

工
作

资
讯

04 期
刊号

2021 年 5 月

内部刊物 免费交流



科信食品与健康信息交流中心
China Food Information Center

本期关注

特医食品管理与发展信息交流会在京召开，推动特医行业创新发展

“婴幼儿配方食品注册管理实践跟踪和优化建议课题”专家评议会在京召开

科信中心组织召开“餐饮标准”专题培训会

科信中心专家出席海关总署视频会议，为印度货物风险防控建言献策



CONTENTS 目录

中心要闻 03

特医食品管理与发展信息交流会在京召开，推动特医行业创新发展

“婴幼儿配方食品注册管理实践跟踪和优化建议课题”专家评议会在京召开

科信中心组织召开“餐饮标准”专题培训会

科信中心专家出席海关总署视频会议，为印度货物风险防控建言献策

科信党建 16

学习百年党史 汲取奋进力量

科信中心积极落实“部管社会组织党支部标准化规范化建设行动”实施方案

科普传播 20

每天该喝多少牛奶？到底哪种奶更好？一文全部说清楚！

别吃！每年都有“中毒预警”，这种海鲜到底有多毒？

1 段奶粉检出香兰素，已经喝完的咋办？

关晓彤吃播“翻车”把植物基肉送上热搜，来我吃几款给你们看

无糖奶茶仍含糖，非油炸薯片也用油……？

法规政策 32

国家卫生健康委员会 2021 全民营养周暨“5·20”中国学生营养日在京启动

国家市场监督管理总局关于 20 批次食品抽检不合格情况的通告

国家市场监督管理总局关于公开征集食品补充检验方法和食品快速检测方法立项建议的公告

农业农村部办公厅关于开展 2021 年国家农产品质量安全监督抽查的通知

国家食品安全风险评估中心食品安全国家标准审评委员会营养特膳专业委员会第二次会议召开

行业动态 35

雀巢 Garden of Life 引领益生菌选择“金标准”

伊利现代智慧健康谷国创中心项目开工

光明乳业荣获上海市市长质量奖

纽迪希亚国际研讨会透视母婴健康研究新方向

主 办：科信食品与健康信息交流中心

地 址：北京市丰台区榴乡路 88 号

石榴中心 2 号楼 301 室

邮 编：100079

电 话：010-56762061

网 址：www.chinafic.org

飞鹤趣造有机世界助力 528 中国宝宝日

妙可蓝多助力 面包大王角逐面包界“奥林匹克”

麦当劳中国正式发布官方 App6.0 版本

联合利华携手 ENOUGH，加快植物蛋白创新



CFIC 中心要闻

-
- 04 特医食品管理与发展信息交流会在京召开，推动特医行业创新发展
 - 09 “婴幼儿配方食品注册管理实践跟踪和优化建议课题”专家评议会在京召开
 - 11 科信中心组织召开“餐饮标准”专题培训会
 - 13 科信中心专家出席海关总署视频会议，为印度货物风险防控建言献策
-

特医食品管理与发展信息交流会在京召开，推动特医行业创新发展



会议现场

为了解国外特医食品管理情况，交流国内特医食品行业发展状况，助力监管工作，促进行业创新发展，科信食品与健康信息交流中心于2021年5月10日在京召开专题交流会。国家市场监督管理总局、食品审评中心、国家食品安全风险评估中心、中国疾病预防控制中心营养与健康所、北京协和医院、北京大学第三医院、中国农业大学、山东食品药品检验研究院食品中心等机构的有关领导和专家以及行业代表参加了此次会议。会议由科信中心钟凯主任主持。



国家市场监督管理总局特殊食品安全监督管理局 周石平司长

国家市场监督管理总局特殊食品安全监督管理局周石平司长在发言中指出，由于特医食品的需求极为多样，全营养特医食品可以有更多细分。他认为需要对这几年的注册工作进行总结，进一步完善特殊食品的注册法规制度，并做好与产品标准的衔接。



国家市场监督管理总局特殊食品安全监督管理局 李晓瑜处长

国家市场监督管理总局特殊食品安全监督管理局婴配食品注册处李晓瑜处长对科信中心搭建政府、专家和行业的交流平台给予肯定。她建议对于配方差异性的界定需要进一步探讨，工艺优化导致的变更可以按照相关规定进行申请。



国家市场监督管理总局食品审评中心 聂大可副主任

国家市场监督管理总局食品审评中心聂大可副主任表示，特医食品市场潜力较大，为了更好地做好特医食品审评工作，在以后的工作中将不断提升内审水平，为特医食品安全严格把关。



国家市场监督管理总局食品审评中心 韦晓瑜副处长

国家市场监督管理总局食品审评中心韦晓瑜副处长指出，对特医食品配方的审评应依照我国法规标准，在保障产品安全的前提下会尽量把更多满足临床需要的产品推向市场。



北京协和医院临床营养科 陈伟主任

北京协和医院临床营养科陈伟主任介绍了特医食品在临床营养治疗中的必要性、我国特医食品临床应用情况以及特医食品的社会价值。他强调特医食品在提高患者福祉、降低社会医疗负担等方面具有十分积极的意义，因此临床营养医生非常支持特医食品的推广和应用。



中国疾病预防控制中心营养与健康所 丁钢强所长



中国农业大学特殊食品研究中心 罗云波主任



国家食品安全风险评估中心 严卫星研究员



原国家市场监督管理总局食品审评中心 邓少伟处长



山东省食品药品检验研究院 张然高级工程师

在交流环节，与会专家和行业代表围绕特医食品的临床现实需求、配方多样性、研发及配方持续优化等话题展开深入交流和研讨。与会代表一致认为，特医食品有很大的社会需求和积极的社会意义，为满足临床应用需要，建议在我国法规标准允许范围内，支持和鼓励企业进行创新研发，促进品类良性发展。



国家食品安全风险评估中心 陈君石院士

国家食品安全风险评估中心陈君石院士在总结发言中强调，特医食品与普通食品不同，其配方成分应以临床应用需求为导向，在制定标准和审评中应当保持一定的包容性和灵活性，实现这一目标需要各方在管理和应用思路形成共识。科信中心今后还应为监管部门、专家和行业提供更多交流机会，共同促进特医食品行业发展。

“婴幼儿配方食品注册管理实践跟踪和优化建议课题”专家评议会在京召开



会议现场



国家市场监督管理总局特殊食品安全监督管理司
马福祥副司长



国家市场监督管理总局特殊食品安全监督管理司
李晓瑜处长



中国疾病预防控制中心营养与健康所 丁钢强所长

受国家市场监督管理总局特殊食品司委托，科信食品与健康信息交流中心（以下简称“科信中心”）承担了婴幼儿配方食品注册管理实践跟踪和优化建议课题，现已按预定计划初步完成相关工作任务并于 2021 年 5 月 28 日上午在北京召开课题结题会。国家市场监督管理总局特殊食品安全监督管理局司马福祥副司长、婴配食品注册处李晓瑜处长，中国疾病预防控制中心营养与健康所丁钢强所长，中国卫生监督协会严卫星研究员，中国食品发酵工业研究院关彦明高工和李惠宜高工，北京大学李可基教授参会。本次会议由科信中心主任钟凯主持。

与会专家对项目研究报告进行了审阅，并听取了项目组的汇报。专家评议一致认为，本课题完成了项目委托任务，收集了婴配行业在注册管理过程中遇到的难点、疑点，评估了政策预期和实施效果的匹配度，并提出管理制度优化的建议，可为未来的政策制修订提供科学依据。

科信中心组织召开“餐饮标准”专题培训会



会议现场

近日，《食品安全国家标准 餐（饮）具集中消毒卫生规范》和《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》发布。为帮助标准使用人员了解该系列标准的制修订思路，提高执法水平，助力餐饮企业保障食品安全，受北京市卫健委委托，科信食品与健康信息交流中心于2021年5月28日召开2021年北京市卫生健康委食品安全标准大课堂（第一期）“餐饮标准”宣贯会。会议采用线上及线下结合的形式召开，线上参会人员数达到3000余人。

国家食品安全风险评估中心主任王君和湖南省卫生计生综合监督局二级调研员李爱斌应邀出席会议并作主题分享。会议由科信中心科学传播部阮光锋主任主持。



湖南省卫生计生综合监督局 李爱斌二级调研员

李爱斌二级调研员从行业发展，监督管理法制化发展，标准制定原则和内容等方面对 GB31651-2020《餐（饮）具集中消毒卫生规范》进行了详细地讲解。他指出，该标准的制定以规范餐饮具集中消毒服务单位生产经营行为，保证消毒后餐饮具卫生质量以满足人民群众健康需求为目的，能够促进餐饮具消毒单位规范化管理，为加强餐饮具集中消毒的监督执法提供科学的技术依据。



国家食品安全风险评估中心 王君主任

王君主任从 GB 31654-2021《餐饮服务通用卫生规范》制定依据、适用范围、术语和定义等方面进行了解读。她强调，该标准是我国首部餐饮服务行业规范类食品安全国家标准，对餐食烹饪、外卖包装等方面提出具体要求，希望餐饮服务行业能够严格遵守该标准的要求。



四川海底捞餐饮股份有限公司
食品安全总监 郭双喜



百胜咨询（上海）有限公司科学与法规部资深
食品安全经理 姚微霞

会上，两位行业代表分别分享了餐饮行业在标准执行中的经验，当前面临的问题和挑战。对于参会人员提出的问题，将在科信中心网站上以问答形式进行解答。

科信中心专家出席海关总署视频会议，为印度货物风险防控建言献策



海关总署卫生司司长林伟主持会议

自新冠疫情出现以来，我国在党的统一领导下实施了“早发现、早隔离、早治疗”和“人物同防”的精准防控策略，已经取得明显成效。但在近期印度及东南亚地区疫情再次恶化的背景下，我国的疫情防控形势受到新的挑战。2021年5月19日下午，海关总署召集署内各司局和各海关负责人并邀请中国疾控中心、中科院、军科院、检科院、北京大学和科信中心十余位专家，以视频会议的形式共同商讨应对之策。会议由海关总署卫生司司长林伟主持，我中心包大跃理事长和钟凯主任应邀出席并发言。



包大跃理事长和钟凯主任在视频会上

包大跃理事长指出，流行病学证据已经证实冷链货物和新冠疫情存在一定关联性，科信中心前期也已经协助海关总署和市场监管总局、卫生健康委与各方专家进行过深入研讨。目前印度疫情并未改变之前研讨会对防控形势和防控要点的判断，食品直接感染消费者的概率极低，重点还是要放在对货物表面的消毒以及从业者健康监测上。

钟凯主任在发言中特别提出，海关总署作为进出口贸易的管理部门，因为“人物同防”策略一直受到外部质疑，因此沟通口径的策略和逻辑严密性至关重要。目前的事实情况，一是青岛等散发疫情的流行病学指向比较明确；二是强化“人物同防”策略后，涉及冷链货物从业者的感染明显得到遏制；三是对于“人物同防”策略，中国有强大的民众呼声和广泛的民意支持。

与会专家还从抽检频次、消毒措施、后续监管等方面提出诸多意见建议。林伟司长在总结时表示，专家们的意见建议对改进工作很有帮助，均已认真记录，接下来的工作中还会根据需要随时向专家们问策。



CFIC 科信党建

-
- 17 学习百年党史 汲取奋进力量
 - 19 科信中心积极落实“部管社会组织党支部标准化规范化建设行动”实施方案
-

学习百年党史 汲取奋进力量

——科信中心赴井冈山参加民政部部管社会组织党组织负责人培训



培训开班仪式

为深入推进部管社会组织党史学习教育，强化学习教育成效，进一步提升部管社会组织党组织负责人党建工作能力，5月7至8日，民政部部管社会组织综合党委在江西省井冈山干部教育学院举办部管社会组织党组织负责人培训班，部管社会组织党组织负责人近100人参加了培训班。部管社会组织综合党委相关负责同志，江西省民政厅、井冈山干部教育学院有关负责同志出席开班仪式。

在开班仪式上，民政部部管社会组织综合党委书记、社会组织管理局局长、社会组织服务中心党委书记柳拯作动员讲话。会议指出，党组织负责人是部管社会组织中的“关键少数”，是部管社会组织开展党史学习教育的重点。开展集中学习培训，是进一步增强部管社会组织党史学习教育主动性自觉性、找准党史学习教育着力点和落脚点、坚定走中国特色社会主义社会组织发展之路信心和决心的内在需要。各部管社会组织党组织负责人要明确目标要求，切实完成学习任务，进一步深化对“学史明理”的理解，确保在感悟思想伟力上取得新进展，增强用党的创新理论武装头脑的政治自觉；进一步深化对“学史增信”的理解，确保在总结历史经验把握历史规律与大势上实现新突破，提高工作的系统性预见性创造性和应对风险挑战的能力水平；进一步深化对“学史崇德”的理解，确保在对党的性质宗旨认识上获得新提升，强化党的意识党员意识，始终保持共产党员的政治本色和昂扬精神。会议强调，要用好井冈山红色资源，增强党史学习教育的针对性和实效性，严格纪律规矩，做到集中精力学习、树立良好学风、严守培训纪律，确保培训取得实效。开班式上，还举行了部管社会组织党建工作站授旗仪式。综合党委书记柳拯同志分别向8个党建工作站授予站旗。

沿循革命足迹 践行责任担当

——部分部管社会组织党组织负责人谈体会讲感受

沈南燕 中国地名文化遗产保护促进会党支部书记

井冈山是党史上熠熠生辉的红色地名、赤色地标。身临其境之后，这个红色地名以其穿越时空的力量，给予我们深刻启迪和感悟；作为部管社会组织党组织，我们要进一步实现党建工作的有效覆盖，提升标准化规范化水平，实现高质量建设与发展。作为以保护弘扬地名文化遗产尤其是红色地名文化资源为己任的社会组织，我们注重推进优秀地名文化的资源发掘、存量评估、评审认证、记录公示、转化利用，特别是实现创造性转化和创新性发展，在地名文化遗产保护领域，贡献出独特的中国智慧、中国风格、中国气派！

吴桐 科信食品与健康信息交流中心党支部书记

井冈山革命斗争虽已成为历史，但井冈山精神是一笔宝贵的精神财富。作为党支部书记，我将结合中心日常业务工作，继续发扬井冈山精神，充分发挥党支部的战斗堡垒作用和党员的先锋模范作用，把全员的思想统一到“学党史、感党恩、听党话、跟党走”上来。科信中心将继续发挥自身优势，团结各方力量，共筑我国食品安全防线，以实际行动庆祝中国共产党成立100周年！

柳学顺 金台文院党支部书记

此次有幸参加在井冈山组织的培训，通过专家讲解和现场教学，对以井冈山精神等为代表的革命精神，有了进一步的了解和认识；中国共产党百年历史所积累的巨大精神财富，是实现中华民族伟大复兴的强大精神支柱。金台文院作为一个以弘扬中国优秀文化为宗旨的社会组织，一定要加深对革命精神的认识，切实做好传播红色文化的工作。

培训专题报道

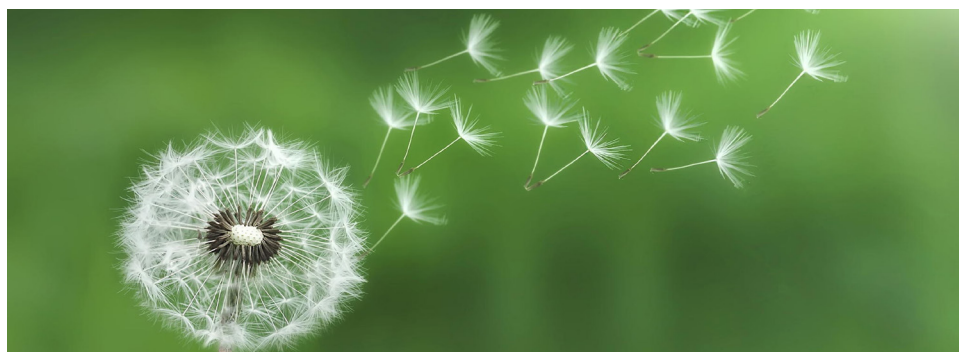
在培训结业典礼，科信中心党支部吴桐书记发言时强调：“井冈山革命斗争虽已成为历史，但井冈山精神是一笔宝贵的精神财富。作为科信中心党支部书记，我将结合中心日常业务工作，继续发扬井冈山精神，充分发挥党支部的政治核心作用和党员的先锋模范作用，把全员的思想统一到“学党史、感党恩、听党话、跟党走”上来。科信中心将继续发挥自身优势，团结各方力量，共筑我国食品安全防线，以实际行动献礼建党100周年！”

科信中心积极落实“部管社会组织党支部标准化规范化建设行动”实施方案



与入党申请人谈话

2021年5月19日，科信中心党支部根据党史学习教育计划，结合井冈山部管社会组织党组织负责人培训班相关学习文件及精神，通过党课学习的方式面向中心全员进行了宣传贯彻。同时针对民政部部管社会组织综合党委关于印发《部管社会组织综合党委关于开展所属党支部标准化规范化建设行动实施方案》中关于党员发展工作要求，重点与中心中层以上骨干人员进行思想动员。会后，科信中心党支部收到入党申请人递交的入党申请书，党支部及时安排专人与入党申请人进行谈话，并将整理好的记录提交党建平台。



CFIC 科普传播

-
- 21 每天该喝多少牛奶？到底哪种奶更好？一文全部说清楚！
 - 24 别吃！每年都有“中毒预警”，这种海鲜到底有多毒？
 - 26 1段奶粉检出香兰素，已经喝完的咋办？
 - 28 关晓彤吃播“翻车”把植物基肉送上热搜，来我吃几款给你们看
 - 30 无糖奶茶仍含糖，非油炸薯片也用油……？
-

每天该喝多少牛奶？到底哪种奶更好？一文全部说清楚！

原创：阮光锋

都说喝牛奶健康，能补充蛋白质，还能补钙，很多人都热衷买牛奶喝。

但对于牛奶，大家也经常会有很多疑问。有的人说：

“奶是补钙佳品，那就多喝点，当水喝！”

“牛奶比奶粉的营养价值更高，对身体有更大的好处”。

“复原乳都是没有营养的”

“鲜奶的营养最好，要买鲜奶喝”

……

这些说法都对吗？马上就要到一年一度的「牛奶日」了。今天我们来聊聊牛奶的知识。

1. 几岁可以喝牛奶？

答案：1岁。

美国儿科学会、世界卫生组织以及中国营养学会都建议：宝宝1岁以后就可以喝牛奶，没有必要继续喝配方奶粉。当然，如果宝宝是母乳喂养的话，可以继续喝母乳！

美国儿科学会AAP：宝宝1岁之后，可以给他全脂牛奶或者低脂（2%）牛奶，同固体辅食一起提供均衡的饮食。

世界卫生组织WHO：满1岁，大多数宝宝都可以和家庭其他成员吃一样的食物了。

中国营养学会：13～24月龄幼儿可以将普通鲜奶、酸奶、奶酪等作为食物多样化的一部分而逐渐尝试。所以，在正常饮食的情况下，1岁后孩子就可以喝牛奶啦。

2. 每天喝多少奶才合适？

答案：《中国居民膳食指南》建议是300mL/天。

喝牛奶可并不是简单的越多越好，更不能当水喝。

哈佛大学的研究团队对牛奶与健康方面的研究进行了汇总分析后认为，对于正常人来说，理想的牛奶摄入量是不超过474mL。

考虑到每个国家的饮食习惯不同，各国的膳食推荐量略有不同。《中国居民膳食指南（2016）》推荐每天喝液态奶300mL，相当于是300克酸奶或37.5克奶粉或30克奶酪（*换算原则就是按照与鲜奶的蛋白质比折算）。

当然，中老年人、青少年、孕妇等特殊人群可以适当多吃一些，大家可以根据自己的情况调整。

3. 牛奶好，还是奶粉好？

答案：1岁以内的孩子，要吃母乳或配方奶粉；1岁以后，奶粉和牛奶，都是很好的奶制品。

1岁以内应该吃母乳或者配方奶粉。满1周岁后，就可以喝牛奶了。

奶粉就是牛奶干燥制成的。纯牛奶加工成奶粉后，矿物质并不会损失；但是高温的喷雾干燥工艺却会损失维生素。不过，现在的奶粉基本都会强化营养，所以含等量蛋白的奶粉各种维生素和矿物质含量可能跟纯牛奶没差别，甚至高于纯牛奶。

所以，如果不爱喝纯牛奶，可以选择奶粉喝，每天300克奶制品，换算成奶粉的话，推荐摄入37.5克左右的奶粉。对于1岁以后的孩子来说，两者营养差异不大，建议选择没有添加糖，但至少强化了维生素的奶粉，比如钙、铁、维生素D等营养素。

4. 常温奶好，还是鲜奶好？

答案：都很好，哪个方便选哪个。

鲜奶和常温奶的主要区别是消毒温度不同。

鲜奶采用的巴氏消毒法，又叫巴氏奶。这种牛奶的消毒温度低，口感上略胜一筹，但对储存温度有严格要求，否则容易变质，如果家庭日常饮用可选择此种鲜牛奶。但对于经常在外，就很不方便。

常温奶则是采用超高温瞬灭菌进行消毒的牛奶。这种消毒后，细菌都被杀死了，在常温下保存的牛奶，根本不需要防腐剂，就能在常温中长期保存。

很多人担心加热会破坏牛奶中的一些营养，但是，它造成的损失并没有大家想象得那么大。对于部分热敏感的营养素来说，巴氏奶保留的会多一些，比如B族维生素。但常温奶的损失量也很小，其中最容易损失的维生素B1也不到30%。

何况牛奶并不是维生素的重要来源，含量本来就不高呀，损失点也不可惜，多吃点杂粮、坚果啥的就补回来了。

所以，常温奶和巴氏奶都是好牛奶，大家觉得哪个方便就选哪个。

5. 复原奶都是没有营养的？

答案：复原乳损失的营养并没有传说的那么多，正常饮用也足够好。

复原乳，又称还原奶、再制奶，它是用乳粉加适量的水后，重新做成与原乳中水、固体物比例相当的乳液。

人们对复原乳最大的担心也是“高温破坏了营养”。但实际上，加热对复原乳营养的破坏远没有传说那么大。

根据美国农业部食品组成数据库的数据显示，如果把奶粉按比例复原成液态奶，比较它与鲜奶的维生素含量，二者的损失都只有15%左右。最容易损失的VB1，也不到30%。而且，牛奶并非VB1等其他维生素的良好来源，含量本来就少，损失了也没什么可惜的，还不如多吃点豆类、坚果和粗粮呢。还有些人担心牛奶加热会损失VC，但牛奶中的VC实在太少，获得VC最好的来源其实是蔬菜和水果。

牛奶最大的优势在于提供优质蛋白质和钙，这两种成分不怕热，几乎不受高温的影响。所以，复原乳并不是“没有营养”的差等生，只要是正规产品都可以放心购买。

相比牛奶，其他食物的能量就更高了。图：闭眼吃甜长不胖

6. 低脂奶、脱脂奶、全脂奶哪个好？

答案：牛奶脂肪在总膳食的比例不高，选择哪种牛奶看个人喜好。

按照脂肪含量的不同，我们可以将牛奶分为三类：全脂，低脂和脱脂。全脂牛奶含有大约 3% 到 3.5% 的脂肪，低脂牛奶含有 1% 到 1.5% 左右的脂肪，脱脂牛奶含有不到 0.5% 的脂肪。

实际上，按照推荐量每天 300mL 牛奶，我们喝这么一杯奶所摄入的脂肪和热量在我们的总膳食中占比并不高。况且，对于减肥来说，膳食的总热量更需要被关注。

要知道，我国人均每天饮奶量只有 40 多毫升（城镇人均水平），这一数值仍远低于中国营养学界推荐的 300 毫升的推荐量。考虑到中国人奶制品消费量很低，不用太纠结选择低脂、脱脂还是全脂。喜欢喝哪个就选哪个吧。

7. 牛奶 VS 豆浆，哪个好？

答案：各有优势，但豆浆不能完全替代牛奶。

牛奶中的钙含量特别丰富，而且很容易被人体吸收利用，所以牛奶是最优秀的「补钙」选手，而豆浆中的钙含量却不到牛奶的二十分之一，吸收率也不高，就从这一点，豆浆就不能替代牛奶。

但是豆浆也有自己的优势，它富含膳食纤维（1.1 克 /100 克左右），牛奶中却几乎没有；而且豆浆还有大豆低聚糖、大豆异黄酮等营养，对健康也有一定好处。另外，豆浆中的饱和脂肪含量也远低于牛奶，对心血管健康更友好。

所以，豆浆和牛奶在营养方面各有优势，互相不能取代，膳食指南也建议我们要食物多样化，每天都要吃豆浆（豆制品）和牛奶（奶制品）。

8. 植物奶 VS 牛奶，哪个好？

答案：植物奶并不能完全替代牛奶。

最近几年，市场上也有燕麦奶、杏仁奶（巴旦木奶）等植物奶，跟牛奶相比如何呢？

植物奶指的是将谷物、坚果等加水搅碎、过滤后得到的，看起来喝起来都有点像奶，但实际上并不是奶的液体。目前常见的植物奶有燕麦奶、豆奶、杏仁奶和椰奶等。

如果因为牛奶蛋白过敏，乳糖不耐受或者饮食禁忌（如素食），不能喝牛奶，可以用植物奶来替换食谱或者饮料中的牛奶。但是一定要注意额外补充蛋白质、钙、维生素 D 等关键营养素。

但从营养数据来看，燕麦奶的口感好但碳水化合物含量高；豆奶的蛋白质含量和牛奶最相近；杏仁奶的热量低；椰奶的脂肪含量高，而且多是饱和脂肪，不建议直接饮用。

总的来说，植物奶的蛋白质含量都低于牛奶，钙含量也远远不及牛奶，所以目前看来牛奶还是获取营养较好的选择。

最后，我还想提醒大家在选择奶制品时，要注意，尽量选择：

(1) 尽量选择低糖的产品，最好是没有额外加糖的奶制品。加糖的产品虽然口感好，但是会让我们摄入过多的糖，对我们的健康可没有好处。

(2) 注意看营养标签。重点关注蛋白质的含量，千万不要被乳饮料混淆了。按照我国标准的规定，只有每 100 克牛奶中蛋白质含量超过 2.3 克才算是「牛奶」。只要低于这个值，就说明它不算牛奶了，而是乳饮料。

别吃！每年都有“中毒预警”，这种海鲜到底有多毒？

原创：阮光锋

这个五一，你出门旅游了吗？朋友圈里满屏的各地美食让你目不暇接，不过如果有朋友去了海滨城市，请一定要提醒他们：千万别吃海虹了！

近日，河北秦皇岛市海洋和渔业局发布了关于食用海虹的预警通告，通告称黄渤海域的海虹体内，麻痹性贝类毒素含量已经超出安全限量标准 2.0 倍以上。如果食用，极易引起中毒。近年来食用海虹引发麻痹性贝类毒素中毒事件频发，河北省每年均会发布此类预警。

你或许没听说过海虹，但提起它的别称贻贝、青口贝，你一定不会觉得陌生。怎么每年这个时候，海虹就从美味海鲜变成了人间毒物了呢？还能不能安心吃海鲜了？

1. 什么是麻痹性贝类毒素？

麻痹性贝类毒素（Paralytic shellfish poisoning, PSP）是一类神经肌肉麻痹剂，它能阻断细胞钠离子通道，造成神经系统传输障碍而产生麻痹作用，进而使人中毒。

这种毒素对贝类是没有毒的，因为这种毒素在贝类体内是呈结合状态。但是，人吃了含有毒素的贝类后，毒素就会迅速释放，然后呈现毒性。如果发生中毒，潜伏期仅数分钟或数小时，中毒症状包括四肢肌肉麻痹、头痛恶心、流涎发烧、皮疹等，严重的会导致呼吸停止。这种毒素毒性强，毒性是眼镜蛇毒性的 80 倍。

虽然吃贝类会导致中毒，但是其实这种毒素并不是由贝类产生的，而是由海洋里的有毒藻类产生，然后贝类等吃了这些有毒藻，再通过食物链富集，进而进入贝类等的动物体内，并在其体内蓄积、放大和转化等过程形成。

麻痹性贝类毒素是由石房蛤毒素及其衍生物组成的，现已发现该类毒素有 23 种，主要来自于海水中的有毒赤潮甲藻，以亚历山大藻为主，此外还包括多种甲藻、蓝藻及与藻类共生的细菌等。

2. 哪些水产有这种毒素？

人们通常会误食被麻痹性贝类毒素污染的贝类（如蚌类、牡蛎、扇贝等）而引起中毒。据统计，全球每年因麻痹性贝类毒素而引发的中毒事件约 2000 起，死亡率达到 15%。麻痹性贝类毒素是我国海洋赤潮毒素中最常见的毒素之一，约占藻毒素引起中毒事件的 87%。

麻痹性贝类中毒通常是由于食用含有这种毒素的双壳贝类水产品引起，这些贝类通过滤食摄入大量浮游生物中的有毒双鞭甲藻。常见的贻贝类、蛤类、牡蛎、扇贝类、海扇类等都可能引起 PSP 中毒。此次中毒的主要是海虹，也就是我们常说的贻贝。

3. 有多大毒性?

在所有海洋食品贝类毒素中毒事件中，麻痹性贝类毒素被公认为世界分布最广、发生频率最高、对公众健康危害最严重的毒素。

这种毒素不怕热，而且很容易被胃肠道吸收，且难以被人的消化酶所破坏，加热、微波等常规加工方法因降低水分含量而导致毒素浓度增大，给消费者带来更大的潜在危害。

而且，现代医学尚没有特效的解毒方法，中毒后果常常比较严重，主要还是依靠病人自身的解毒、排毒机能来分解、清除毒物。

4. 如何管控?

全球许多国家及相关国际组织都对贝类水产品进行了严格管理和控制，并制定了相应贝类水产品及其制品的 PSP 限量标准。

我国及国际上多数国家都以 STX 为贝类产品中 PSP 的检测指标。世界卫生组织（WHO）规定 100g 贝类可食部分的 PSP 限量为 $80 \mu\text{g STX eq} / 100\text{g}$ 。目前大多数国家的控制水平是 $80 \mu\text{g STX eq} / 100\text{g}$ 。但为提高贝类产品的食用安全性，欧盟等国际组织已建议将可食贝类 PSP 的最大限量进一步下调。

一般来说，只要是正规的海产品还是可以放心吃的。

5. 如何防止中毒?

（1）避免毒素暴发高峰期吃贝类水产。

麻痹性毒素中毒主要的途径是海水污染形成赤潮，由于赤潮中含有大量甲藻类生物，是贝类的食物，从而导致带毒。所以，麻痹性贝毒中毒多发生在 4—10 月份气温高的季节，这段时间是赤潮时期，所以，这段时间建议大家尽量不要吃或者少吃贝类。

（2）去正规渠道购买水产品。

如果要吃，尽量去正规的餐厅吃；尽量选择去大型、正规的超市或市场购买，不要买那些所谓现捕、野生的水产。

1 段奶粉检出香兰素，已经喝完的咋办？

原创：钟凯

今天看到私信里有人咨询：雅培 1 段奶粉因为“污染”香兰素而被罚了，你怎么看？我上网搜了一下，是抽检的时候“检出香兰素”，但含量非常低。官方调查的结论是“食品安全风险极低”。所以咯，该干嘛干嘛吧，这个瓜一点都不好吃。

香兰素“污染”到底如何发生的，为什么“风险极低”？

1. 为什么 1 段奶粉不让加香兰素？

香兰素是提取自香草豆荚的天然香料，可人工合成，常见于冰激凌、蛋糕、巧克力等食品。我国国家标准规定，1 段奶粉不能添加香兰素（其他香料也不行），2 段及以上可以添加香兰素。

其实 1 段不让加的主要原因并非不安全，而是考虑到味道。0～6 个月的婴儿最好纯母乳喂养，但有些新手妈妈奶水不足，或者因疾病等特殊原因需要暂停母乳，这时就需要奶粉顶上去。

如果奶粉添加了香兰素，反过来可能导致婴儿不适应母乳的味道，从此断了母乳。6 个月之后，婴儿逐渐添加各种味道的辅食，再严格限制奶粉的味道就没有太大必要了，因此 2 段以上可以添加。

国外对香兰素的管理和我们不太一样，比如美国和欧洲对香兰素并没有明确的限制性规定，由企业自主决定加不加，当然多数产品其实也不加。

但大千世界无奇不有，比如迪拜土豪版的 1 段婴儿奶粉可以加香兰素。添加量为每公斤 380 毫克，接近中国对 2 段奶粉香兰素添加的限量。

2. 香兰素会影响宝宝健康吗？

香兰素安全性相当高，“检出”并不意味着安全问题。我简单推算一下：国际上对香兰素安全剂量的评价结果是，每天每公斤体重不超过 10 毫克就很安全，按照 3 公斤重的新生儿来算就是每天 30 毫克。

该奶粉中香兰素的含量只有 0.2ppm 不到。新生儿就算一天喝 500 毫升奶，折算就是 0.013 毫克（奶粉冲成奶是 1:8），离很保守的理论安全剂量还差着 2000 多倍，所以才说“风险极低”。

3. “检出”的香兰素是“添加”的吗？

按照国家标准规定，2 段以上奶粉中香兰素的最大使用量是 400ppm。0.2ppm 的香兰素根本不足以影响奶粉的味道，添加进去岂不是多此一举？因此 1 段奶粉的香兰素不可能是故意添加的。

官方调查结论是说不同产品切换的时候没清理干净。这就好比去湖南餐馆吃饭，你跟服务员说“别放辣椒”，结果菜里依然有辣味，原因是锅是辣的。奶粉生产线往往会集约化的生产多个产品，提高设备使用效率。这里不仅有 1 段和 2、3 段，还可能有供应其他国家市场的产品，雅培爱尔兰工厂就是这样。

如果两个产品的差异很大，企业需要拆开设备彻底清洗，避免产品混淆。但如果产品差异并不大，常见做法是用干净的基粉“冲洗”管道。这种方式切换更快，避免了拆开管道的外来污染风险，也避免了额外的消毒剂残留，缺点是很难做到 100%，香兰素就是这样带进去的。

4. 这到底算什么“问题”？

查资料的时候，意外发现去年底北京市市场监管局也曾公布过类似问题。那次是喜宝，不合格项目也是香兰素，判定结果为“检验发现香兰素不符合食品安全国家标准”。这其实是个老生常谈的问题。

食品添加剂的国家标准(GB 2760)是“使用标准”，规定的是添加剂怎么用。它从未规定1段奶粉“不得检出”香兰素，也没有规定“检出”就可以判定“违规使用”。

1段奶粉检出香兰素到底如何判定呢？我国监管部门对于婴儿奶粉生产企业的要求是，切换产品时要对现场进行清场和记录，这和国外的管理方式是一样的，但具体怎么清场并没有明确规定。

国外是不会测香兰素这个指标的，而国内抓婴儿配方奶粉质量抓得比国外还紧，所以才发现这个“问题”。至于检出多少算清场不彻底，那就仁者见仁，智者见智了。但如果用“不得检出”来判定，其实不太合理。

归根结底，对于企业而言，还是要想办法从生产工艺、生产设备、生产计划等方面改进，尽可能减少不同批次产品的交叉。而对于已经购买并喂养的妈妈，倒也不必紧张。你就当是喝了点香兰素添加不足的迪拜土豪奶粉就好了。

关晓彤吃播“翻车”把植物基肉送上热搜，来我吃几款给你们看

原创：云无心

这两年“植物基肉”很火爆，国外的产品登陆中国，本土品牌也风起云涌。最近，演艺明星关晓彤在吃播植物基水饺时宣称自己“拍戏期间吃植物肉水饺不发胖，植物肉真的很适合减脂、增肌的小伙伴”。

不过，网友质疑她“只嚼不吞”是“假吃”，“翻车”的视频成了热门新闻，微博上甚至有两个话题获得了好几亿的阅读量。

虽然关晓彤工作室对于“假吃”进行了否认，而吃瓜群众依然不买账，网络上对于植物基肉的质疑、吐槽甚至激烈批评占了主流。

其实，“假吃”只是一个情绪引爆点，并不是问题的关键——即便是关晓彤在视频里“真吃”，又能说明什么了？就像人们经常说的那句话：只要钱给到位了，在镜头前吃一次两次又有什么难的？

在市场营销中，植物基肉总是宣称“高蛋白、低热量、无胆固醇、无反式脂肪、高膳食纤维”等等，似乎显得很健康。

但这在很大程度上是混淆概念。

所谓的“植物基肉”有两层意思：一是原料经过挤压之后的拉丝蛋白，二是拉丝蛋白调配制作成具体食物之后的“植物基肉”。

在第一层意思上，“植物基肉”确实是高蛋白的。它所对应的“肉”，是猪肉、牛肉、鸡肉等等原料“肉”。拉丝蛋白中主要是蛋白，只有很少的油脂，可以有一些纤维，具体的含量是厂家的配方决定的，并没有统一的组成。而“真肉”的营养组成也会有很大的差别，比如里脊肉是高蛋白低脂肪，而五花肉和肥肉的脂肪含量就要高得多；再比如，黄牛肉也是高蛋白低脂肪，而和牛肉的脂肪含量就非常高。因为“真肉”的营养组成相差很大，泛泛地跟“肉”比营养就可以进行田忌赛马的套路。

对于消费者来说，“原料”的营养组成并不是那么重要，重要的是成品食物的营养组成。比如，第一层意思上的植物基肉确实脂肪含量低，但是不管是做成汉堡、丸子还是肉馅，往往需要加入相当大量的油脂，才能很好地改善口感。至于加多少，也就完全看产品的设计。不谈具体的产品，而拿第一层意思上的“低脂肪”来描述消费者实际吃到的食物，是偷换概念的。至于“无反式脂肪”，则是正确的废话——植物基肉可以做到“无反式脂肪”，而真肉食品更容易做到。

“无胆固醇”虽然是事实，不过按照现在的营养指南，限制饮食中的胆固醇含量并没有什么必要，所以这条“健康优势”也就没有多大的意义。

至于“高膳食纤维”，也主要取决于制作食物时的原料调配。植物基肉可以做，真肉也可以做到。

植物基肉来自于植物，而日常所说的“真肉”更多是指猪肉牛肉等红肉。红肉被分类为2A类致癌物，

营养指南推荐减少它们的食用。所以，用植物基肉来代替红肉，也还是有一定的健康价值的。

对于植物基肉，厂家和产品代言人都宣称“风味口感可以比拟真肉”，甚至宣称“分辨不出来”。

然而，理想很丰满，现实很骨感。去年，微博科普曾经提供了中国市场上销售的5款主流的“植物基肉”，邀请科普和美食博主体验品尝。简而言之，植物基肉口感确实跟真肉相差很小，但其风味要想“媲美真肉”，还有遥远的路要走——要知道，大规模养殖的鸡和猪，还有大量的中国消费者嫌弃它“风味不佳”，而植物基肉想要做到“媲美”这些“风味不佳”的肉，也还面临着很大的挑战。

植物肉在中国爆红，是因为Beyond Meat在美国上市爆款，中国的资本闻风而动，形成了一个“投资风口”，之后各种营销炒作一直不停。

植物肉在中国受到严重抵触，主要是西方有人鼓吹“中国人应该少吃肉”，这种傲慢无礼、严重双标的说法引发了巨大的反感。

植物肉受到“反噬”，其实是被“殃及池鱼”。

简而言之，它没有营销炒作中说得那么好，也不是激烈反对者口中的“智商税”。它就是一种植物蛋白原料的应用而已。

无糖奶茶仍含糖，非油炸薯片也用油……？

原创：马冠生

打上“无糖”“零卡”“非油炸”等标签的“健康食品”，真的能“随便喝”“无负担”“更健康”吗？事实上，这些食品并不是你以为的那样健康，购买时可要擦亮了眼睛，可别被商家的广告给忽悠啦！

1. 无糖≠不含糖

“0糖”“0脂肪”“0能量”并不是指食品中完全不含这些成分，只是比较少而已。

国家标准《GB 28050—2011 预包装食品营养标签通则》中规定，某种食品的：

糖含量 \leq 0.5 克 /100 克即可声称“0糖”；

脂肪含量 \leq 0.5 克 /100 克即可声称“0脂肪”；

能量含量 \leq 17 千焦 /100 克即可声称“0能量”。

随着无糖概念的兴起，很多奶茶商家都趁机推出了“无糖奶茶”。但大部分所谓的“无糖奶茶”，只是在制作奶茶的过程中没有额外添加糖，而忽略了奶茶原料中本就含有的糖分。

有调查显示，目前市售的20多件宣称“无糖”的奶茶，平均含糖量为2.4克/100毫升，最低也有1.2克/100毫升，远不能达到糖含量 \leq 0.5 克 /100 毫升的“无糖”要求。

因此，无糖奶茶只是不加糖，不是真的“无糖”。就算它真的能达到无糖的要求，也不是真的完全不含糖。

2. 非油炸≠不用油

越来越多的人开始拒绝传统的薯片、方便面等油炸食品，“非油炸”食品也应运而生。

实际上，非油炸食品只是在工艺上将最后的干燥方式从油炸换成了热风或微波等，并没有减少其他工序中油的使用。

以薯片为例，非油炸薯片中的焙烤薯片，虽然未经油炸，但为了使其获得香脆的口感，在焙烤时仍需在薯片表面刷油。

从营养价值上看，有检测结果显示，非油炸薯片的脂肪含量略低于油炸薯片，但总能量差距并不大，而且非油炸薯片的盐含量比油炸薯片更多。因此，非油炸只是一个卖点，远没有想象得那样健康。

3. 100% 果汁≠原榨果汁

100% 果汁是指除了水果中原本含有的物质之外，没有其他添加成分，包括非浓缩还原果汁和浓缩还原果汁两种。

非浓缩还原果汁是指新鲜原果清洗后压榨出果汁，经瞬间杀菌后，直接罐装。它就是我们所说的原榨果汁。这类果汁配料表中往往只有水果。

浓缩还原果汁则是先从果汁中除去一定比例的水分，将它变为浓缩果汁，便于保存和运输，之后再

添加适量水分，将它还原成与原果汁比例相同的饮品。这些果汁配料表中排在前列的，往往是水和浓缩果汁。

用浓缩果汁加水还原是国际通用的加工工艺。相比原榨果汁，复原果汁有便于保存和运输、降低成本、延长产品保质期等多方面优势。不过，其中的部分活性成分被破坏，风味也发生了明显的变化。

但因其没有额外加糖，和普通含糖甜饮料比，还算是健康的。

那原榨果汁是不是就非常营养呢？

原榨果汁，好像和直接吃水果没什么区别，但实际上本质是有区别的。

其实，从水果到果汁，你留下的多是糟粕，扔掉的才是精华。

央视曾经做过一个测试，榨汁后每 100 克橙子中的维生素 C 含量减少了 42.1%；猕猴桃减少了 27.3%。

榨汁后的各种水果的维生素 C 含量远远低于榨汁前。而这只是一方面，水果里还有其他维生素、纤维素、矿物质、果胶等营养，都会或多或少损失掉。

榨汁后，水果中对健康有益的膳食纤维会被滤到果渣里，营养价值大打折扣。

此外，一小杯果汁里可能就有三四个水果的含糖量，而且，榨汁过程破坏了植物细胞壁，这会让果汁中的游离糖大大增加，从而增加血糖反应，不利于控糖。

所以，100% 果汁 ≠ 原榨果汁。

对于水果和果汁，其营养价值的排序应该是这样的：水果 > 原榨果汁 > 浓缩果汁 > 果汁饮料。



CFIC 法规政策

- 33 国家卫生健康委员会 2021 全民营养周暨“5·20”中国学生营养日在京启动
- 33 国家市场监督管理总局关于 20 批次食品抽检不合格情况的通告
- 33 国家市场监督管理总局关于公开征集食品补充检验方法和食品快速检测方法立项建议的公告
- 34 农业农村部办公厅关于开展 2021 年国家农产品质量安全监督抽查的通知
- 34 国家食品安全风险评估中心食品安全国家标准审评委员会营养特膳专业委员会第二次会议召开

国家卫生健康委员会 2021 全民营养周暨“5·20”中国学生营养日在京启动

5月15日，2021全民营养周暨“5·20”中国学生营养日主场启动仪式在北京举办。国家卫生健康委食品司、国家食物与营养咨询委员会、教育部体卫艺司负责同志出席并讲话。

信息来源：国家卫生健康委员会 2021年5月17日

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7886t/202105/cd160654efc4447580c6f65c421d3f20.shtml>

国家市场监督管理总局关于 20 批次食品抽检不合格情况的通告

近期，市场监管总局组织食品安全监督抽检，抽取粮食加工品、食用农产品、食糖、茶叶及相关制品、饮料、酒类、糕点、炒货食品及坚果制品、饼干、淀粉及淀粉制品、方便食品、薯类和膨化食品、蜂产品、罐头、水果制品、肉制品、水产制品、调味品、冷冻饮品、婴幼儿配方食品、保健食品、特殊膳食食品和食用油、油脂及其制品等 23 大类食品 378 批次样品，检出其中食用农产品、饮料、酒类、糕点、炒货食品及坚果制品、饼干、薯类和膨化食品、蜂产品、水产制品、保健食品、特殊膳食食品和食用油、油脂及其制品等 12 大类食品 20 批次样品不合格。发现的主要问题是，检出非法添加物质、微生物污染、农兽药残留超标、食品添加剂超范围使用、质量指标不达标、质量指标与标签标示值不符、警示语标识不符合规定等。

信息来源：国家市场监督管理总局 2021年5月7日

http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spcjs/202105/t20210507_329238.html

国家市场监督管理总局关于公开征集食品补充检验方法和食品快速检测方法立项建议的公告

为打击食品非法添加、掺假掺杂行为以及规范食品快检方法使用，强化食品安全监管技术支撑。现向社会公开征集食品补充检验方法和食品快速检测方法立项建议。

信息来源：国家市场监督管理总局 2021年5月7日

http://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/202104/t20210430_328460.html

农业农村部办公厅关于开展 2021 年国家农产品质量安全监督抽查的通知

根据中央巡视组有关巡视整改要求，为强化农产品质量安全监管工作，严厉打击违法违规行为，切实保障人民群众“舌尖上的安全”，我部决定开展 2021 年国家农产品质量安全监督抽查工作。现将有关事项通知如下。

信息来源：农业农村部

2021 年 5 月 19 日

http://www.moa.gov.cn/govpublic/ncpzlaq/202105/t20210519_6368039.htm

国家食品安全风险评估中心食品安全国家标准审评委员会营养特膳专业委员会第二次会议召开

第二届食品安全国家标准审评委员会营养与特殊膳食食品专业委员会（以下简称营养与特膳专委会）第二次会议于 2020 年 4 月 24 日以网络会议形式召开。营养与特膳专委会委员、单位委员、秘书处办公室共 40 余人参加会议。国家卫生健康委员会食品安全标准与监测评估司副司长张志强、国家食品安全风险评估中心副主任李宁作为特邀专家出席会议。会议由营养与特膳专委会副主任委员丁钢强主持。

信息来源：国家食品安全风险评估中心

2021 年 5 月 14 日

<https://www.cfssa.net.cn/Article/News.aspx?id=17993D8609B3A442E847BEB876797D51F3FEEB24F7F2FA3>



-
- 36 雀巢 Garden of Life 引领益生菌选择“金标准”
 - 36 伊利现代智慧健康谷国创中心项目开工
 - 37 光明乳业荣获上海市市长质量奖
 - 37 纽迪希亚国际研讨会透视母婴健康研究新方向
 - 38 飞鹤趣造有机世界助力 528 中国宝宝日
 - 38 妙可蓝多助力 面包大王角逐面包界“奥林匹克”
 - 39 麦当劳中国正式发布官方 App6.0 版本
 - 39 联合利华携手 ENOUGH，加快植物蛋白创新
-

雀巢 Garden of Life 引领益生菌选择“金标准”



2021年5月28日-5月30日，由北京热心肠生物技术研究院、中国生物物理学会肠道菌群分会等主办的“肠道主题”大型学术盛会——2021中国肠道大会于南京召开。

在近两年的疫情冲击下，人们的肠道健康意识得到极大提升。国家卫健委医政医管局官网发布的《新型冠状病毒感染的肺炎诊疗方案（试行第四版）解读》一文中，明确提出微生态治疗相关内容。李兰娟院士

也多次公开强调微生态制剂在预防和治疗新冠病毒中的重要作用。这让大众对益生菌的健康功效有了更加深入的认知，益生菌市场同步迎来高速增长。根据 ZION Market Research 的数据显示，预计到2025年，中国益生菌产业产值将突破千亿人民币。

雀巢 Garden of Life 进入中国市场以来，连续为中国消费者带来情绪益生菌、免疫益生菌、美肌益生菌、妇科益生菌、护肝益生菌等众多品质产品，满足了越来越多追求健康高品质养生的中国消费者的需求。

伊利现代智慧健康谷国创中心项目开工



为深入贯彻落实习总书记在内蒙古考察期间提出的“加快探索以生态优先、绿色发展为导向的高质量发展新路子”重要指示精神，和国家关于强化战略科技力量建设、“补短板、建优势、强能力”重大决策部署，5月29日，“呼和浩特市重大项目集中开工动员会暨伊利现代智慧健康谷国家乳业技术创新中心开工仪式”在呼和浩特举行。

伊利现代智慧健康谷（以下简称健康谷）是内蒙古自治区重点打造的项目之一，作为健康谷的核心板块，国创中心由内蒙古自治区政府成立建设工作推进组统筹建设规划，由内蒙古自治区科技厅组织协调，呼和浩特市政府负责组织实施，内蒙古乳业技术研究院联合行业骨干产学研力量共同建设。国创中心将面向国家战略需求和产业问题，以建设具有全球影响力的乳业科技创新中枢为目标，汇聚国内外乳业创新资源，借助前沿科技，持续提升我国乳业发展实力，在推动中国乳业向国际领先地位、全球价值链高端迈进具有重要意义。国创中心将设五个研究中心、三个服务平台负责承接科研和服务工作内容。其中，五大研究中心将围绕优质牧草与养殖技术、奶牛繁育技术、乳品营养与健康、乳品工艺技术与装备、乳品安全与品质五大领域开展研究课题，深化中国乳业研创实力，助推行业发展不断迈上新高度。

光明乳业荣获上海市市长质量奖



5月28日上午，在2021年度上海市质量工作会议上颁发了2020年度上海市人民政府质量奖，光明乳业股份有限公司荣获本市最高质量荣誉——2020年度上海市市长质量奖（组织），成为了该奖项自2008年设立以来首家获奖的食品企业。今年是中国共产党成立100周年，也是光明品牌诞生70周年，在这一特殊时刻获此至高荣誉于光明乳业而言更显重要意义，这是光明乳业在百年卓越之路上再创新里程碑的见证，是全面提高质量管理水平的重要成果展现，更彰显出其难以撼动的乳业巨擘地位。

管理水平的重要成果展现，更彰显出其难以撼动的乳业巨擘地位。

纽迪希亚国际研讨会透视母婴健康研究新方向



2021年5月24至25日，一年一度的重磅学术大会第八届纽迪希亚国际研讨会如期召开。上海市儿科医学研究所所长蔡威教授、四川大学华西第二医院儿科学毛萌教授等一众儿科、妇产科、营养科学领域领航专家齐聚，共同探讨肠道免疫与母乳喂养两大前沿热门学术话题。两天累计吸引了超过1万人次医生学者在线参会。

会后，来自上海交通大学医学院、中山大学附属第一医院儿、复旦大学附属妇产科医院等多位儿科、妇产科权威专家更空降纽迪希亚直播室，直接解答家长们关于孕育、婴幼儿成长等健康和营养问题。

本届研讨会的主题为‘营养护千日 卓越伴益生’，达能希望通过与中国相关营养研究团队和临床医学工作者开展合作、建立科学共识，探究生命早期营养密码，为‘健康中国2030’聚力。”

飞鹤趣造有机世界助力 528 中国宝宝日

飞鹤奶粉



5月15日，中国飞鹤携手孩子王联合主办的“有机生活节”在浙江杭州、广州长隆两地盛大开启。作为5·28中国宝宝日系列活动的重要部分，“有机生活节”全面掀起中国宝宝日的预热浪潮。活动现场亲子互动精彩纷呈欢乐不断，引众多关注与参与。

本届有机生活节呼应中国宝宝日“童心陪伴，趣造世界”主题，不仅为亲子家庭打造一个童真健康的有机世界，更彰显了飞鹤发力高端有机市场的品牌优势。近年来，随着市场消费主力变化和消费结构升级，有着“天然、安全”代名词的有机奶粉也呈现出良好的发展势头。据2020年尼尔森数据显示，有机奶粉市场同比增长22%，是整体奶粉市场增速的近3倍。

飞鹤与孩子王共同携手打造有机生活节，不仅为即将到来的5.28中国宝宝日蓄满能量，更用新鲜高品质产品及绿色健康理念，助力消费者迎接美好生活，护航中国宝宝健康成长！

妙可蓝多助力 面包大王角逐面包界“奥林匹克”



4月23日，被业内誉为面包界的“奥林匹克”第二届世界面包大使中国青年精英赛暨第四届意大利国际烘焙杯中国选拔赛迎来首日精彩比赛。妙可蓝多作为大赛的合作方为大赛特地准备了精制马苏里拉奶酪、奶油芝士、车达芝士片、黄油等一系列拳头产品，浓郁的面包香、奶酪香撬动现场观众的味蕾。比如搭配了妙可蓝多奶酪的面包，松脆的面包加上绵密的奶酪，别有一番风味，而披萨饼中必不可少的马苏里拉，是其能够拉丝的秘诀。

在商业餐饮烘焙方面，妙可蓝多推出的专业餐饮系列以其出众的产品表现和稳定的供应渠道，赢得了烘焙餐饮行业的信赖，妙可蓝多的专业餐饮系列在近年实现快速突破，业绩连年增长。妙可蓝多还将继续凭借自己高效的冷链运输系统在全国范围拓展餐饮供应渠道，目前妙可蓝多已在全国拥有300多家合作伙伴，并与达美乐披萨、萨莉亚、85度C、面包新语等多家国内餐饮及烘焙知名品牌建立了良好的合作关系。

麦当劳中国正式发布官方 App6.0 版本



2021年5月18日，麦当劳中国今日正式发布6.0版本的官方手机应用程序（App）。新版本App整合手机点餐、外送服务、个性化推荐、虚拟卡包等多项功能，为顾客打造更优惠、更便捷、更聚合、更有温度的“金饭碗”。

全新6.0 App由麦当劳中国首个IT战略研发中心——麦当劳南京研发中心历时5个月研发，也是其自2020年底组建以来首个自主研发项目。目前南京研

发中心已有近百人的团队规模，麦当劳中国也将在数字化创新领域持续加码，预计到2022年，该研发团队规模将达到200人，未来五年投入总额预计将超过两亿元人民币。中心将充分利用大数据、人工智能以及物联网等技术，持续为麦当劳中国提供本土特有的餐饮新零售解决方案，包括互联网运营产品、营销工具、餐厅开店工具、效率诊断工具等，不断提升餐厅效率和顾客体验。

联合利华携手 ENOUGH，加快植物蛋白创新



近日，联合利华宣布将与食品科技公司 ENOUGH（此前名为3F BIO公司）合作，为市场带来全新植物肉产品。

ENOUGH公司拥有一种可通过零废物发酵工艺培养高质量蛋白质的特殊技术，即通过小麦和玉米等可再生原料对天然真菌进行培养，产生一种包含必需氨基酸和高膳食纤维的完整食物成分，ABUNDA®真菌蛋白。随着世界各地的人们逐渐意识到动物肉产品对他们的健康和

地球的负面影响，全球“去肉”行业正在经历爆发式增长。最新数据表明，2035年全球“去肉”产业将达到2900亿美元。

对联合利华旗下快速增长的肉类替代品牌植卓肉匠而言，采用该新型蛋白质是一种自然选择。2020年，植卓肉匠品牌的生长超过70%。该品牌为肉类爱好者、弹性素食主义者、素食主义者和纯素食主义者提供了丰富、美味的产品，并通过推动植物基食品革命，致力于成为全球最大的植物肉品牌。



中心平面地图



科信食品与健康信息交流中心 China Food Information Center

办公地址：北京市丰台区榴乡路 88 号石榴中心 2 号楼 301 室（100079）

办公电话：010-56762061、56762062（传真）

乘车线路：1. 乘坐地铁 5 号或 10 号线宋家庄站 G 口出，向西南步行 1500 米即到

2. 乘坐 990 路 /511 路在双庙西站下车，步行 500 米即到



科信官方微信