

及在各温区的运行速度也有一定的关系。进口的温度与出口的温度应有120℃的差值,在以上

的条件下,补涂料固化后的技术要求才能达到装实罐的要求。

1991年北京市市售的国产儿童、营养保健食品现状调查

柴宁宁 王光亚 中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所 100050

前 言

1991年11月15日~12月5日,我们对北京市的25家大中型副食品商场,食品商场,食品店销售的国产儿童、营养保健食品作了调查,通过对货架、柜台商品的抽查登记,对分管食品的经理、柜台组长、售货员的询问,了解到食品的包装设计,营养成分,标签,出厂日期的标示仍然存在着一一些问题,这些与食品的价格、广告宣传等因素共同影响着食品的销售量,使国产儿童食品的销量仅占市场售出量的40%,而60%为

进口食品。建议针对上述问题采取相应措施,各级政府、领导部门给予充分重视和热情支持。

1 调查方法

对北京市的行政区或商业区抽查1至2个大的食品店,食品商场或菜市场,共计25家。到各商场进行现场调研,听取销售这两类食品的分部经理,零售柜台组长或售货员介绍食品的种类,供货来源,销售状况以及顾客对商品的反应,并亲自调查了食品的包装设计,装潢,食物的标签、价格、以及生产厂家的情况。

表1 所调查的商店名称

前门大街食品商场	国华商场	德外副食商场
王府井食品店	长安商场	德胜门食品店
安外食品商场	西单购物中心	北太平庄食品商场
禾香食品店	西单糖业烟酒	北太平庄副食品店
公义食品店	公司分销处	新外副食品商场
西单菜市场	隆福大厦	京京食品商场
翠微路副食商场	东西五条口食品店	新街口副食商场
翠微路食品店	安外副食品商场	和平街副食商场
崇文门菜市场	稻香村南味食品店	

2 结 果

2.1 食品的销售情况

由于市售食品很多,仅对国产食品作了统计,对部分食品按销售情况分为畅销,较好,一般,不佳4个等级,列出结果如表2。畅销食品按

零售包装计算,售出量可在320~1200袋(盒)/月,较好的在150~320袋(盒)/月;一般的为150袋(盒)/月以下;销售不佳为偶尔售出。销售量还受食品的售价、包装大小,商店所在的地区,进货的时间,进货的批次等影响。根据表2中列出的商品档次划分,反映出食品销售量的趋势,具有一定的参考价值。

表2 部分国产食品的销售情况

袋(盒)/月

畅 销	较 好	一 般	不 佳
娃哈哈	宝宝福	乐口福	康儿婴儿蔬菜
健儿粉(北京)	高乐高	即时淮山米粉	营养米粉
儿童营养粉珍	儿童蜂蜜	红星奶粉	婴宝
老年营养粉珍	老年蜂蜜	口维可	燕美粉
燕麦片(山西)	金星(加锌)奶	麦宝	赖氨酸淮莲
黑芝麻糊	粉	母乳化奶粉	健儿粉
高蛋白健儿粉	儿童系列食品	减肥乐	蛋黄糕干粉
钙质饼干	(国际流行)		高蛋白豆米粉
维锌饮料	淮莲健儿粉		
蔬菜营养米粉	精制首乌粉		
金丝枣补品	蔬菜糜		
牛奶豆乳粉	牛肉糜		
儿童酥饼(铁、锌、钙)	鸡肝糜		

2.2 所调查的食品,绝大部分商品列出了食物营养成分,也有少数或包装简易的未标明营养成分。

2.3 半数以上的食品有出厂日期和保质期,但有相当一部分食品尽管包装上有出厂日期数码或表格,但没有打上标孔或日期;还有些商品的出厂日期是以印戳方式加盖的,或临时用标签贴上去的,有的甚至模糊不清。

2.4 国产食品的包装设计,装璜较进口食品逊色,多以塑料袋包装;而一些用盒、罐、瓶等包装的,存在不易开启或启封后难以反复少量取出并继续存放等缺点。

2.5 食品价格与列出的食物营养成分原料配方以及食品的包装基本上感觉合理。因为顾客对食物的选择往往以这几方面来衡量,有些食品包装很精美,说明上功效讲得很好,并且价格很高,但看一下原料配方或食品营养成分,不免令人感觉价格与内容不符,宣传有些失真,过分夸大。

2.6 从整个市场情况来看,儿童食品中奶粉类,国产的占绝大多数;辅助食品,代乳品进口与国产的品种相差不太大,甚至国产种类略多于进口。儿童食品中,进口大多是中高档的商品,不仅其口味,而且在包装设计,装璜等各方

面均优于国内产品。从总的销售量来看,进口食品竟占整个销量的60%左右,国产仅约为40%。营养保健食品,国产与进口相比别不大,健美食品以国产为多。

3 讨 论

食品包装上标明出厂日期是一件严肃认真的事情。顾客反映,出厂日期临时盖戳,贴签、涂改或模糊不清时,使人不敢相信。有的顾客甚至认为是售货员为了推销积压货,随意写的日期标签现贴上的。这样的产品销售量肯定不佳,人们情愿多花点钱买信得过、质量好的食品,而不愿买伪、劣商品。

食品的包装,不仅要求美观、大方,而且还应兼顾到实用方便,尤其是儿童补充、辅助食品和老年营养保健食品,并非一次性食用的,而是要经常打开,取出少量食用,剩余的继续存放,所以应便于反复开启。亨氏米粉包装盒因侧面多加了个铁口,就倍受顾客欢迎,而我们自己生产的高蛋白米粉,在这一点上不如前者,影响销售。

食品的价格,食品的功效说明,应与食品的原料配方以及营养成分尽可能有机的统一,特别是一些健美、老年保健食品是由一些土特产、杂粮等作为原料的,很多原料品种都为顾客所

熟识,如果仅仅从装璜和说明上搞华而不实并以此要价,势必造成顾客的反感。而且实际上产品的效果也未必会像所说的那样好。另外产品的口感,食用后的效果等也都影响着食品的销售及顾客的认同。上述这些因素还影响国产食品与进口食品的竞争力。

期望与建议:计划生育,将使儿童的食品消费增加,要求把会日益提高;医疗保健条件的改善,生活水平的提高等,使得老年人口所占的比重日益增多,老年保健食品也将呈现逐年增加的趋势^[2]。此外,就中青年等人而言,营养知识的普及使人们现在不仅仅是要求食品的营养素及热能足够,而且还对食品的减肥、美容、益智、防病、治病等方面提出了较高的要求。所以儿童食品、老年和营养保健食品在以后的食品工业发展中占的比重将越来越大。无疑,保证食品的原料、营养成分的搭配合理、含量适宜,改进包装和装璜,提高产品质量是搞好这些食品的关键,也是国产食品今后是否能够赢得顾客信赖,站稳国内市场,进而打入国际市场与进口产品争高低的决定因素,具有十分重要的意义。

在今后的产品质量与销售中应注意以下几个问题:

3.1 生产的食品营养素应搭配合理,含量适宜,既能弥补机体营养素缺乏的需要,又能防止营养过剩带来的疾病,这是近一个时期来,消费者要求的趋势。人们对食品的消费是随着生活水平、营养、医疗保健知识的提高而不断变化的,并且对商品营养搭配,原料成分要求亦越来越严格、合理,对食品的种类,应用范围亦在扩大。以前是高糖、高脂、多巧克力的食品受欢迎,现在是低糖、低脂、低热量、低胆固醇、高纤维素、多矿物质,多维素的食品畅销^[3];巧克力、奶油、朱古力热潮已经过去。

3.2 应重视和作好食品广告的宣传,给顾客以正确的教育和消费引导。市场调查时,有些售货员反映,电视、报刊宣传广告作得多的食品销售量要比未做好宣传的大得多。因此广告是极为重要的,特别是电视和报刊广告所起的作用。有些产品质量很好,却因宣传、广告做的不够而销

路不畅。但应避免过分夸张和虚假的宣传,这对消费者利益的损害颇大,并且被宣传的产品也不会长久,一旦被广大消费者所认识,则很快会失去市场。

还需注意的是宣传不应仅仅限于广告,应是多方面、多途径地通过各种媒介向广大顾客宣讲营养知识,使他们了解在什么样的生理、病理情况下,选用什么样的食品,并且我们的食品也应确实能与机体的需要相适应,才能更好的发挥作用,作到销售量增加,顾客受益。在这方面我们已有了一定的成绩,如有些儿童食品年龄阶段分的较细、严格,这样的食品销售很好;具有针对性、特异性的儿童和营养保健食品,销售量也大。如老年营养粉珍,老年蜂蜜等,说明顾客分析、选择能力增加了。

3.3 应做好对食品销售、消费具有重要影响部门的教育、管理工作。医疗部门,对一些营养保健食品的销售具有举足轻重的作用,调查中了解到,医生对人工喂养的婴儿偏重推荐“力多精”(进口代乳品),所以尽管“力多精”很贵,仍很畅销,而无国产食品可代之。一个时期来的实践也证明,“力多精”确实不错。但也不能不看到有一些生产、销售部门生产的一些营养食品或补剂,效果难以肯定,但和某些医疗部门联合起来销售,你那里开处方,我这里推销给顾客,然后顾客可以从单位作为药费报销,这样难免使一些质量不高的食品流行于市场,使顾客得不到实际效益,而某些人却在发不义之财,坑害顾客,坑害国家。

总的来说我国在儿童食品,营养保健食品方面,目前取得了很大的成绩,但还不能满足顾客各方面的需要,并且在生产设备、原料、厂房等方面还极需改造和求得有关领导部门的重视与支持,才能使情况有所改观。曾有一名食品厂的工人现作厂经销部的售货员反映,她所在的厂家生产条件、卫生设施太差,由于她了解整个食品生产过程,尽管她原所在的厂家和生产的儿童食品在北京市场上都享有一定的名气,但她们不愿让自己的小孩购买国产的儿童食品,觉得某些方面信不过。她们厂的其他工作人员

也是如此,虽然这是少数,但可以给我们提示:为了下一代的健康成长,为了离、退休的老人过一个安乐的晚年,为了国家少付出一些医疗费用,应拿出一些资金来改善我们的食品工业设备与条件,生产出更多、更好的国产食品来满足国内市场,甚至走向世界,从而彻底改变儿童食品市场进口货销量大于国产货这样一种“喧宾夺主”的形势。

乡镇企业

参 考 文 献

- 1 消费水平与食物结构研究组,居民营养与食物结构研究组.《中国中长期食物发展战略研究》丛书之二,居民消费,营养与食物结构.北京:农业出版社,1991.
- 2 食品工业发展前景研究组《中国中长期食物发展战略研究》丛书之八,中国食品工业发展前景.北京:农业出版社,1991.
- 3 同上:p60.

糖水红枣罐头生产工艺

朱定才 江西上犹县山珍食品厂 341200

我国有着十分丰富的红枣资源,除东北严寒地区和西藏以外,均有栽植。

红枣不但有丰富的营养,而且还有很高的疗效作用。中医认为,红枣能补中益气,除肠辟、润心肺,民间常用红枣作补血和调理药物、治疗贫血、血小板减少、肝炎、面色萎黄、乏力失眠等。

因此,开发红枣罐头是很有前途的。

一、工艺流程

原料分选→清洗→分级→装罐→封罐→杀菌→冷却

↑
配汤

二、操作要点

1 原料分选:选用新鲜、充分成熟、全红、味佳、饱满(表皮微皱)、无虫、无烂者。把不合格者剔除。把柄摘除,杂质清理掉。

2 清洗:用流动水(或空压机搅拌)进行清

洗。将附着在表面的杂质除去。清洗次数视原料本身的干净程度而定。要求保证将枣彻底洗干净。

3 分级:用分级机(或人工),按大小分成大中小3级,具体标准按不同品种而定,不合格者,杂质等到此要检出。

4 配汤,先将水烧开,后加白砂糖拌溶,汤汁糖度要随枣的甜度而异,要求开罐检得折光度为14~18度。汤汁要求清、白、无焦糖色。

5 装罐:同一罐中形态要基本均匀。

胜利瓶装:固形物装275~280克

汤汁装225~235克

6 封罐:加汤后趁热封罐。封罐要严密、无漏气、皱纹等。真空度(抽空)400~450毫米汞柱。不合格者及时处理。

7 杀菌冷却:封罐后及时进行杀菌,杀菌方法采用常压法。

杀菌公式:10分~25分~10分/100℃

冷水冷却,冷却水务必干净,冷却到最终温