

芦荟保健食品开发与电子商务的应用

(北京宏亚投资顾问有限公司,北京 100027) 王丽萍
(中国食品发酵工业研究所,北京 100027) 段胜林

摘要 论述了芦荟的功效、作用机理以及利用膜分离技术提取芦荟有效成分的加工工艺。并且结合我国芦荟保健食品的特点,通过电子商务技术的导入,提出利用电子商务技术发展我国“个性化”保健食品的消费,促进我国保健食品工业的繁荣。

关键词 芦荟 保健食品 膜分离技术 电子商务 个性化

中图分类号:TS201.1 文献标识码:A
文章编号:1002-0306(2003)05-0071-02

芦荟是一种多年生多肉质、含汁丰富的百合科草本植物。芦荟的种类很多,大约有 500 多个品种,但到目前为止被人们确认能用于食品、医药和美容的只有几个品种,即翠叶芦荟、好望角芦荟、木剑芦荟、华芦荟等。

据美国德州大学健康科学中心 W.Winters 博士介绍,芦荟至少含有 140 多种成分,有控制细胞生长和分化的成分,有刺激白细胞和其它免疫细胞生长的成分,有愈伤成分和抗感染成分。该博士称芦荟为“植物药厂”。日本癌症研究杂志报道,芦荟至少有三种抗肿瘤物质,即大麻素、甘露糖和植物凝血素,这些都充分证明了芦荟具有增强免疫力、促进肠蠕动、防止血管病的作用等。

酱体红褐色、有光泽,具有面酱香,无其它不良气味,味甜而鲜,咸淡可口,无酸、苦、焦糊、霉味及其它异味,体态粘稠适度,无霉花。

2 实验结果

影响微波灭菌的效果主要有微波输出功率、加热时间和样品厚度。由于微波输出功率可调节为 270、450、720、900W,由于在 900W 时,容易使面酱焦糊,故选择 270、450、720W 三个水平进行正交试验,正交设计方案及结果见表 1,方差分析见表 2,表 3 给出了微波处理后,放置不同时间的抑菌效果。

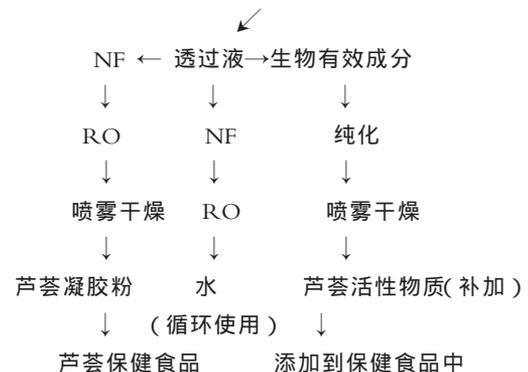
表 2 结果表明,各因素对抑菌率的影响顺序为: C>A>B,最佳组合为 A₃B₁C₁,即微波输出功率为 720W,微波加热时间为 2min,样品厚度在 3cm 时,测

1 芦荟保健食品的加工

1.1 芦荟保健食品的加工技术

为了保证芦荟中有效成分不受到热作用的破坏,我们选择了生物技术和膜分离技术加工芦荟产品,利用生物技术降低了芦荟凝胶的黏度,使后加工可行,而且不受高温影响,保护了芦荟中的功效成分;利用膜分离技术突破了传统加工技术高温长时间对芦荟功效成分的破坏,我们具体选择了 MF(微滤)、UF(超滤)、NF(纳滤)和 RO(反渗透)。

芦荟→制浆→生物降解→MF→UF→渣(排出)



定样品的抑菌率效果最佳。

4 结论

利用微波灭菌法来防止面酱发酵产气、变稀或沉淀分层等现象是可行的,它克服了由于防腐剂的加入所带来的对人体的不良影响,是一项值得推广的新技术。

参考文献

- 孔德荣,张树传.复合防腐剂在面酱中的应用试验.中国酿造.2002(4):40
- 刘钟栋.微波技术在食品中的应用.中国轻工出版社,1996.230~231

1.2 芦荟凝胶粉产品标准

1.2.1 感官指标 外观 白~浅棕黄色粉末 ;光密度 (400nm) <0.500 ;浑浊度 <0.200。

1.2.2 理化指标 pH 3.5~5.0 ,水分(%)<10.0 ,灰分(%)<25 ,钙 (mg/L)>98.2 ,镁(mg/L)>23.4 ,L-苹果酸(mg/L)>817.8 ,蔗糖(%)>0.50。

1.2.3 微生物指标 细菌总数(cfu/g)<100 ,粪大肠菌群(cfu/g)未检出 ,霉菌及酵母菌(cfu/g)<50 ,病原菌(cfu/g)未检出。

2 电子商务在芦荟保健食品工业中的应用前景

2.1 芦荟保健食品的特点

2.1.1 保健食品功能专一 与目前市场上大肆宣扬的功能几乎“包打天下”的保健食品相比 ,芦荟保健食品的有效成分含量稳定 ,保健作用确切 ,从而更注重特殊对象的适宜性。

2.1.2 保健食品加工与消费者距离缩短 芦荟保健食品在消费者心目中具有很好的口碑 ,是消费者十分期待的保健产品 ,因此 ,产品必须结合消费者的身体特性 ,而不能千篇一律 ,避免误导宣传和盲目消费。

2.1.3 保健食品呈现“个性化” 世纪的保健食品可以利用电脑为每个人建立健康状况的档案 ,可根据个体的不同提供参数 ,制定适合个人的保健明细单。因此 ,芦荟产品必须要有较强的针对性 ,能够符合不同年龄、不同人群的需求 ,并进行编码或排序。

2.2 电子商务对我国芦荟保健食品工业的影响

目前 ,我国保健食品正在经历第二次创业。一方面 ,洋产品大举进入 ,如“美生肥克”、“V26 减肥沙琪”等一批外国公司开始捷足先登 ,进入了中国 ;另一方面 ,消费者既渴望又疑惑 ,生产企业也拿不出好的办法 ,既能证明自己 ,又能满足消费者 ,这时就非常需要新的技术介入。芦荟保健食品是新兴的保健食品产业 ,为新技术的介入提供了基础和条件。

电子商务技术可以满足这种要求 ,甚至可以全

面更新我国保健食品市场的面貌。它可以使消费者近距离地了解 and 体验保健食品 ,可以正本清源 ,科学认识保健食品 ;可以让研究、生产与消费“面对面” ,使研究和生产“量体裁衣”和“个性化” ,使消费更加主动 ,更加繁荣 ,从而可以在以下几个方面对我国保健食品工业产生重点影响 :突破企业边界 ,充分挖掘社会潜力 ,实现研究合作组织、生产企业群体以及产品销售网络的生产链 ;实现生产企业的规范化管理 ,使产品质量更加可靠、更加安全 ;拉近研究、生产与消费的距离 ,让消费者了解产品的研究情况、生产情况 ,使消费更理性、更科学 ;实现产品研究“差异化” ,使研究气氛更加浓郁 ;实现产品生产“人性化” ,使生产企业更加兴旺 ;实现产品消费“个性化” ,使消费市场更加活跃 ;实现消费者的“异想天开” ,使其“梦想食品”变为理想食品 ,使生活更加丰富多彩。

2.3 电子商务在保健食品工业中的发展前景

通过电子商务技术的介入 ,首先可加强保健食品企业的技术开发能力和生产能力 ,企业若没有很强的技术开发能力和生产组织能力 ,它就不能根据消费者的要求在合理的价格内制造出理想食品。同时 ,高素质企业可以执行高标准 ,这对规范保健食品市场 ,强化监督管理 ,保护消费者利益 ,引导保健食品健康发展将起到重要作用 ,因此 ,它可焕发出中国保健食品的新活力。其次 ,保健食品“个性化”需求的满足可被挖掘出巨大的潜在市场。据统计 ,中国目前 50 岁以上中老年有上亿之众 ,70% 以上的中老年人认为应该经常服用一些保健品 ,但实际上经常服用的仅有 27% ,中间尚有 43% 的缺口。中老年消费者普遍反映买不到能满足中老年特殊需要、质量信誉过硬的产品。而电子商务的出现 ,便具备了“个性化”产品研究和生产的条件 ;“个性化”需求的问题也就迎刃而解了。因此 ,电子商务在保健食品工业中有着广阔的发展前景。

参考文献(略)

广州市一品食品有限公司 高薪诚聘

本企业下属各公司生产的主要产品有 :中高档肉味香精、食品配料、餐饮配料、家用调味品 ,随着企业规模和业务范围不断拓展扩大 ,现诚邀下列优秀人士加盟 :

一、食用原料营销总监(1名) :本科以上学历 ,五年以上相关行业营销管理成功经验 ,有较强的组织和策划能力 ,具备组建并培训大型销售团队的能力 ,熟悉本行业网络营销管理技巧 ,人品素养佳。年薪 10 万~20 万。

二、食用原料部/调味品分别招聘 :需在各个省份上班。

1、大区经理(各 10 名) :本科以上学历 ,有相关本行业管理销售经验两年以上 ,较强的事业心和敬业精神及广泛的客户资源 ,较好的沟通能力和行业知识 ,人品素养佳。年薪 5 万~10 万。

2、省级经理(各 20 名) :本科以上学历 ,食品专业优先 ,有

较强的市场开拓能力和管理经验 ,上进心强。年薪 3 万~10 万。

三、餐料业务主管(各 10 名) :专科以上学历 ,相关本行业管理销售经验两年以上。年薪 3 万~10 万。

四、调香技师(3 名) :相关专业本科以上学历 ,香精调香技术成熟。待遇面议。

五、餐饮调味品、快餐方便食品、肉制品、速冻食品、应用技术员(各 5 名) :相关专业本科以上学历 ,从事以上相关工作两年以上 ,有实际技能者优先。待遇面议。

有意者请将个人详细简历寄至 :广州市珠江新城名门大厦豪名阁 610 室广州市一品食品有限公司人力资源部 (收) 邮编 510623

请在信封左下角注明应聘职位(附带 25mm 照片一张)。