代产品市场的推动作用

盐替代品在制药、化妆品、食品、饲料生产等各种终端应用中的使用日益增多,这也推动了市场的发展。根据Data Bridge Market Research分析称,盐替代品市场在2021年的



增长值为10.3亿美元,预计到2029年将达到19.2亿美元,在2022年至2029年的预测期内复合年增长率为8.10%。根据世界卫生组织发布的建议,到2025年,人口总体膳食盐摄入量需要减少30%。近年来低钠盐市场规模不断扩大。在中国,随着消费者对健康饮食的日益重视,以及政府和卫生部门的积极推广,低钠盐市场更是展现出广阔的发展前景。

三、结论

本文全面探讨了盐在人类生活中的重要角色,以及其过量摄入对健康的负面影响;强调了盐在维持生理功能和食品调味中的关键作用,同时指出了全球及中国普遍存在的高盐摄

入问题,并提出了减少盐摄入的必要性。为了解决这一问题,文中详细介绍了几种盐替代物的开发和应用,包括低钠盐、咸味肽和通过改变盐的物理状态来增强咸味感知的方法。这些替代品旨在减少钠的摄入量,同时保持或增强食品的咸味;分析了盐替代品市场的发展趋势,指出了技术创新和市场需求对行业发展的推动作用。随着消费者对健康饮食的日益重视,以及政府和卫生部门的积极推广,盐替代品行业有望实现持续增长。总体而言,盐替代品的开发和应用是应对过量摄入盐带来的健康风险的有效策略。随着技术的进步和市场需求的提升,为消费者提供更多健康、美味的选择。FS

食聊食疗
HEALING

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

《论语》中的食疗文化

文|章原 上海中医药大学

被列为“四书”之一的《论语》，相信大多数中国人都不陌生，后世对于孔子思想的理解，对于孔子形象的多元构建，大部分都源于这部由孔子门人等整理的语录体经典著作中。

《论语》中涉及的内容是非常丰富的，既包括政治、哲学，也涉及文学、教育，乃至立身处世的道理等，难怪宋代的开国丞相赵普曾有“半部《论语》治天下”的感叹。从食疗文化的角度来看，《论语》中也有着丰富



的内容, 虽然由于语录体的特点, 这些内容多很零散, 但是连缀起来, 却是了解孔子, 乃至儒家饮食养生思想的重要材料。

孔子与饮食养生

提到孔子, 人们往往会想到他在教育、哲学等领域的建树, 或许很少有人会将孔子和养生联系到一起。但孔子的确留下了不少与养生有关的言论, 而且他的养生思想也深为后世养生家所重, 如明代有名的养生家万全

便十分推崇孔子的养生之道, 认为“孔子养生之备, 卫生之严, 其饮食之节, 万世之法程也, 何必求之方外哉!”《养生四要》清代著名学者李渔也在《闲情偶寄》中评价: “从来善养生者, 莫过于孔子。”

《论语》中与养生相关的内容很多, 其中重要的一个方面便是饮食养生, 也就是万全所称赞的孔子的所谓“饮食之节”。我们知道, 儒家学说讲究身体力行, 孔子可以说是躬行的典范, 他的日常居处、言行、衣着等都莫不依照一定的规范, 而这些规范反过来对于他的身心保养都起到了积极地作用。关于饮食方面的论述在《论语》中颇多, 也很细致, 生动地反映了孔子世俗生活中的独特一面。由于孔子的影响巨大, 他的相关言论也随着《论语》的传播而深入人心, 其中一些还成为了成语世代传颂, 颇具影响。

八不食

所谓“八不食”是指孔子关于饮食的八项规定, 系孔子饮食养生思想的集中表述。语出《论语·乡党》: “鱼馁而肉败, 不食。色恶, 不食。臭恶, 不食。失饪, 不食。不时, 不食。割不正, 不食。不得其酱, 不食。沽酒市脯, 不食。”

从内容来看, “八不食”具有丰富的饮食养生内涵, 其涉及了饮食的多个环节, 大体可分为三类: 一、色味方面: 食物变颜色了不吃, 变味了不吃; 二、食物卫生和质量方面: 粮食陈旧了不吃, 鱼和肉不新鲜了不吃, 不新鲜的菜蔬不吃; 三、制作方面: 烹调不当的食物不吃, 佐料放得不妥的饭菜不吃, 从市场上买回来的酒和熟肉不吃。从“八不食”的规定来看, 孔子对于饮食的营养、卫生标准



可以说是非常高的,在他看来,饮食不止是为了果腹,而是力求饮食各个环节的合理与卫生,这种精心制作的食物,当然对于保证健康有重要作用。

虽然这些要求貌似很繁琐,但是孔子并非只是为了满足口腹之欲而设立这些规矩。南宋大儒朱熹《论语集注》引儒家学者谢良佐之言总结道:“此一节,记孔子饮食之节。谢氏曰:‘圣人饮食如此,非极口腹之欲,盖养气体,不以伤生,当如此。然圣人之所不食,穷口腹者或反食之,欲心胜而不暇择也。’”宋代儒家学者钱时也在《融堂四书管见》中说:“滋味所以养血气,一失宜则伤生矣。圣人于此纤悉不苟,非为口腹也。凡十余条皆节饮食之道。”

总体来看,孔子所提倡的“八不食”原则是基于日常生活中的经验总结而来,具有很大的普适性,不仅几千年来广为流传,而且也基本上符合现在对于饮食卫生的要求与认识,值得提倡与推广。

食不厌精,脍不厌细

“食不厌精,脍不厌细”语出《论语·乡党》,同样体现了孔子对于饮食在健康养生功用的重视。

“食不厌精”后世有两种解释,其一是精美的食物对人体有滋养作用,越精美越好,如《论语集注》所云:“食精则能养人”,另一则释“厌”为“餍足”,孔子不主张因为米饭精细而多食,这两种说法皆通;“脍不厌细”则是指肉食而言,脍即切得很细的肉食,肉切得细不仅偏于烹调,而且容易消化,被人体所吸收,反之,则容易伤害肠胃,“脍粗则能害人”。精美的食物与切得很细的肉

丝不仅可口甘甜,对人体有滋养作用,而且易于消化,不容易伤害肠胃,对于养生保健有益。如儒家“亚圣”孟子亦喜爱精美食物,在鱼和熊掌不可兼得时,“舍鱼而取熊掌者也。”(《孟子·告子》)公孙丑问孟子:“脍与羊枣孰美?”孟子回答:“脍炙哉!”(《孟子·尽心》)可见,孔子与孟子在条件许可的情况下,都追求精美的食物,因为这符合正常的生理欲望,而且有利于养生的需求。

“食不厌精”的言论虽出自孔子之口,但无疑也是当时饮食经验的总结,得到了历代养生家的重视,也符合现代营养学的常识。但需要注意的是,人体所需要的营养是多方面的,精美的食物固然有利于人体健康,但亦需要适可而止,注意粗细的搭配。倘若一味追求各式美味佳肴的精美,只选择各式精制的食品,却忽视了饮食的营养平衡,同样也会导致身心的疾病产生。





肉不胜食气

《论语·乡党》中还明确提出：“肉虽多，不使胜食气。”这其实涉及到了食物的主副食搭配比例的问题。孔子所说的“食气”指的就是谷类，也就是现在所说的主食，而这句话的意思就是作为副食的肉类无论如何不应该超过主食的量。

孔子的这句话与现代营养学中膳食平衡的要求正好是不谋而合的。现代营养学的观点认为饮食应该主副食比例适当，就是说饮食要以主食为主，适当搭配肉、鱼、蛋、奶、蔬菜、水果等。孔子所云实际上与《黄帝内经》中所总结的“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充”的膳食结构模式是一致的。

不撤姜食

中国人食用姜的历史很早就已经开始，到了春秋时期，生姜已经盛行栽培，对于姜

的食用也已经颇为普遍，这从《论语·乡党》中孔子所云“不撤姜食，不多食”一语便不难推断。

姜在养生中的重要作用早为大众所熟悉，民间也素有“冬吃萝卜夏吃姜，不劳医生开药方”类似的谚语。而中医学也认为，姜具有多方面的功用，不但是重要的调味品，还是日常的药材之一，据《本草纲目》记载：“（生姜）久服去臭气，通神明，归五藏，除风邪寒热、伤寒、头痛、鼻塞……”姜的食用方法多样，既可做蔬菜和调料，也可入药，人们食用姜食对于身体具有一定的裨益。

食用姜可以治疗一些疾病，有益健康，但食姜也要适度，不可多食，因为多食姜有副作用，对人体健康不利。特别是生姜不宜在夜间大量食用，因为其对肠道蠕动有促进作用，白天适量食用可以增强脾胃，但到了夜晚则可能会影响睡眠，并伤及肠道。从这个



角度来看, 孔子既提倡食姜, 但又强调不可多食, 是非常正确的选择。

食不语

“食不语”也是孔子所倡导的饮食养生方法之一, 即进食时不要说话谈笑, 语出《论语·乡党》: “食不语, 寝不言。”

孔子提倡食不语的本意主要系从社会礼仪的角度出发, 对于君子日常行为所提出的要求之一。但客观上, “食不语”也深符医理, 正如《论语集注》所云: “肺为气主而声出焉, 寝食则气窒而不通, 语言恐伤之也。”钱时在《融堂四书管见》中也认为“食不语、寝

不言不特严于自防, 亦且周于养生”, 高度评价了“食不语”在养生方面的价值。

从现代饮食观念的角度来看, 吃饭时不说话, 专心进食, 自然有助于消化, 促进营养的吸收, 对身体健康有利。而且从安全的角度来看, 食不语也可以避免食物进入气管或鼻腔内, 发生呛咳、喷嚏、流泪等现象。另外, 吃饭时讲话也会影响咀嚼食物及消化液分泌, 不利于食物消化吸收。

当然, 在日常生活中, 在饮食的时候完全静默也不可能完全做到, 也没有必要。“食不语”所强调的并非饮食中完全不说话, 而是勿过度、过多地谈笑。

除了上述所举之外, 《论语》中与饮食养生相关的言论还有不少。如《论语·学而》中主张“君子食无求饱, 居无求安”, 而在《论语·阳货》中批评“饱食终日, 无所用心, 难矣哉”。从中可见, 孔子认为饮食要有所节制, 不能追求过饱, 这也是深符养生之理的。

虽然《论语》中有不少涉及饮食养生的内容, 其中一些规定非常琐细, 但是这并不意味着孔子对物质享受过度追求。事实上, 从孔子的生平来看, 他对于物质生活一般而言抱着随遇而安的态度, 而他本人的心态也极为豁达, 曾说过: “饭疏食, 饮水, 曲肱而枕之, 乐亦在其中矣。”也曾称赞过自己的弟子颜回“贤哉, 回也! 一簞食, 一瓢饮, 在陋巷, 人不堪其忧, 回也不改其乐。贤哉, 回也!”因此, 孔子所谈论的这些饮食养生的观点大多都有其特定的场合, 有些或许源于孔子的实践, 有些可能只是对某些饮食礼仪的评论与记录, 但总体而言, 大都符合平衡之道, 许多观点即便放到现在, 也都与现代人养生的理念吻合。FS

职来职往
CAREER

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

CAREER 职来职往

2024年9月

9月9日，承德露露股份有限公司发布公告称，公司于2024年9月9日召开第八届董事会2024年第三次临时会议，审议通过了《关于解聘公司副总经理的议案》。因工作调整，孙威先生不再担任公司副总经理职务，本次工作调整后，孙威先生不在公司担任高级管理职务。

9月9日，南方黑芝麻集团股份有限公司发布公告称，选举李玉珺先生为公司第十一届董事会董事长。近日，公司完成了法定代表人的工商变更登记手续，并取得玉林市市场监督管理局换发的《营业执照》，公司法定代表人变更为李玉珺先生。

9月12日，沃尔玛中国近日完成一项管理层调整：郑硕怀于9月2日起调任沃尔玛中国高级副总裁、兼任山姆会员店COO（首席营运官），担任新职位后，他也继续领导山姆会籍团队。原山姆会员店COO方晓峰调任沃尔玛中国CPO（首席人才官）。

9月21日，海天味业发布公告宣布，公司召开了2024年第一次临时股东大会，成功选举产生第六届董事会及监事会。新一届董事会由程雪担任董事长，董事会成员包括程雪、管江华、黄文彪等6位非独立董事及3位独立董事。

9月23日，麦当劳中国的财务领导人黄鸿飞（Aaron Huang）宣布将辞去其首席财务官的职位，寻求新的职业机会。今年10月14日起，首席战略官汪斌（Benny Wang）将接任该职位。同时，麦当劳中国将开始寻找新的首席战略官。

2024年10月

10月10日，蒙牛董事会宣布，卢敏放已辞任公司执行董事、董事会副主席以及公司战略及发展委员会和可持续发展委员会的成员。

资料显示，卢敏放是从2016年起担任蒙牛总裁的。

在执掌蒙牛8年后，今年3月26日，蒙牛乳业发布公告称，按照集团战略安排，卢敏放升任副董事长、卸任公司总裁并继续担任执行董事，总裁一职由蒙牛原高级副总裁、常温事业部负责人高飞接任。

10月14日晚间发布公告称，立高食品陈和军先生因个人原因申请辞去公司董事及董事会战略委员会委员、总经理职务，专注于公司核心单品和重点新品的研发推进工作。离任后陈和军先生继续在公司担任其他职务。经公司董事会提名委员会审核，董事会同意聘任董事长彭裕辉先生为公司总经理。

10月14日晚，上海国际港务（集团）股份有限公司发布公告，分别聘任宋晓东为公司总裁，柳长满为公司副总裁。

10月17日，中牧实业股份有限公司召开了第八届董事会2024年第二十次临时会议，审议通过了《关于选举公司第八届董事会董事长的议案》，同意选举吴冬荀先生（简历详见附件）为公司第八届董事会董事长，任期与公司第八届董事会保持一致。

10月21日，香飘飘突发重大人事变动。公司总经理杨冬云因个人原因申请辞去董事、总经理职务，辞职后不再担任公司任何职务。公告同时指出，香飘飘创始人蒋建琪将重回总经理职位。

10月22日，中粮集团有限公司召开领导班子（扩大）会议。受中央组织部领导委托，中央组织部有关干部局负责同志宣布了党中央关于中粮集团有限公司总经理调整的决定：白勇同志任中粮集团有限公司董事、总经理、党组副书记，免去其华润（集团）有限公司董事、党委副书记职务。

10月28日，克明食品公告称，公司董事会于近日收到公司非独立董事兼副总经理杨波先生提交的书面辞任报告，杨波先生因个人原因申请自2024年11月1日起辞去公司董事、副总经理及战略委员会委员职务，辞任后，杨波先生将把更多精力投入到拓展“五谷道场”方便速食业务中，并继续履行公司市场总监职责。

展会预告 CALENDAR OF EVENTS

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

2025中国合肥国际餐饮食材产业展览会

主办: 上海世纪广源展览服务有限公司
时间: 2025年3月8-10日
地点: 合肥滨湖国际会展中心
电话: 13002169569
www.sjgyexpo.com

FHC上海环球食品展

主办: 上海市餐饮烹饪行业协会、上海博华国际展览有限公司
时间: 2024年11月12-14日
地点: 上海新国际博览中心
电话: 021-33392313
www.fhcchina.com

2025HOTELEX第三十三届上海国际酒店及餐饮业博览会

主办: 上海博华国际展览有限公司
时间: 2025年3月30-4月2日
地点: 上海国家会展中心
www.hotelex.cn/shanghai

2024swop包装世界(上海)博览会

主办: 杜塞尔多夫展览(上海)有限公司
时间: 2024年11月18-20日
地点: 上海新国际博览中心
电话: 021-61698381
www.swop-online.com

FOODAILY2025每日食品创博会

主办: 每日食品
时间: 2025年3月30-4月2日
地点: 上海国家会展中心
邮箱: jenniferwang@foodaily.com

Fia2024 深圳健康原料、食品配料展

主办: 上海博华国际展览有限公司
时间: 2024年12月12-14日
地点: 深圳国际会展中心
电话: 021-33392193
www.fia-china.com/shenzhen

Anuga Select China 2025世界食品(深圳)博览会

主办: 科隆展览(北京)有限公司
时间: 2025年4月24-26日
地点: 深圳会展中心(福田)
电话: 021-6390 6161-823
www.anuga-cn.com

2025第16届上海国际餐饮食材展览会

主办: 上海歌华展览服务有限公司
时间: 2025年2月26-28日
地点: 上海新国际博览中心
电话: 021-61276587
www.shicaexpo.com

第三十六届中国制冷、空调、供暖、通风及食品冷冻加工展览会

主办: 中国国际贸易促进委员会、中国制冷学会、中国制冷空调工业协会
时间: 2025年4月27-29日
地点: 上海新国际博览中心
电话: 4006663703
www.cr-expo.com

2025年全球综合食品展会计划表

展会名称	时间	地点	周期
科隆糖果原料和机械展览会 ProSweets	2025.2.2-5	德国 - 科隆	一年一届
俄罗斯国际食品展 PRODEXPO	2025.2.3-7	俄罗斯 - 莫斯科	一年一届
德国柏林果蔬展 FRUIT LOGISTICA	2025.2.5-7	德国 - 柏林	一年一届
中东海湾食品展 GUIFOOD	2025.2.17-21	阿联酋 - 迪拜	一年一届
俄罗斯国际自有品牌展 SobMaExpo	2025.4.15-16	俄罗斯 - 莫斯科	一年一届
印度国际烘焙展	2025.3.5-9	印度 - 新德里	一年一届
日本国际食品展 Foodex Japan	2025.3.11-14	日本 - 东京	一年一届
英国国际食品展 IFE & IMS	2025.3.17-19	英国 - 伦敦	两年一届
墨西哥食品展 ALIMENTARIA MEXICO	2025.3.25-27	墨西哥 - 瓜达拉哈拉市	一年一届
英国伯明翰国际食品饮料展	2025.4.7-9	英国 - 伯明翰	一年一届
阿尔及利亚食品加工展览会 DJAZAGRO	2025.4.7-10	阿尔及利亚 - 阿尔及尔	一年一届
乌兹别克斯坦食品展 UzFood Tashkent	2025.4.8-10	乌兹别克斯坦 - 塔什干	一年一届
巴西国际食品展	2025.4.8-10	巴西 - 圣保罗	一年一届
新加坡国际食品展	2025.4.8-11	新加坡	一年一届
沙特食品展览会 SAUDI FOOD EXPO	2025.4.21-24	沙特 - 利雅得	一年一届
加拿大国际食品展 SIAL	2025.4.29-5.1	加拿大 - 蒙特利尔	一年一届
意大利米兰国际食品展	2025.5.5-8	意大利 - 米兰	两年一届
伊朗食品饮料展 IRAN AGROFOOD	2025.5.19-22	伊朗 - 德黑兰	一年一届
荷兰自有品牌展	2025.5.20-21	荷兰 - 阿姆斯特丹	一年一届
澳大利亚天然有机食品及保健食品展	2025.5.26-27	澳大利亚 - 悉尼	一年一届
巴西国际食品及饮料展 Fispal Food Service	2025.5.27-30	巴西 - 圣保罗	一年一届
泰国国际食品展览会 Thaifex-Anuga Asia	2025.5.27-31	泰国 - 曼谷	一年一届
南非约翰内斯堡食品及食品加工展 Africa's Big 7	2025.6.10-12	南非 - 约翰内斯堡	一年一届
西非尼日利亚食品展 Food & Beverage	2025.6.10-12	尼日利亚 - 拉各斯	一年一届
韩国食品及酒店用品展 Seoul Food & Hotel	2025.6.10-13	韩国 - 首尔	一年一届
台北国际食品展 FOOD TAIPEI	2025.6.25-28	中国 - 台北	一年一届

展会名称	时间	地点	周期
美国优质夏季食品展 Summer Fancy Food Show	2025.6.29-7.1	美国 - 纽约	一年一届
土耳其食品展览会 F Istanbul	2025.7.2-5	土耳其 - 伊斯坦布尔	一年一届
突尼斯国际食品饮料及机械酒店展览会 IFSA	2025.7.9-11	非洲 - 突尼斯	一年一届
马来西亚食品及设备展 MIFB	2025.7.9-11	马来西亚 - 吉隆坡	一年一届
巴西食品展及烘焙展 FIPAN	2025.7.22-25	巴西 - 圣保罗	一年一届
菲律宾国际食品展 WOFEX	2025.8	菲律宾 - 马尼拉	三年一届
越南国际食品展 Vietfood&ProPack	2025.8	越南 - 胡志明	一年一届
澳大利亚国际食品展 Fine Food Australia	2025.9	澳大利亚 - 墨尔本	一年一届
波兰（波兹南）国际食品、食品加工及技术与设备展 POLAGRA	2025.9	波兰 - 波兹南	一年一届
土耳其国际食品展 WorldFood Istanbul	2024.9.3-6	土耳其 - 伊斯坦布尔	一年一届
俄罗斯国际食品展 WorldFood Moscow	2025.9	俄罗斯 - 莫斯科	一年一届
迪拜糖果展 ISM Middle East	2025.9	阿联酋 - 迪拜	一年一届
北非摩洛哥食品展 AFRICA FOOD SHOW	2025.9.	摩洛哥 - 卡萨布兰卡	一年一届
秘鲁国际食品展	2025.9.	秘鲁 - 利马	一年一届
西班牙马德里果蔬及加工设备展 FRUIT ATTRACTION	2025.10.	西班牙 - 马德里	一年一届
智利国际食品展 Espacio Food & Service	2025.10.	智利 - 圣地亚哥	一年一届
法国国际食品展 SIAL	2026.10.	法国 - 巴黎	两年一届
德国科隆国际食品展 Anuga	2025.10.4-8	德国 - 科隆	两年一届
哈萨克国际食品展 FoodExpo Kazakhstan	2025.11.	哈萨克斯坦 - 阿拉木图	一年一届
印度尼西亚国际食品展 SIAL InterFOOD	2025.11.	印度尼西亚 - 雅加达	一年一届
美国芝加哥自有品牌展	2025.11.	美国 - 芝加哥	一年一届
越南国际烘焙与机械展 VIBS	2025.12	越南 - 胡志明	一年一届
埃及国际食品展 Food Africa	2025.12	埃及 - 开罗	一年一届
印度食品博览会 SIAL	2025.12.	印度 - 新德里	一年一届
西班牙国际食品饮料展览会 Alimentaria	2026.3.23-26	西班牙 - 巴塞罗那	两年一届

咨询电话：13910411339



谷饲600天

霜降雪花一见倾心

与日本和牛标准一致

..........

玉米、大麦、麸皮、豆粕、维生素、益生菌，
600天悉心喂养，低温排酸工艺使和牛肉质
更成熟、柔软、鲜美多汁。



销售咨询：张先生 18888337131



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

加工原物料的形状、大小，温度不尽相同、分布范围广：



粗绞及混料



果蔬



整肉



面团



奶酪

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 8500
Up to 4,500 lbs/hr
2,100 kg/hr



NOVAMAX 8660
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 9,100 lbs/hr
4,100 kg/hr



VERTEX 81000
Up to 14,000 lbs/hr
6,200 kg/hr



VERTEX® 转鼓式模板



送料螺杆

可靠的性能

成熟可靠的高效拖拉模板式成型机

- 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



敲杯

可选的配套设备，包括：



捆纸系统



料斗提升机



丸子成型转轮



压花机



仿手工肉饼压机



穿梭输送带

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

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拆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垠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，我们严格把控合作伙伴的养殖过程，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，为羊肉带来了质地细嫩、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



Your Taste. Our Mission.

您的口味，我们的使命！

海乐香辛料(济南)有限公司
Hela Spice (Jinan) Co., Ltd.

德国海乐调味厂海尔蒙·乐尔有限责任公司始创于1905年，位于世界三大香辛料枢纽之一的汉堡市郊·阿伦斯堡，专业致力于天然香辛料的研发和应用。主要经营天然香辛料、复合香辛料、冻干香草、汤类调味汁、沙司调味酱等系列化调味品，海乐以不断创新的理念和高质量产品进军肉类工业、餐饮业、乳制品业、烘焙业、零售业、海产品以及饮料配料等食品工业的各个领域。我们在中国、新加坡、澳大利亚、荷兰、奥地利、加拿大、智利、巴西、墨西哥设有生产基地和研发中心，代理商分布于世界80多个国家和地区，海乐崇尚在世界各地的可持续发展并积极倡导绿色环保。

海乐香辛料(济南)有限公司是德国海乐调味厂海尔蒙·乐尔有限责任公司在中国创建的全资子公司，负责向世界及亚洲地区提供海乐产品和服务。公司全面推行FSSC22000食品安全管理体系，采用德国先进技术和规范的工艺配方，面对中国客户的要求，研发和生产系列中式和中西结合的复合香辛料、精美调味品和食品添加剂，满足不同客户开发美食新产品的愿望，并提供西餐及肉类加工技术培训，产品质量卓越，公司信誉可靠。

我们无偿提供技术咨询、配方服务、现场演示和生产指导。

Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH was founded in 1905 at Ahrensburg located in the northern part of Hamburg, which is one of the three spice centers in the world. Hela specializes in R&D and application of series of seasonings: natural spices & herbs, spice blends, freeze dried herbs, sauces and ketchup. Hela products have entered the meat processing industry, the catering industry, the dairy food industry, the bakery industry, the retail industry and seafood industry, as well as beverage ingredients and other areas of the food industry with constantly innovative ideas and high-quality products. Hela has production bases and R&D centers in China, Singapore, Australia, Switzerland, Netherlands, Austria, Canada, Chile, Brazil and Mexico, and Hela has agents throughout 80 countries and regions. The "Universal Hela, Global Food" - "HELA" brand has been spread all over the world and actively promoting green ecological environmental protection concept.

Hela Spice (Jinan) Co., Ltd. is a wholly-owned subsidiary of Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH in China. Hela provides products and high-quality service to the clients in China, Asia and worldwide. Hela is certified by FSSC22000 food safety management system. Hela has adopted advanced German technology and standard technical formula, has developed and produced series of compound spice for Chinese & western style food, seasonings and food additives according to requirement of Chinese customer. Therefore the company shall aspire with our customers for new gourmet products and shall provide technical trainings for western food and meat processing industry. The brand "Hela" is a symbol of excellent quality, and highly reliable reputable products.

Hela provides free technical consultancy, formula service, on-site demonstration and production guidance to our clients.



OUR PRODUCT



SPICE MIX FOR CATERING SERVICE



SPICE MIX FOR SEAFOODS



SPICE MIX FOR PREPARED FOOD



SPICE MIX FOR SNACK FOOD



SPICE MIX FOR MEAT INDUSTRY



SPICE MIX FOR BAKERY PRODUCT



Hela Jinan

欢迎莅临N5014海乐香辛料展台

Welcome to visit the N5014 Hela booth.

展会名称：

第二十二届中国国际肉类工业展览会

展会时间：

2024年9月10-12日

展会地址：

济南黄河国际会展中心

(山东省济南市济阳区东郑线绿地国际博

览城北侧约180米)

Contact us

联系我们



山东省济南市高新区机场路2698号
No. 2698 Ji Chang Road, Gaoxin District, Jinan, Shandong 250107



+86 (0)531 81208707



sales.cn@helaspace.com



www.helaspace.cn



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



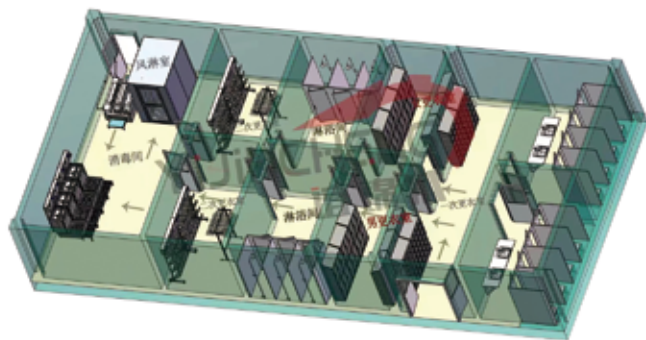
联系电话:15122384186

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



山东谊锦成智能设备有限公司

山东谊锦成智能设备有限公司坐落于博兴县经济开发区，是一家专注于设备研发、制造、销售于一体的绿色生产企业，产品涵盖了国内先进的人员更衣、智能洗靴、门禁洗消设备、油水分离系统、万能蒸烤箱等设备以及其他不锈钢工器具；企业始终坚持“客户至上，服务为本”，始终坚信“质在必得，智赢未来”，严格执行售前、售中、售后服务标准，致力为全球客户提供最优质、安全、高效的食品加工机械和全自动生产解决方案！



谊锦成对食品厂卫生解决方案采用多样化设计理念，一站式整体解决清洁与消毒，所有设备均采用SUS304不锈钢材质制作智能化操控，减少人体接触非食品造成的交叉感染和污染，并且规范人员清洗消毒操作流程，可以将能耗降至最低，清洁效果显著。



人员更衣洗消设备



烘干消毒水靴架

洗消一体机

重油污洗靴机



烘干衣架

手动/自动风淋室

围裙清洗机



洗消门机一体机

手持靴底靴帮清洗机

油水分离设备



油水分离设备是利用油和水的不同密度，对油和水两种不同介质进行分离的设备。广泛适用于食品工业、中央厨房、大型商业综合体、大型国企、学校、大型居住小区、飞机场等不同的单位进行油水分离。是污水处理前端的必需设备。分离出的油脂一般由专业的回收公司回收，可用于提炼生物柴油、做化妆品、做宠物饲料，近几年回收的油脂出口量猛增，出口方向主要是欧洲国家。这些国家用生物柴油是有补贴的。



北京三川金舟贸易有限公司

专注致远·联合共赢

北京三川金舟贸易有限公司，成立于2007年，总部位于北京，在天津、上海分别设有分公司，提供审单、报关、现场查验、物流配送一体化服务。我司目前主营口岸为：天津、上海、大连、青岛、盐田、南沙和厦门七个海港，以及北京首都机场和上海浦东机场两个空港。



我司主要从事进口货运代理、仓储配送等一站式贸易物流服务。自公司创立以来，秉承“客户至上，专业操作，守法经营”的理念，不断优化服务内容，赢得了广大客户的信赖和好评，也建立了业内良好的信誉和口碑。我司在业内深耕多年，为中国出入境检验检疫协会副会长单位；同时是中国食品土畜进出口商会等行业协会的资深会员。近年来，我司蓬勃发展，业务量稳步增长。团队专业、稳定、资深。我司核心团队平均执业超过十年，拥有极为丰富的行业经验。从业多年来，严格遵守法律法规，无不良信用记录。

为方便广大客户，我司同时提供业内相关信息咨询服务，帮助客户熟悉进口贸易和清关流程、国家相关政策、法律法规。也帮助外商熟悉海关政策，规范出口单证、货物标签、包装等内容。我司合作的外商遍布全球，我们据此获悉原产地国家相关政策，再反向助力国内客户。三川金舟倾听客户的心声、满足客户的需求，不断优化自身，力求为客户提供更安全、更高效、性价比更好的服务。欢迎广大客户致电垂询。



专业·安全·高效·快捷



公众号

联系人:高经理 186 1277 0776

杨经理 156 2026 4669

电话:010-88445693

公司网址:<https://www.centralkey.cn>

专业进口清关 一站式服务

专业GMP食品行业防护30年

源头工厂 资质齐全 海量现货 免费设计 在线量体

食品工作服系列



围裙系列



机器人防护服系列



手套系列



智能鞋套机 消毒机



冷库服系列



防护鞋系列



免费电话: 4008203396

GMP 食品防护 研发 设计 生产 租赁 消杀 一站式服务

GMP food protection R&D, design, production, lease, disinfection and sterilization one-stop service



www.021esd.com 京东 淘宝 1688紫羲旗舰店

手机/微信: 13310050451/52/53 13301886713

邮箱: Sales@zxfh.net 工厂: 中国上海·湖南·山东·贵州·越南

扫码 免费索取方案样品

CCTV 7 CCTV 9 CCTV 17 央视广告展播品牌

整合包装全产业链 探索未来包装趋势



swop

PROCESSING & PACKAGING

包装世界（上海）博览会

2024 · 11 · 18 - 20

中国 · 上海新国际博览中心

全球领先包装展 INTERPACK 联盟成员

WWW.SWOP-ONLINE.COM

900+ 参展商
65,000 m² 展示面积
35,000+ 专业观众

覆盖各大行业终端



扫码登录微信小程序



扫码关注微信公众号



展位预订



观众预登记

主办单位:

ADSALE 雅式® ufi

雅式展览服务有限公司

Tel: 021-3325 5664 / 5672

Email: swop@adsale.com.hk



杜塞尔多夫展览（上海）有限公司

Tel: 021-6169 8313 / 8337

Email: visitswop@mds.cn



爱厨易 ACHIEF 风味大师

专业餐饮风味解决方案服务商



粉面汤底
卤料 酱料
烧烤料
调理制品
增鲜粉



公众号



视频号



抖音号

扫码关注爱厨易

0550-2597999



冰轮环境
MOON-TECH

全系列速冻装置



荣获
中国制冷学会科学
技术进步奖
特等奖

- **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



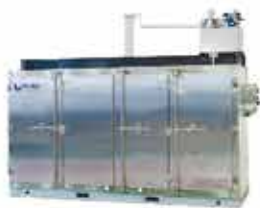
螺旋式速冻装置



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



FOOD SOURCES

食品资源

城市会客厅

足迹拓展中

城市公开课

2025正式启动



请关注
公众号



请关注
视频号



加入我们
13910411339

