



2009食品科技北京论坛召开

恰逢北京食品学会成立30周年之际,12月8日,由北京食品学会、北京食品协会、《食品工业科技》杂志社联合主办的2009食品科技北京论坛在北京友谊宾馆隆重召开。近400人的参会者大大超出了主办方的预期,而且原本预计的以大专院校科研工作者为主的参会代表构成,却被来自企业研发部门的技术工作者占去了半壁江山,凸显出食品企业对于科技创新等行业热点的急切关注。而本次论坛的大会报告,更多的也是围绕健康食品开发及食品安全等热点问题展开。

以营养科学为指导 健康食品发展大势所趋

健康食品发展是大势所趋,并且将在“十二五”食品产业发展规划中占据重要地位。北京食品学会常务副理事长黄圣明从近年来炙手可热的《财富第五波》观点着眼,进一步分析阐述了中国健康食品行业的未来走势。

黄圣明在报告中指出,现代医学技术获得了巨大进步,但对慢性病的认识和诊疗却未取得重大进展。而医疗费用却因对高新技术的无限追求而大幅上升。由世界卫生组织支持的医学目的国际研究小组警告:“目前的医学发展是在全世界创造供不起的、不公正的医学”,“现在许多国家

已经到了可供性的边缘”。研究表明,决定健康和寿命的因素,遗传15%,环境17%,医疗8%,而生活方式和行为占60%。哈佛大学等的研究表明,通过改善饮食结构和生活方式,80%的心脏病和糖尿病,70%的中风,50%的癌症是可以避免的。当今很多国家已经形成共识:要解决医疗费用恶性膨胀,就要把以治病为目标的对高新技术的无限追求,转向以预防为重点,维持和提高健康水平。其中饮食结构的调整是重中之重。

黄圣明援引的数据显示,近50年来,食物的营养成分发生了很大变化,对速成、高产的追求导致食物营养品质下降,如今很多种类蔬菜中维生素C含量相比1963年下降幅度超过50%,同时食物因过度加工而导致营养素及功能成分大量流失。

黄圣明认为,“十二·五”期间食品工业重点要以营养科学为指导,发展营养健康食品。今后,在食品工业的四大产业结构中,食品制造业定会加快发展,如膳食方便食品、营养健康食品等将应运提速。对于食品科学研究领域,应重点关注基因相关作用与生活习惯病发生发展的关系、健康调控的物质基础与分子机制、分子营养与食物干预、

健康食品的作用机理、健康食品加工共性关键技术基础、营养平衡食品设计理论等。而对于食品工业界而言,应着眼调整产业结构,发展营养健康食品产业,要应用营养科学对食品市场进行细分,将营养价值放在食品生产的核心位置,针对不同人群、不同年龄、不同性别、不同地域等因素,设计合适的食品配方。

实行双轨制 探寻保健食品健康之路

毋庸置疑,健康食品开发是食品业下一轮竞争的主要着力点。显然,健康食品是一个广义的概念,并非单指狭义上的保健食品。对此,黄圣明认为,发展营养健康食品产业,要实行双轨制,开放健康食品新领域,不能让所有营养健康食品都挤在保健食品这一根独木桥上。

众所周知,保健食品特指经国家有关部门审批的有特定健康声称的一类产品。而在广义的健康食品发展大势所趋的背景下,中国保健食品经过了20余年快速发展,如今已进入瓶颈期。中国保健食品之路究竟该如何走?这是伴随着保健食品发展20年来始终争论不休的话题。北京联合大学教授、生物活性物质与功能食品北京市重点实验室主任姜招峰博士分析指出了现今保健食品从