

全国去年碘盐批质量合格率 97.39%

根据各地碘盐监测情况分析,全国2004年碘盐批质量合格率达到97.39%,但碘盐监测形势并不乐观,还有14.91%的县仍未开展监测工作,这是卫生部2月1日通报的2004年全国碘盐监测结果。

全国有30个省、区、市及时完成了碘盐监测,85.09%的县完成了2004年度全国碘盐日常监测工作。监测结果显示,各地工作进展不平衡,少数地方问题较突出。其中北京、山西、浙江、河南、四川、西藏和陕西7个省(自治区、直辖市)有20%以上的县未开展碘盐监测。在近85%的已开展碘盐监测的县中,只有80.46%的县居民合格碘盐食用率达到90%以上,距离2010年95%的县实现消除碘缺乏病目标还差约15个百分点。另外,西部省份与全国整体水平相比,仍然存在较大的差距,加强西部省份碘缺乏病综合干预仍然是今后工作的重点。

监测还发现,部分已经达到消除碘缺乏病目标省仍有较多的县居民合格碘盐食用率出现下滑,其中北京市和广东省合格碘盐食用率与2002年相比下滑明显。一些经济相对发达的省、市非碘盐冲击严重,北京、广东、海南、西藏和青海5个省(自治区、直辖市)的非碘盐率均超过了10%。

这次监测覆盖了全国1604个加工、批发企业,2328个县的居民户,达到了历年最高水平,居民户的监测覆盖面积由2002年的57%上升到85%,在全国和省级水平上评价碘盐干预现状具有代表性。

(新华社)

法国开发牛奶长期保鲜新方法

日前,法国国家农艺学研究所开发出使牛奶既能保留新鲜滋味又能保存4~6个月的工艺方法。欧洲一些国家消费者品尝后认为其味道仍然鲜香。

传统的超大型高温奶的加工是将新鲜牛奶在120℃/140℃高温下加热2~4秒,消毒鲜奶的加工过程是将奶加热到60℃~90℃后再迅速降温。新的保鲜方法与上述两者都有不同,这种新方法是先对新鲜牛奶进行脱脂,让脱脂奶经过孔径为0.5微米的特殊薄膜,过滤掉其中的微生物,最后再将脱脂后的奶在96℃保持6秒钟。加热的目的不是杀菌消

毒,而是为了使奶中的酶失去活性,避免在储存时变质。采用新工艺加工的牛奶可以在常温下保鲜4~6个月。不过这种新工艺目前只适用于脱脂奶,因为奶中油脂的灭菌处理还需要采取传统的超高温工艺。

2005年完成全面复查换证 5000余种保健食品面临退市

据中国保健协会近日透露,新的《保健食品注册管理办法》(下称《办法》)已在2004年底定型,有望于今年上半年正式颁布。5000余种保健食品可能会因为拿不到保健食品批准证书而退出市场。

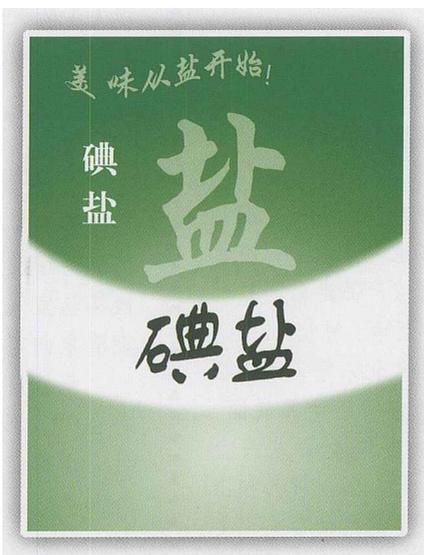
据介绍,新《办法》最大的变化是,增设了对保健食品每5年一次的复审规定。今年下半年,我国将对保健食品进行全面复查换证工作,拿不到批准证书的保健食品将丧失上市销售的资格。

我国从1996年起开展保健食品审批工作,起初是由卫生部负责审查颁发保健食品批准证书,2003年该工作由国家食品药品监督管理局(SFDA)接

手。至今,已经有6000多种保健食品获得了保健食品批准证书,拥有上市流通的资格。但在此期间,我国从未对上述保健食品进行任何形式的“复核检查”。

由于没有定期的监管检查,我国保健食品长期处于“只进不退”的状态,产品一旦拿到保健食品批准证书就可以长期持有,并无被吊销的风险。而事实上,由于保健食品的功能受理范围、审评技术要求等已进行过多次调整,因此目前在市场上销售的保健食品,有的功能、原料等已不符合现行的规定。此外,由于审批部门的变更,审批职能的转变更使得市场上同时存在卫食健字和国食健字两种文号的保健食品。

有关专家表示,目前,在市场上真正能够买到的合格的保健食品也就千余种,其余5000余种食品由于销路不好、公司倒闭、功效不明确等原因正处于“休眠”状态。这类食品,除非生产企业能够提供详尽完备的材料,否则极有可能在下半年的全面复查中被撤销保健食品批准证书,并因此退出市场。



50个国家参展，6大看点吸引眼球

——第六届中国国际食品和饮料展览会即将召开

法国爱博展览集团和(中国)商业发展中心联合主办的SIAL CHINA 2005——第六届中国国际食品和饮料展览会，将于2005年5月18~20日在上海新国际展览中心闪亮登场。本届展会将向观众展现6大看点。

看点1:海外参展盛况空前

截止2005年2月底，在第五届41个国家参展的基数上，本届是历届参展较多的一届，已有来自海外50个国家和地区的国际展商报名参展。预计本届展会的海外参展面积将比上届扩大50%。众多外商的加盟，突显了展会的国际性，对我国食品行业的拉动将产生不可低估的作用。

看点2:国内展商组团争先恐后

许多省市政府、专业协会和机构纷纷报名组团参展。

中国罐头工业协会将继续组织中国罐头工业展区；中国农业对外经济合作中心将组织中国农业专业展区，协助中国农产品走向国际市场，河南、河北、山东、江苏和北京等省市将组织地方特色产品展团，汇集当地食品龙头企业，开拓国内贸易和出口贸易的新渠道；中国食文化研究会健康素食文化委员会主办的国际健康素食文化展区，将首次在展会亮相。



许多省市政府、专业协会和机构纷纷报名组团参展。

看点3:各种食品丰富多彩

本届展会将展出丰富多彩的名、优、特、新食品，展品的范围包括11大类：酒精类饮料、非酒精类饮料、乳制品、蛋；新鲜肉类及肉类制品、家禽和野味、海产品；新鲜及脱水水果和蔬菜、糖果、巧克力、饼干、糕点、坚果类；罐头食品；调味品、添加剂、食用油、速食类；速冻、冷冻食品；熟食及腌制食品；营养保健品、生物制品、婴幼儿食品等。

看点4:现场商务活动精彩纷呈

展会将联合业内诸多资深专业机构组织多项商务活动：中国国际葡萄酒和烈性酒评酒会；国际橄榄油大赛；国际食品大趋势和新产品发布会；国际品酒会晚宴；家乐福和麦德龙两大超市的现场采购洽谈会；西尧投资研讨会；法国食品协会组织中法文化交流年的特别活动——精湛的厨艺表演；罗杰—乐口特杯上海调酒师大赛等多姿多彩的商务活动等。

看点5:以优质的服务打造名牌展会

展会将对国内代理分销商提供有针对性的咨询服

务，向他们推荐肉类食品、橄榄油、优质酒类、饮料、亚洲特色食品的海外供应商，协助组织一对一的对话合作洽谈。

看点6:同期举办第五届中国上海国际包装和食品加工技术展

由中国食品和包装机械工业协会、中国包装和食品机械总公司及法国爱博展览集团共同主办的第五届中国上海国际包装和食品加工技术展(CHINA PACKTECH & FOODTECH 2005)将于本展同期同地展出。该展以食品生产技术为核心，将展出国内外各种食品加工机械、包装材料、包装容器和包装机械。两展联合举办，将涵盖从食品饮料成品到食品加工技术及食品包装技术的全部内容，最大程度地满足专业参观人士的需求。这种一条龙式的联展，为拓展展会的名牌效应增添了靓丽的一笔。

兰光测试推出高精度气体渗透仪

为满足包装及包装相关行业对包装材料透气性能更高精度的要求，济南兰光凭借“兰光薄膜阻隔性实验室”的研究成果与大量试验数据支持，于近期隆重向市场推出VAC-V1型气体渗透仪。

此款仪器以真空压差法测试原理为基础，同时符合GB、ISO、ASTM等多种标准。采用世界知名元器件，运行性能稳定，测试精确，总体性能优于国内外同类产品。除可以进行塑料薄膜、复合薄膜、片材、以及多种阻隔材料气体渗透性能测试外，还可以统计材料的扩散、溶解、渗透系数，并自带温控功能可以执行常规与非标双重试验。

该仪器在设计当中突出精度与功能两大特色，通过服务器全自动监控将超高级精度与强大软件功能相结合。能够为材料厂家提供更可靠的理论和数据支持，通过精确的测试数据来指导厂商寻找到产品质量与客户实际需求的有利切入点，来合理调节用料，节约投入成本，达到量体裁衣、供需双赢的效果。

VAC-V1气体渗透仪是继济南兰光向市场成功推出透气性测试仪之后的又一强势产品，独具“数据拟合功能”，为当前国内外薄膜透气性测试领域在分析材料非常温下阻隔性能的测控研究攻克了一大难关。仪器在获取几个不同常规温度下的透气性数据后，就可以拟合出特殊温度对应的试验数据。此功能尤其适用于对使用在冷藏或高温等非常规条件下包装材料阻隔性能的探索与研究，体现了兰光在薄膜阻隔性测试领域的新成果，将对国内包装业的发展起到巨大的推动作用。

亚洲食品配料及技术展览会在上海举行

2005年3月1~3日在上海光大会展中心举办了2005亚洲食品配料及技术展览会,本届展会是由欧洲博闻有限公司主办,上海科技会展有限公司、上海博华国际展览有限公司承办的。

今年展览面积在原来二层的基础上扩大到了三层楼面的规模,展览面积增加40%。众多老展商不同程度地扩大了规模,新参展的企业占到参展总数的1/3,这无不折射出亚洲食品配料及技术展览会正吸引越来越多的行业精英会聚。



今年展会的突出特点就是海外的参展商及国际买家显著增多,今年海外参展商的数量已突破130家,主要来自德国、荷兰、韩国、新加坡、以色列、芬兰、瑞士、比利时、澳大利亚、法国、日本、马来西亚、智利、印度尼西亚、印度、瑞典、挪威、新加坡,其中还有英国、菲律宾、美国等三大国家展团。

众多国际买家来沪采购也是一大亮点,多年来,亚洲食品配料及技术展览会坚持以出口为导向,搭建了一个内贸和进出口相结合的商贸平台。

展会的另一个亮点则是展会同期举办的研讨会,美、英、德、澳、韩等7国专家深度剖析“当前食品工业所面临的机遇和挑战”。

随着展会规模逐年扩大,亚洲食品配料及技术展览会将冲破原有局限,将展会迁至能让中外展商在同一个楼层上举办整个展览会的上海新国际博览中心。更重要的是,新地点将允许展会增加一些新的产品领域。2006年展会将引入食品安全展区、食品服务展区、天然食品配料展区、保健食品配料展区。届时,中外展商同层亮相,既满足更多参展公司的需求,也同时满足更多专业人士光临洽谈。相信亚洲食品配料及技术展将与其在欧洲举办的姊妹展——世界巨大欧洲食品配料展相映成辉,成为亚洲巨大的食品配料展览会。

国外饮料灌装设备呈现新的发展方向

在饮料灌装机械设备方面,美国、德国、日本、意大利和英国的制造水平相对较高。一些设备呈现出新的发展方向。

1. 多功能

同一台设备,可进行茶饮料、咖啡饮料、豆乳饮料和果汁饮料等多种饮料的热灌装,且均可进行玻璃瓶与聚酯瓶的灌装。

2. 高速度、高产量

碳酸饮料灌装机的灌装速度最高达到2000罐/分,德国H & K、SEN公司、KRONFS公司其灌装机的灌装阀分别达到165头、144头、178头。非碳酸饮料灌装机的灌装阀有50~100头,灌装速度最高达到1500罐/分。

3. 技术含量高、可靠性高

全线的自控水平高和全线效率高。在线检测装置和计量装配完备,能自动检测各项参数,计量精确。集机、电、气、光、磁为一体的高新技术产品不断涌现。

汇源牌果汁荣获2004年度中国饮料十大影响力品牌称号

2005年1月,“2004中国十大影响力品牌新闻发布会暨首届中国品牌影响力高峰论坛年会”颁奖典礼,在人民大会堂新闻发布厅隆重举行。汇源牌果汁荣获2004年度“中国饮料十大影响力品牌”称号,朱新礼总裁荣获行业2004年度“中国品牌建设十大杰出企业家”称号。

全国政协副主席周铁能、九届全国人大常委会副委员长布赫出席了颁奖典礼。

这次会议颁发的奖项,是按照质量、服务、信誉等十项指标,经公众投票、企业互评、评委审核推选的结果。

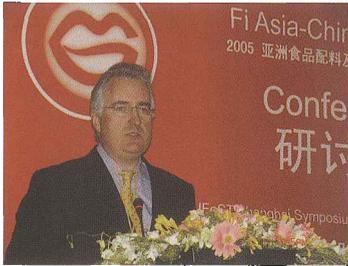
“中国饮料十大影响力品牌”是北京汇源集团公司在2004年度继“中国最具竞争力100家名牌”、“中国饮料市场产品质量用户满意第一品牌”、“中国名牌产品”等称号之后,又获得的一项殊荣。(张育鲲)



丹尼斯克食品保鲜新趋势

——用天然解决方案来防止食品腐败及抑制病原菌

食品保鲜，与每人相关。大家都认识到食品保鲜防护的不足给我们的日常生活造成极大的影响和损失，不管是消费者、医生、食品厂商还是普通市民。显然，在现代食物链环节中，不但要在货架期内保护食品的质量，而且还强烈需要去更好地控制病原菌，保障食品安全。



为了更好地食品保鲜防护，食品厂商必须更好地了解其宿敌——微生物，

它们形式多样，能在各种环境下生存，非常容易适应周围的环境。为了赢得这场战役，食品厂商也必须改变策略，从几种栅栏因素的叠加以保护或延长食品的货架期，到采用能杀灭残留的致命性微生物的有效后处理方法，并且采用更多积极有效的方法。

在“亚洲食品配料及技术展”的研讨会上，丹尼斯克向业界介绍了适用于现代食品加工业的现有保鲜防腐方法，引起业界对食品安全的重视。丹尼斯克开发基于乳酸链球菌素、发酵物、活性发酵剂的天然保鲜剂，并举例说明适用于乳品和肉制品应用的几个产品。

丹尼斯克相信，食品防腐的天然防护解决方案和食品安全应齐头并重；并且，我们将继续投身于用天然产品开发未来的解决方案。

(丹尼斯克特种产品部副总裁 斯特方·康斯坦)

2005 克朗斯公司技术研讨会在京举行

2005年3月7日，德国克朗斯公司在北京举办了技术研讨会。来自全国各地主要食品饮料生产企业的技术经理、高级工程师和饮料包装行业的专家学者约100人参加了此次会议。

创新是技术领先之根本。不断创新对所有克朗斯的技术人员是一个挑战，也是责任。会上，克朗斯公司亚洲市场推广总监Markus Winter先生首先介绍了克朗斯近几年在中国的发展情况。而后，克朗斯技术专家Holger Kahlert先生讲解了克朗斯系统技术，对PET吹瓶、灌装、封盖三位一体新技术紧密布局生产线做了介绍，技术专家Sebastian Deigado先生介绍了克朗斯先进的灌装技术，对牛奶PET瓶无菌灌装、热灌装敏感饮料



的PET灌装进行了详细讲解；技术专家Oliver Rusin先生介绍了克朗斯严格的检测技术，即空瓶检测、满瓶检测和Checkmat等。

很多国内食品饮料企业的技术专家就相关技术和生产线提出了问题，克朗斯公司的技术专家们一一作答，会场气氛相当热烈。

欧洲大力发展纸质食品包装

近年来，随着环境保护力度的加大，纸食品包装和包装容器在欧洲得到了快速发展。

欧洲的食品纸质包装，一般都有彩纸盒、纸袋、纸筒等。在欧洲餐馆，食品“打包”用的纸是一张一张的，占包装纸袋的比例最大；占第二位的纸质一次性容器，如纸杯或餐盒等；占第三位的是饮料包装，各类果汁、牛奶等食品包装物也都广泛采用纸罐。此外，纸包装还运用于各种熟食、快餐、点心等食品的包装。欧洲食品包装用纸的质量基本达到了可以替代马口铁铝罐的程度。

目前，欧洲各国纸质食品包装材料的发展方向是研制和生产多功能纸制品，表现在保鲜、防潮、感温、感水、杀菌、防腐、抗氧化、耐水、耐酸、耐油、除臭等方面，使食品包装用纸向多功能化方向发展。

由于纸质包装比塑料包装价格高，因此塑料仍在欧洲大量用于食品销售包装中。包装制造商们认为，只要建立起合理消费使用和回收利用的系统工程，使大家自觉承担环保义务，处理好包装与环保的关系，破坏环境的因素将得到有效控制与消除。

美国开发成功用于果汁罐装的全密封装置

美国威斯康星州PillarTechnologies公司开发成功用于果汁罐装的全密封装置，可确保果汁从充填线到包装线过程中免遭热气与蒸气的不良影响。在充填温度低于250°F时，仍可满足杀死细菌的要求，同时还可保持灌装的稳定性。低于250°F的温度可保证灌装的塑料瓶，特别是HDPE瓶在立式灌装时不致出现瓶侧壁倒塌现象。

由于充填灌装处于全封闭状态，从而保持果汁酸，如柑橘酸的PH值处于低点，适于包装低酸饮料。该HDPE瓶采取共挤吹塑模方式制成，其充填灌装速度为32盎司200瓶/分，制瓶设备采用Foiler 2450型Pillar机，附封盖装置，采用全密封箱膜件保证密封。该设备耗电4千瓦。(STF)