

的市场占有率将进一步提高,品牌之间的竞争也日趋激烈。

2.2 行业技术创新不断增强

膨化食品产业发展进一步向一体化、规模化迈进,从原料种植、产品生产、销售和售后服务的各个环节进行统一规划和实施。行业内的技术创新将不断提升,及时根据市场需求开发出适合不同消费人群的“多元化”产品。

2.3 食品安全、健康意识将进一步提高

通过选择更加安全可靠的原料、配方、工艺、包装来生产、销售,增加食品的安全性;挤压膨化技术、微波膨化技术、烘焙膨化技术及真空油炸技术等将在更大范围内使用,以实现在生产工艺过程中最大程度的减少甚至排除不利于人体健康的因素。休闲食品可以成为健康平衡膳食的一部分,低热量、低脂肪、低糖的休闲食品是今后新产品开发的方向。

2.4 品牌文化渗透力不断增强

现阶段的市场消费已经进入了品牌时代,品牌是企业的综合实力、科技、品质、管理、营销、传媒等方面的体现,是企业的生命和灵魂。科技是动力,质量是基础,诚信是保障。由于休闲食品技术含量不是很高,所以品牌对消费者影响很大。企业可以利用网络、媒体等多种营销手段建立和提高知名度和美誉度,全力打造自己的品牌。

参考文献

[1] 膨化食品生产许可证审查细则[S].
[2] 刘福胜,刘毅.膨化食品的安全性问题[J].食品科技,2006(7):143-145.

[3] 张裕中,王景.食品挤压加工技术与应用[M].北京:轻工业出版社,1998:51.
[4] 韩禹.重金属对食品的污染危害及控制污染的建议[J].吉林蔬菜,2010(4):85-86.
[5] 张芝兵,鲍蕾,褚庆华.农产品中真菌毒素的检测分析[M].北京:化学工业出版社,2006:5-7.
[6] 李培武,马良,杨金娥.粮油产品黄曲霉毒素 B₁ 检测技术研究进展[J].中国油料作物学报,2005(6):77-81.
[7] 劳文艳,林素珍.黄曲霉毒素对食品的污染及危害[J].北京联合大学学报:自然科学版,2011,25(1):64-69.
[8] 生吉萍,石凤,史兰,等.马铃薯发芽过程中不同块茎部位自由基代谢相关酶活性及抗坏血酸含量的变化[J].中国食品学报,2003(增刊1):34-38.
[9] 霍权恭,范璐.储藏条件对马铃薯品质的影响[J].河南工业大学学报:自然科学版,2005,26(6):47-49.
[10] 倪唐生.国内膨化食品新设备新工艺[J].食品与机械,1996(4):13-14.
[11] 王玉君,缪维芳,张文德.食品中丙烯酰胺及其检测方法[J].中国卫生检验杂志,2006,16(4):495-497.
[12] 胡培勤,戴桂勋,熊敏.面粉和面制品中痕量溴酸盐的离子色谱测定法[J].环境与健康杂志,2008,25(8):726-728.
[13] 郭少英.膨化食品生产现状和发展趋势[J].河北企业,2009,8:43.
[14] 魏宗平.挤压膨化技术及设备的现状与发展[J].宝鸡文理学院学报:自然科学版,2000,20(2):157-160.
[15] 彭洪辉.复合包装材料的性能对膨化食品贮存期的影响[J].广州食品工业科技,1993(4):49.
[16] 王丽芳.膨化食品的安全性及营养性[J].食品质量与安全检测,2008(8):51-52.

食品快过期或须醒目提示

目前,国家工商总局研究起草的《流通环节不符合食品安全标准食品和超过保质期食品退市和销毁管理办法(征求意见稿)》在网上公开征求意见。该意见稿提出,已经污染的食品必须下架退市,而临近保质期的食品应作醒目提示。《办法(征求意见稿)》中提出,已经造成食品污染、食源性疾病或对人体健康造成危害甚至死亡的食品,可能造成食品污染、食源性疾病或对人体健康造成危害的食品,含有对特定人群可能引发健康危害的成分而在食品标签和说明书上未予以标识,或标识不全、不明确的食物,以及超过保质期的食品等,应当采取停止经营、下架封存、销毁、退回食品生产者等措施退出市场。而食品经营者对贮存、销售的食物应当定期进行检查,查验食物的生产日期和保质期,对变质、超过保质期及其他不符合食品安全标准的食物及时进行清理。食品经营者销毁不符合食品安全标准食物和超过保质期食物,应将外包装一并销毁,并如实记录该食物的名称、规格、数量、生产批号、销毁时间和地点等内容。该“意见稿”还特别提出,食品经营者对临近保质期的食物应当在经营场所向消费者作出醒目提示,而违反该条款的,将被责令改正,给予警告;拒不改正的,处两千元以上三万元以下的罚款。

摘自新闻晨报