

新资源食品

所谓新资源食品是指在中国新研制、新发现、新引进的无食用习惯的，符合食品基本要求，对人体无毒无害的物品。《新资源食品管理办法》自2007年12月1日起施行。规定了四类食品配料作为新资源食品进行管理，即：在我国无食用习惯的动物、植物和微生物；从动物、植物、微生物中分离的在我国无食用习惯的食品原料；在食品加工过程中使用的微生物新品种；因采用新工艺生产导致原有成分或者结构发生改变的食品原料。

据了解，我国已批准的新资源食品有100多种，这些新资源食品中多数都是食品配料，并且在新申报的品种中很多也是食品配料；因此，新资源食品在食品配料行业有着重要地位，并且正在逐步形成行业规模。在去年11月召开的第十届全国秋季食品添加剂和配料展览会上，食品添加剂和配料协会举行了新资源食品配料专业委员会的成立仪式，在今年3月上海刚刚闭幕的第十五届中国国际食品添加剂和配料展览会上有多达数十个关于新资源食品的报告会，体现了食品添加剂和配料企业对新资源食品的高度重视，各研讨会吸引了大量听众，足以说明食品行业对新资源食品的需求。

新资源食品的创新与发展是对“科技是第一生产力”，“没有食品添加剂就没有现代食品工业”，这两句耳熟能详的口号最贴切的诠释。新资源食品的走俏源于其具有一定的养生保健功能，随着生活水平的提高，新资源食品恰好迎合了人们对健康的迫切诉求；新资源食品作为健康产业的一个分支，极大地推动了健康产业的全面发展，同时也为新资源食品自身的发展奠定了广泛的消费基础。

作为新闻媒体，《食品工业科技》适时抓住新资源食品这一新闻热点，联合北京食品学会、北京食品协会将于2011年9月，在“北京科技周”期间召开“第三届食品科技北京论坛——新资源食品及新技术在现代食品工业中的应用”研讨会，邀请国家食品管理部门领导、行业专家、大专院校教授、知名企新产品研发人员就新资源食品的申报、审批、应用、推广，以及国家“十一五”、“十二五”科技成果进行研讨、宣贯，旨在给广大食品行业从业者搭建一个官、产、学、研对接的桥梁，一个互相学习与交流的平台。

关注《食品工业科技》，关注新资源食品。



总编辑 张铁鹰
2011年4月