

中国未来食品高峰论坛召开 “人造肉”预计明年将上市 你会吃吗?

“人造肉”你会吃吗? 11月8日至10日,由中国食品工业协会营养指导工作委员会、国家食物与营养咨询委员会办公室、中国植物性食品产业联盟等机构联合主办的“第二届未来食品高峰论坛暨北京植物基产品博览会”在北京国际会议中心开幕。多家中外企业的人造肉产品集中亮相,引起公众关注。

业内人士透露,明年“人造肉”产品将集中在国内上市。人造肉未来是否会取代动物肉,并改变我们的餐桌?

“味道挺好,嚼起来还挺有弹性”

在博览会现场,来自全球10个国家和地区、50多家植物基产品企业,集中展示“人造肉”领域的最新产品和技术。

展台前,试吃人造肉汉堡的群众排起了长队。现场有品尝的观众连连点头:“味道挺好,嚼起来还挺有弹性。”

北京市民王永洪告诉记者,人造肉加工过程中油烟少,人造肉汉堡和麦当劳牛肉汉堡虽口感相近,但仔细品尝还是能看出两者细微差别。“人造肉比动物肉的油脂少,吃起来比较干、不够香,也没有嚼劲。”

业内人士介绍,人造肉主要分为两大类,一是植物肉,即以谷物、豆类等植物源蛋白质为主要原料,采用工业化方式生产,改变组织结构,使之达到肉类特性和纤维状结构;二是培育肉,主要从动物机体提取并分离肌肉干细胞,在生物反应器中增殖生产肌肉组织。

记者在展会上看到,植物人造蛋、植物人造奶、植物肉丸子、植物酸奶等产品也一一亮相。“植物蛋白肉食品的生产加工,能缓解畜牧业高速发展带来的资源消耗与环境保护压力,弥补我国肉类产能的不足,减少食物中的脂肪和胆固醇,有利于我国国民身体健康水平的提高。”天津美康食品有限公司执行总经理王占军说。

“人造肉”有望明年在国内集中上市

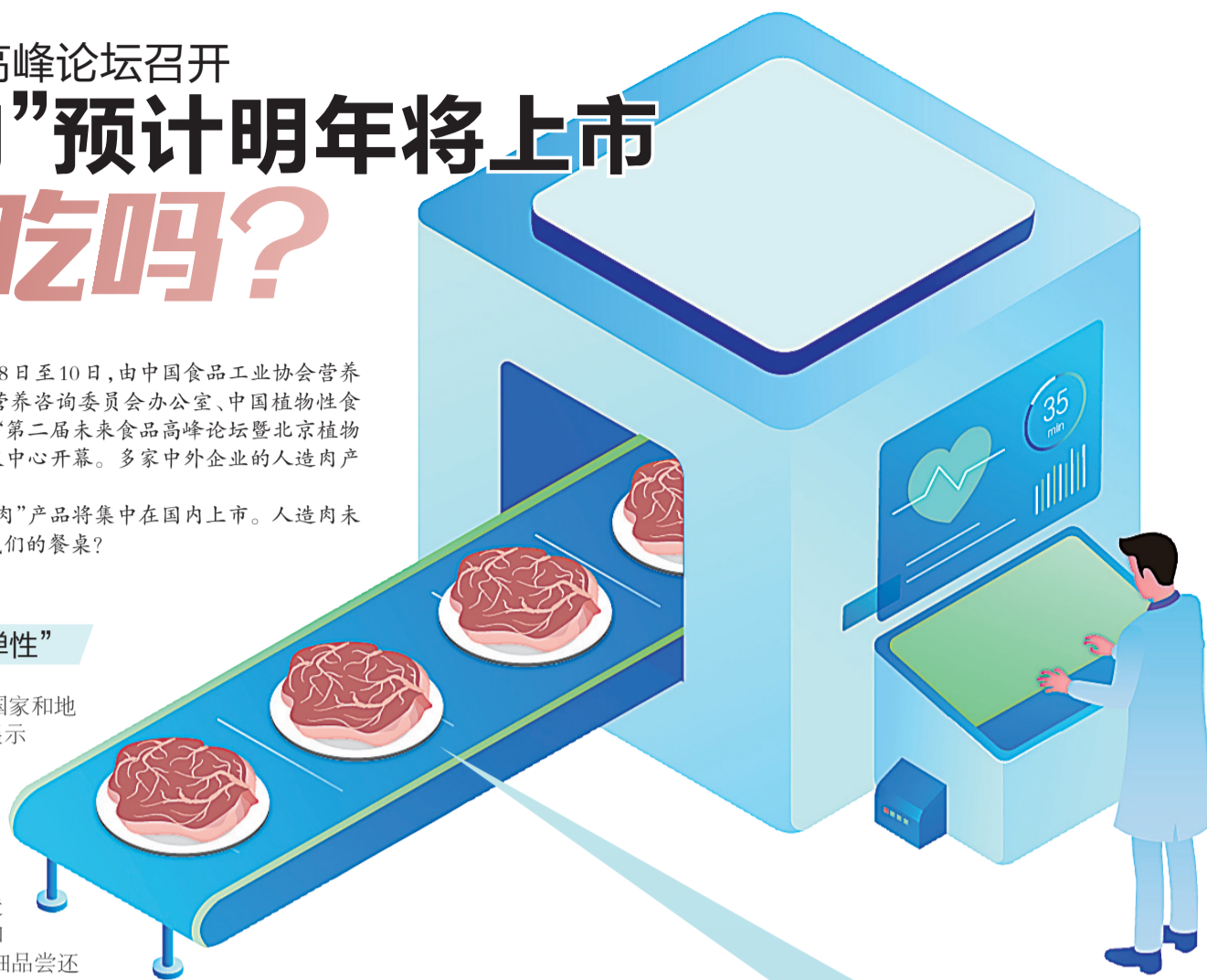
王占军介绍说,新植物肉产品主要针对中国人饮食特点,以豆类、小麦等植物蛋白为原料,利用生物加工、物理加工以及食品配方技术研制开发出低盐、低脂肪的植物肉肉饼、肉丸、肉条等产品,可广泛应用于西式快餐汉堡、素食餐厅、休闲食品等领域。

针对目前中国“人造肉”将如何发展,王占军认为,目前的植物蛋白肉食品种类比较单一,主要集中在汉堡肉饼与火腿、香肠上。我国的植物蛋白肉食品生产加工发展不仅需要物理生物加工技术改良重组植物蛋白结构,整合优化功能风味物质,创造与真实肉类接近的色香味,而且还可以立足于我国丰富的饮食文化与食材资源,开发多元化的植物蛋白肉食品。

目前,国内植物肉市场处于起步阶段。预计未来一段时间,人造肉产品将逐渐走上我国餐桌,首先是从西式快餐开始,逐步发展到方便食品、休闲食品、中式菜肴等领域,供给商超和家庭。

“我们的‘人造肉’产品将在明年上市,除了人造肉饼外,我们还在研发‘人造肉’狮子头、‘人造肉’丸子、用于包饺子和包子的人造肉馅。”王占军说,他们的市场计划首批主要投向北上广深。

据中国植物性食品产业联盟秘书长薛岩则表示,自今年5月Beyond Meat上市后,国内平均每个月都有三四个同类新公司注册,集中在北上广深和东南沿海地区。“这两年我国‘人造肉’企业都在默默耕耘,明年‘人造肉’产品将迎来全面上市。”



“人造肉”团体标准预计明年上半年出台

薛岩透露说,目前国内“人造肉”缺乏相应标准,2020年上半年,联盟将出台“人造肉”团体标准,从素食、人造植物肉、细胞肉三方面对“人造肉”进行细化区分,从原料、营养、口感、风味、品质等方面进行剖析。

植物肉、细胞肉是否要颠覆传统肉制品?对此,薛岩回应称,到2050年,肉制品市场需求缺口将达到3800万吨,植物肉、细胞培育肉与传统肉制品之间是协同合作,而非竞争的方式存在,可以共同扩大全新市场的体量。

同时,薛岩表示,替代蛋白创新符合未来消费者对食物的需求,“消费者对各种替代蛋白尤其是肉类替代品的兴趣空前高涨,这场革新必须要有更多的技术投入。”薛岩表示,有机预测,10年内,全球人造肉市场规模将达到1400亿美元,占肉类市场份额的10%。

“零胆固醇”是卖点,能普及吗?

单纯考虑口感因素,很多消费者犯不上购买价格比普通肉更高的人造肉,“零胆固醇”的卖点可能成为人造肉未来占据市场的主要原因。

2018年,新西兰植物与食品研究所发布的《蛋白质:中国远景》报告显示,中国消费者因担心健康和关注环保,正积极主动减少肉类消耗量。如今,39%的中国消费者正减少肉食摄入量,青睐蔬菜、豆腐和纯素的肉食替代品。这种肉类消耗量减少主要针对猪肉,过去3年来中国猪肉销售已稳步下降。

出于健康考量,越来越多的中国人开始注重饮食中的脂肪摄入,减少食用高胆固醇的肉类食品,这给人造肉企业带来了商机。

此外,专家认为推广植物蛋白肉食品,能缓解畜牧业发展带来的资源消耗与环境保护压力,弥补我国肉类产能不足;同时,减少食物中的脂肪和胆固醇,有利于提高国民健康水平。

(本报综合)

延伸阅读

人造肉,有哪些东西你需要了解?

顾名思义,人造肉就是人造的肉,如果这样理解,那你就错了。

很多人对“人造肉”心存疑惑:它是用什么原料制成的?安全吗?营养上有什么优势?业内权威专家为你一一解答。

1.“人造肉”是怎么做出来的?

据科学家解释,人造肉分为两种:一种是被称为植物肉的“人造肉”,主要靠大豆等植物蛋白制成。

另一种是从动物身上抽取干细胞,把它扩增培养成肌肉细胞,并且分化成肌肉纤维而成为“肉”。

理论上说,这样生产的肉,能更好地避免微生物污染及使用抗生素,也不需要各种药物,可以更好地保障安全。

目前国内即将推出的第一代“人造肉”,实质上是一种植物肉。一般来说,植物肉以植物蛋白为原料,我国在植物蛋白包括豆制品制造上已有悠久的历史,并非什么新事物。

2.跟正常肉相比,营养上有啥区别?

从食品的角度来说,肉就是饲料转化而来的人类食物。传统的肉,是用饲养动物来实现这个转化;“人造肉”则是在生物反应器中直接实现转化。

肉中的主要营养物质,如蛋白质、矿物质、维生素等,二者都会有,不过在具体的组成上可能有所区别。

比如,动物细胞“人造肉”集中生长的是肌肉细胞,而脂肪细胞会很少。

而植物蛋白中不含胆固醇,由此生产的植物肉也属于“零胆固醇”食品,对部分人群来说更健康。

3.口感跟正常肉一样吗?

人造肉的口感不如普通肉,普通肉有骨头、肉筋、脆骨等多种形态,但是人造肉一般只有碎肉形态,导致口感不佳。

更权威 更深度 更原创 更株洲

2020年度大征订 开始啦!

《株洲晚报》162元/年 《株洲日报》396元/年

城区私费订户好礼相随:

礼品1、价值15元好百年亚布本色抽纸8连包1提

礼品2、价值30元株洲日报社车海洋智能自助洗车电子券1张
(操作细则及城区洗车网点详见礼券)

礼品3、专业空调(油烟机、洗衣机)清洗优惠券
(由株洲金诺洁环保科技有限公司提供,使用细则详见券上说明)

以上礼品1、2为二选一,礼品3均可享受

订报、咨询热线:0731-28823900

城区各发行站热线:

天元一站: 28835320 13077029829	邓站长
地址: 天元区新闻路18号(株洲日报社院内)	
天元二站: 22162162 13975338781	黄站长
地址: 天元区喜悦花都槐薇园643号	
芦淞站: 22285495 13787807109	向站长
地址: 芦淞区解放街115号(株洲市一中后门)	
荷塘站: 28422003 13017330508	易站长
地址: 荷塘区氨气路601氨气站旁	
石峰站: 28344160 18073329686	谭站长
地址: 石峰区响石东路266号藕塘小区10栋2号门面	

关注“株洲发行”公众号
了解更多资讯

