

从营养角度看肉类制品加工业的发展

■ 刘 燕 (中国肉类食品综合研究中心 北京 100068)

摘 要: 肉及肉类制品是关系我国国计民生的重要产业。肉类作为优质蛋白、维生素、矿物质的良好来源,对人们的身体健康起着重要的作用。在社会人群中,由于生理状况不同,对营养素的需求不同,对于肉类产品的要求也不同。将营养学的观点引入到肉类制品产业中,研究不同人群的营养要求,根据不同需求设计、开发肉类制品,以使产品能够具有针对性、营养性、安全性、方便性。将营养与食品加工业相结合,为肉类制品产业的发展开辟了崭新的道路。

1 肉及肉类制品的现状与发展前景

1.1 肉类行业的现状

中国肉类产业是关系到国计民生的重要产业。对促进农牧业生产、发展农村经济、增加农民收入、繁荣城乡市场、保障亿万居民“菜篮子”和扩大外贸出口发挥着日益重要的作用。中国从“七五”到“九五”的十五年,是肉类生产增长最快的时期,中国成为世界上有影响的肉类生产大国也是这一时期奠定的基础。进入“十五”我国肉类生产

仍保持连年增长的势头。2003年,我国的肉类总产量达到6932万吨(不含香港、澳门特别行政区及台湾),占世界肉类总产量的27%。2003年我国肉类人均占有量达到53.6公斤,超过世界平均水平,但低于世界发达国家水平,居发展中国家前列。

1.2 中国肉类制品的现状与发展前景

我国肉类制品现代加工业从80年代开始起步,随着国外先进设备及加工技术的引进,国内肉类行业的努力,取得了巨大的发展。由过去只能用作

.....
观点2: 更好的产品、更佳团队、更大的投入,必将胜出

观点3: 企业形象与品牌形象是促进销售的核心力量

观点4: 品牌延伸可以利用现有的品牌资产在新领域获得竞争力

观点5: 做大规模才能增强企业竞争力

2.2 企业对整体产品概念理解模糊

2.3 企业品牌意识淡薄

2.4 企业患有市场营销近视症

1) “酒好不怕巷子深”

2) 促销手段单一落后,广告和价格手段频繁使用

3) 不断追逐新客户,忽视与顾客建立长期关系

4) 盲目扩大产品销售区域和市场份额、顾客数量与顾客质量

2.5 销售渠道网络不健全、不通畅、效率低

1) 分销网络设计上,仍以“生产为中心”

2) 分销网络建设上,过于考虑自身利益,以

自我为中心,市场意识淡薄,服务意识缺乏,分销商忠诚度不高,利益分配失衡,网络运行大量耗损,导致网络稳定性差

3) 销售渠道的长、短和宽、窄搭配上不合理

2.6 不注重市场细分和目标市场意识淡薄

3 肉食企业新品上市中的主要问题

2.1 “闭门造车”式

2.2 “包治百病”式

2.3 “遍地撒网”式

2.4 “邯郸学步”式

2.5 “前呼后应”式

4 肉食企业新产品整合营销方法

3.1 内部8P法则

3.2 企业外部5C法则

3.3 新产品上市的程序

3.4 新产品上市方案

3.5 新产品整合营销的价值

坊式传统生产工艺生产中式肉制品,到现在生产各种风味、不同保存条件的1000多种肉类制品。2003年我国肉类规模以上企业加工的肉制品614万吨,占肉类总产量的8.8%,占上市交易量的16.2%比2002年增长了29%。虽然我国肉制品加工业20多年来取得了巨大的发展,但与欧盟、美国、日本等肉类工业发达国家相比,还有明显的差距。发达国家工业化加工制品一般占全部肉类产品的30%~40%,如德国一年的肉类产量650万吨,其中加工成肉制品240万吨,占37%,差距是明显的,正因为存在着差异才使我们肉类制品加工行业仍有巨大的发展空间。

我们正在全面建设小康社会,在一个较长时间内中国的经济增长速度和人民生活水平的改善幅度将保持世界领先。这样的发展形势也给肉类行业创造了难得的持续发展机会。中国拥有全球最大增长最快的肉类内需市场,日本肉制品的人均占有量是中国的2.4倍,中国肉类消费量与国外发达国家相比还有较大的上升空间,尤其是广大农村地区,消费增长潜力更大。

随着居民收入水平的提高,人们生活节奏的加快,社会分工的细化以及肉类附加值的提升,都要求增加肉制品在整个肉类产业的份额,今后肉制品将朝着品种多样、满足个性化需求、营养全面、卫生安全、方便快捷的方向发展。

2 肉是保障人们健康的良好食物

2.1 肉类与营养

一般肉类蛋白质的含量为15%~20%。蛋白质含量高,所含必须氨基酸种类齐全,比例接近人体需求,是营养学界公认的优质蛋白源。中国膳食指南要求成年人每天每公斤体重重要摄取1.0~1.2克的蛋白质,其中一半要来自优质蛋白。

脂类以多种形式存在于人体的组织中,是组织的重要组成部分。膳食脂肪具有提供能量,增加风味、增进食欲、促进脂溶性维生素吸收和提供必须脂肪酸的作用。肉类中含有一定量的脂肪,是人体健康不可缺少的组成部分。但由于动物脂肪中含有的胆固醇、饱和脂肪酸,热量较高,易引发心脑血管疾病、肥胖等疾病,摄入量要控制在合理水平上。

肉类是B族维生素特别是维生素B12的极好

来源。这是单纯从素食中无法得到的。人体如果缺乏维生素B12就会出现精神和生理上的缺陷。青少年为了健康成长,必须有充足B族维生素的供应。动物肝脏是维生素A,维生素B2的重要来源,其含量超过了所有食物,而且易于人体吸收。

肉类是人体所需矿物质的良好来源。畜禽的血、肉、肝中血红素铁含量丰富,吸收率高。同时肉类蛋白质中半胱氨酸含量较高,也能促进铁的吸收。铁是组成血红蛋白不可缺少的物质,缺铁性贫血是世界性的公共营养问题,摄入一定量的肉类制品是防止缺铁性贫血的有效途径。

2.2 肉类与健康

目前影响人们身体健康的疾病主要是肥胖、心脑血管疾病、糖尿病、高脂血症等慢性疾病。这些疾病产生的原因主要是饮食结构、生活方式不合理造成的。这些疾病开始发生在以食肉为主的西方国家,因此人们对肉类是否会影响人们健康产生了担心。这些疾病的产生的确是与人们的饮食结构有关,但肉及肉制品不是主要和直接的原因。

举例来说,肥胖是引起许多慢性疾病的重要危害因素,产生肥胖的原因除遗传因素外,膳食结构不合理、缺乏运动、使得摄入的热量大于消耗的热量,过剩的热量转化成脂肪,积累在体内,产生肥胖。作为能量来源,每克碳水化合物可提供4kcal热量;蛋白质提供4kcal热量;脂肪提供9kcal热量。脂肪所提供的热量远远高于蛋白质。

以下列举一些现在市场上销售的部分食品的热量:100克巧克力的热量为586kcal;100克蛋糕为347kcal,100克火腿肠为212kcal,100克瘦牛腿肉为106kcal;100克去皮鸡胸肉为120kcal;100克猪后腿瘦肉为143kcal,食物通过油炸可增加135kcal的热量。以上数据可以清楚的表明,过剩热量的主要来源是甜食及油炸食品,而非肉及肉制品。肉类的热量主要来源于其中的脂肪,肉的种类不同,脂肪含量不同,热量也不同。我们完全可以通过选择肉的品种及选择含脂肪少的部位来达到降低热量摄入的目的。但对于那些喜爱甜食与油炸食品的人来说,就不只是要求生产者要改变加工方式和原料配比,同时,也要求消费者为了健康要改变一些饮食习惯。

糖尿病是另一种危害人们身体健康的常见病,这种疾病是由于人体胰岛素相对不足或胰岛素不

能正常发挥作用,引起碳水化合物、蛋白质、脂肪代谢紊乱的一种综合疾病。产生这种疾病的原因除遗传因素外,生活方式不科学是重要原因。用甜饮料代替水、食物过于精细、偏爱点心、冰激淋等甜食,摄入过多的能量导致肥胖等等。这种疾病与肉类并无直接关系。专家建议糖尿病患者每天要有15%~20%的热量来自于蛋白质。甚至由于糖尿病患者体内蛋白质合成减少,分解增加,要求比正常人摄取更多的蛋白质。当然如果糖尿病合并了肾病就要控制蛋白质的摄入量。肉类作为优质蛋白的重要来源,适量摄取有益糖尿病患者的健康。

从以上两个例子可以看到,肉及肉制品不是产生疾病的原因。肉类作为优质蛋白的良好来源,对于人类的繁衍、进化与发展起到了重大的推动作用。

肉类虽好,食用也要适量,要与谷物、蔬菜、水果、蛋、奶、豆、油脂结合起来均衡食用。做到食物中的各种营养素均衡、合理搭配,以满足人体新陈代谢的需求。

3 营养为肉类制品开辟了新的发展道路

3.1 人群需求决定产品研发

从营养学角度,不同人群对于营养素的要求有着显著的不同。我们可将人群分成婴幼儿、青少年、中年人、老年人及特殊人群,比如,孕妇乳母、糖尿病患者、高血压患者、高血脂患者、肥胖患者等等。不同人群由于生理特点不同,所需的营养素不同,各自对肉类制品的要求也不同。

比如,青少年正处于生长发育期,他们要求身体处于正氮平衡状态,对于营养素的需求甚至超过了成年人。这个阶段要求各种营养素的供给必须充足、平衡,以满足他们生长发育、繁重学习和较高运动量的要求。我们为此年龄段人准备的产品,就要注意各种营养素的种类、数量和比例的搭配,如果天然食物不能满足需求还要进行营养强化。

中国肉类食品综合研究中心是中国肉类研究的权威机构,设有国家级实验室,和天天维他食品有限公司合作已开展了针对青少年生理特点,营养需求的学生早餐用营养强化肉类制品的研究工作。学生每天食用一定量我们的产品就能满足他们一天1/3的蛋白质、脂肪、A、B族维生素、Ca、

Fe、Zn等微量元素的需求。给他们奉献出营养全面、风味良好、方便食用的早餐用肉制品。以改善他们的早餐质量,保证他们能精力旺盛的投入到学习之中,同时还可以减轻家长的劳动负担。再与我们设想通过改变动物蛋白与植物蛋白的比例,降低产品成本,营养不足的部分通过营养强化加以补充,以满足低收入家庭、广大农村孩子的营养要求。

3.2 具有特殊功能肉类制品的研究

据统计,我国现有超重和肥胖人数为2.6亿;血脂异常的人数为1.6亿;高血压患者为1.6亿;血糖异常患者有4000万;这些人群由于疾病的存在,对热量及营养素的需求不同于正常人,一般的肉类制品不能满足他们的要求。

比如,糖尿病患者要求制品中不含有蔗糖、葡萄糖、果糖等单、双糖类;最好不含有像淀粉这样由于加工过细,升糖指数高的食物;同时要补充一定的膳食纤维以平抑餐后血糖上升速度;动物脂肪量要加以控制,饱和脂肪酸与不饱和脂肪酸应尽量平衡;热量需要标注以方便他们计算热量等等。很显然普通意义上的肉类制品是不能满足上述要求的,要根据他们的营养需求为他们开发生产新型的肉类制品,这类肉制品的营养素的来源已不能局限于肉类,需要结合谷物、蔬菜、新型功能性食物等才能满足产品的要求,同时还要利用现代加工工艺将这些成份进行组合。对于像肥胖、高血压患者等人群也存在着同样的要求。这些人群数量庞大,对产品专一性、针对性要求高。目前,还没有这类肉制品,如果开发成功,肯定会收到良好的效果。

营养是生命之源,健康之本,也是我们食品工作者的生产依据和奋斗目标。要提高全民族的身体素质,广泛宣传营养知识、提高国民的健康意识固然重要。但食品生产者更需要具有丰富的营养知识,强烈的健康意识,以营养理念进行产品设计,产业化生产。从根本上保证国民食用的产品营养丰富、卫生安全、方便快捷,这样对人们健康的影响更直接、更广泛。产品的市场来自于社会对该产品的需求,通过分析我们已经看到从营养角度改善肉类制品的品质具有良好的市场前景,通过努力营养型肉类制品一定能很快与消费者见面,为肉制品生产开辟一条崭新道路。