

国外休闲食品动向



■中国食品发酵工业研究院
高级工程师 欧健昌

休闲食品是茶余饭后,餐间的零食小吃或糕饼点心。它们应该是低热量,不易吃饱和影响正餐的小食品。它们应该是美味的,以满足人们的餐间食欲和“磨牙”消遣。休闲食品中约有一半以上是玉米、薯类、粮谷制成的薄片和其它形状的松脆的小食品。它们通常是咸味的,并常仿效肉食的味道。所以国外称之为 Savoury Snacks, Savoury 原用于形容食品的味美(“好靓”,“靓野”),也有称之为 Salty Snacks——即咸味休闲食品。

一、休闲食品的消费及其概念和习惯在转变

休闲食品的全球消费

全球靓味休闲食品(Savoury Snacks)或称咸味休闲食品(Salty Snacks)的市场总价值为500亿美元,按吨位计为600万吨。从价值和吨位计,北美市场占了一半以上;全球人均年消费量为1.5

公斤;而美国为9公斤;印度不到0.5公斤;中国不到0.1公斤。

玉米、土豆、粮谷类产品为美国休闲食品市场的主体(西方各国的休闲食品主体也不同)占销售额的60%;坚果仁占15%;其余为各类其它产品。

概念和习惯在转变

餐间食用休闲食品的概念已经有了改变。它们已成为一种加餐或有时成为替餐食品。虽然,休闲食品常在家里作为午后茶点,但这种习惯已经淡薄了。现在更习惯于早间的食用,且休闲食品取代了传统的早餐。

现在的休闲食品的主体是一些方便食品,如土豆片,常在餐间食用。但是,它们越来越多的成为正餐中的陪衬或替代品。

休闲食品的消费群体

国外休闲食品消费在1996~2002年间曾一度下滑,现已有了平稳增长,预期到2017

年将有14%的增长。这些年发达国家(西欧、北美和澳洲)的消费基本稳定,主要增长是在发展中国家(亚洲,特别是印度和中国)。定位休闲食品的方便食品系列的消费增长的群体是6~12岁儿童。五年前水果还是儿童餐间的主要食品,其次为曲奇、糖果、冰淇淋和薄脆类。为迎合健康食品的潮流,市场中出现许多“水果零食”。休闲食品制造商抓住此机会,改进了它们的营养组成,但保留了对儿童的吸引力。据美国市场统计,到2017年,九岁以下的儿童和30~39岁及50~59岁的成年人将成休闲食品的最大消费群体。另一方面,2~5岁儿童,55岁以上的成年人的消费会下滑,其中18~34岁的成年人下滑最大。休闲食品消费的年龄图谱显示,餐间休闲食品食用增长出现在60岁左右的人群。但是,

总的说年轻人消费品市场的增长都显得强劲，常常超过总体市场的增长。

二、休闲食品成为替餐食品或一日中的第四餐

休闲食品在用餐时食用的概念给食品制造业带来了商机，如消费者越来越多的在寻找可以填饱肚子，释放能量缓慢的早餐食品，这给一些产品，如大豆带来扩大市场的机会。老一代的人们都认为应该完全避免零食即“休闲食品”。但是，而今人们零食越来越被接受，且已经无疑地成为“一日四餐”中的“第四餐”。现在美国每餐都有21%的休闲食品。

三、全球性肥胖促进各领域的健康食品发展趋势

肉类和乳品消费受到替代品的挑战

统计调查表明美国6-17岁的儿童中有21%已被鉴定为“超重”，到2020年此数字将为1/3的美国儿童。

奥米加-3脂肪与生命

现代医学已证实奥米加-3脂肪对人类从胚胎开始到老年生活质量和衰老都有至关重要的影响。所以围绕含奥米加-3脂肪的食品的利用倍受关注。含有奥米加-3脂肪的食品有动物类的海洋深海冷水鱼、散养的禽畜和植物类的胡麻油、大麻油、苋属植物(马齿苋)等，大豆中也有，但不受推崇，原因是其中的奥米加-6脂肪太多(二者比例影响吸收)。

何为健康型休闲食品

观休闲食品的健康创意何在？2008年前半年共推出了1850种新型咸味休闲食品，其中45%以上的产品自称定位某些方面的健康。一般地说，这些产品常涉及低钠，低盐，低饱和脂肪，非油炸烘烤型，无添加剂和无防腐剂等概念。另外从2008年8月北美，西欧市场出现的健康休闲食

品的组成和设计看。V_{B12}从膳食中摄取的量往往不能满足需要，所以作为营养补充有必要通过添加和强化手段。

四、健康食品生产中的技术问题

用油问题

(1)“油和肥胖”、“油和心血管疾病”、“动物脂肪和心肌梗塞 Myocardial Infarction”它们之间的联系；

(2)“反式脂肪”，“不饱和脂肪”，“油的品种”和健康的联系

(3)“奥米加-6(亚油酸)”促进癌症发展(肿瘤细胞和癌细胞的生长)；

(4)该用什么样的油？

原则上要分别考虑配料用油和油炸用油。

a、油炸用油

美国Asoyia公司已在今年初的市场上推出了中等量油酸，低亚麻酸低饱和脂肪酸的大豆油(Asoyia-MQ)。它们的热稳定性是同类产品的二倍，可以不经氢化处理，直接用于油炸作业。所以不会有反式酸产生。

它们的市场价格比普通大豆油高20%，现在它受美国农业部补贴销售。美国市场上其它代替氢化油的油料来自海外(加拿大的芥花油，马来西亚和东南亚的棕榈油)。美国的新品种大豆Asoyia-MQ的市场前景非常好。单在美国，氢化大豆油的用量近450万吨。2006年FDA要求标签上标明氢化油成分，由此促使人们开发，使用新的代用品。

b、配料用油

除了反式油问题外，人们还应关注多不饱和酸的稳定性和氧化变质的毒害问题，以及奥米加-6脂肪酸的含量与其对癌细胞增生的促进关系。原则上大豆油、葵花子油、棉子油都不是理想的加工食品用油。

功能性、健康食品的调味

障碍

为使食品具有特殊的营养和预防一些普遍性的流行病，人们常要添加一些营养素和特殊物质，如蛋白质，甜味料，抗氧化剂等。然而这些物质又常会带来一些不恰当的，或不愉快的气味或口味。有时驱除了气味或口味，也等于驱除了它们的功能。所以，它们甚至于被称之为调味上的“问题配料”。在具体对待上，情况不同，处置方法也各异。

现以大豆食品为例，大豆本身和大豆粉，大豆蛋白和它们的加工产品都有豆腥味，有时还有苦涩味，更有甚者它们含有一些小分子的化学物质，它们会“掩盖”或“吸收”外来的香味物质。例如使牛肉汤，鸡汤的香味消失，甚至使羊肉脱膻味。同样，它们可使外加的香精(咖啡，草莓等)失效。当然，它们是有选择性的，孜然、茴香等浓郁型香料尚有较好的调香效果。

德国西姆拉斯称他们已开发出可以掩盖苦味、焦糊味、咸硷味、金属味等异味的方法。可用以对付咖啡因、绿茶、植物蛋白、大豆、甜味料、可可及其它“问题配料”的异味问题。

丙烯酰胺问题

中国的一份新研究报告(大连医科大学-JUN CA0)发表于《农业和食品科学》杂志，称天然香辛料姜黄(Turmeric)中的黄色素——姜黄素(Curcumin)有可能降低丙烯酰胺的有害影响。姜黄素可能发挥了一种抗氧化剂的作用，抑制了丙烯酰胺的细胞毒素(cytotoxic & genotoxic)影响。在浓度为2.5ppm时，姜黄素就可有效地减少丙烯酰胺诱导的ROS的生成，同时防止DNA的分裂和细胞毒素影响。

