

百年孔雀再续经典

——访上海孔雀香精香料科技有限公司总经理 吴忠

■本刊记者 冯越

记者：我们知道上海孔雀香精香料科技有限公司是一家历史悠久的企业，请您为我们简单介绍一下贵公司的发展历史和目前状况。

吴总：上海孔雀公司的历史最早可追溯到1912年在上海成立



的大陆药房，后经过公私合营等变迁，至2006年形成目前的上海孔雀香精香料科技有限公司。上海孔雀公司近百年的历史演变，不仅反映了整个公司的变化与发展，而且也在一定程度上反映了中国香精香料工业的发展历史，为中国香精香料工业的发展作出了重大贡献。

记者：目前香精香料广泛应用于各种食品中，给食品带来更加诱人的香味和口感，但是，在食品加工过程中，香精香料难免会受到影响，其稳定性也是广大加工企业非常重视的特性，那么在食品加工中使用香精香料应该注意哪些问题？

吴总：香精香料顾名思义可分为香精和香料两大类，简单的说单体的称为香料，人工调配的两种或两种以上香料的混合体称为香精。香精按照其用途可分为食用香精和日化香精两大类，食用香精又分为酒用，烟用和其它

食用香精。其它的食用香精又分为甜味和咸味两类。

食用香精是食品加工生产中不可或缺的重要食品添加剂之一，它对体现、改善、提高食品的风味上具有重要作用。而这一作用的良好体现取决于两个方面。一是香精香料公司必须提供好品质的产品，所谓好品质指的是能够与所加工的食品相匹配，香型丰满自然，香气稳定持久，经过食品加工过程后香气稳定并不改变其原始特征。二是食品工厂的正确使用，正确使用是指选择与其食品加工方式相匹配的性状香精，比如粉末，油性，水性等。并在尽可能低的温度下添加，以达到添加量小，香气显著的效果，另外香精的添加量也要适量，一般来说，加香过量的效果要比加香不足的结果更差。

记者：让食品在保质期内一直保持其香味和口感是众多食品加工企业对香精香料的主要要求，那么什么样的产品可以达到这样的效果呢？贵公司在这方面是怎样做的？

吴总：这一问题是所有香精香料公司都要面对的一道难题，一方面要求香精在常温下就能散发合适的香气以刺激消费者的食欲，另一方面又要求香精能耐受高温，香气尽量少的损失，这两个方面本身就存在着一定的矛盾。针对这一难题，我公司主要采用缓释包埋技术生产香精进行解决，这对于国内的香精公司来讲是非常独特与先进的。该技

术的特点在于使香精能够耐受高温，香气持续释放，天然香气与口感并存，很好的解决了前面提及的难题，并将香精的品质推到了一个新的高度，也为食品加工锦上添花。

记者：香精香料行业的市场竞争一方面表现在产品的推广、宣传和拓展上，一方面表现在核心技术的不断创新上，请问，上海孔雀是怎样保持产品技术的不断创新和竞争优势的呢？

吴总：我们的核心竞争力主要是两个方面，一是利用公司近百年历史的影响力，让用户感受到我公司的诚信公道，优质创新，精良服务的经营思想。二是把坚持技术创新作为公司的竞争优势，保持同行业的技术领先地位。

面对目前全球经济危机的冲击，企业自然会感受到市场的风风雨雨，不过阳光总在风雨后，历经百年沧桑的上海孔雀，不仅有能力忍受严冬，更有信心享用春天温暖的阳光，我们孔雀人有信心，在我们这一代手中，把百年孔雀推向新的辉煌！

