

科博农展会显现科技亮点

在北京科博农展会上，一些龙头食品企业显示了强大的技术实力，展会显现的科技亮点令人瞩目。

在我国最大的果蔬汁饮料企业汇源饮料食品集团的展台上，没有大家熟悉的老产品，取而代之的是“无菌冷灌装”果汁饮料新产品。公司的工作人员告诉记者，无菌冷灌装是目前世界上饮料灌装的最先进技术，对产品的热处理不超过15秒，不影响果汁的天然品质和口感。这项技术的特点可以用4点来概括：口味更新鲜、营养更丰富、使用更方便、消费更安全。目前，汇源已经在北京、上海、成都、莱芜、九江等地上马了8条生产线，产品已经全面上市。

内蒙古金川保健啤酒高科技股份有限公司展出的“金川保健啤酒”是国内第一个获得保健食品标志的保健啤酒。公司工作人员说，产品的特点是优质的地方原料配合独到的生产工艺。他指着面前棕色瓶身、标贴考究的“保健王啤酒”和“苡蓉啤酒”样品自豪地说：“这几种新产品在北京市场上每瓶的价格已经达到了六七元钱。”据了解，这家企业还是全国首家酒类国家重点高新技术企业。

来自吉林的克菲尔饮品股份公司提出了新的饮料概念。“克菲尔奶啤”是一种时尚的低醇型饮品，兼具发酵奶和麦芽的营养以及乳饮和啤酒的口感，产品本身还是绿色食品，被誉为“中国首创”，同时也是北京科博会的指定产品。

全国啤酒糖浆生产与应用研讨会 在郑州召开

由中国发酵工业协会主办的全国啤酒糖浆生产与应用研讨会于近日在河南郑州召开。来自淀粉生产企业、啤酒企业及相关设备企业近200人参加了会议。

此次会议的主要内容是交流啤酒用糖浆生产与应用技术，讨论啤酒用糖浆行业标准，考察啤酒用糖浆生产现场，探讨进一步改善提高啤酒用糖浆质量的途径，扩大啤酒用糖浆的使用范围，降低成本，提高效益，促进淀粉糖和啤酒工业的发展。

此次会议为业内人士提供了交流技术、促进发展的平台。

食品安全是关系人民生命健康和国计民生的重大问题

首届中国食品安全年会近日在京拉开帷幕。这次年会是在国家农业部、国家卫生部、国家工商总局、国家质检总局、国家食品药品监督管理局等五部局联合支持下，由中国食品工业协会主办，中国食品质量报社承办的食品行业盛会。会议主题为“食品安全与社会进步”。

本次年会本着全面宣传、贯彻中央精神，旨在探寻切实可行的食品安全保障措施，携手共筑全球化背景下的中国食品安全防护网，是一次探讨加强我国食品安全管理，提高全民食品



安全消费意识，是我国食品安全领域的一次高层盛会。

据了解，在本次年会还将围绕行业信用体系的建设与规划、加强食品质量卫生安全的保障管理、食品市场安全准入，建立健全食品安全检验检测体系，建立食品安全信息收集、评价、发布机制等进行专题研讨，共同探讨切实可行的食品安全发展和防护措施。

钙制剂可提高食品保存性

日本食品专家研究发现，天然钙制剂牡蛎壳等钙制剂能提高食品保存性。

经研磨通电加热处理后制成了320目的钙制剂，可提高蔬菜、肉类等食品的保存性，明显减少食品中生菌数量，抑制沙门氏菌、黄色葡萄菌、大肠菌、枯草杆菌等细菌的生长繁殖，防霉变、防腐变，如胡瓜等蔬菜浸入0.1%~0.3%钙悬浊液15分钟，肉类浸入1%钙悬浊液中1小时，其抗菌效果优于次氯酸钠与生理盐水；肉馅等食品可直接加入钙制剂中；萝卜片在1%氯化钙溶液中浸渍于10℃保存也可明显抑制萝卜质地劣化与细菌繁殖。

研究进一步发现，牡蛎壳钙的主要成分氧化钙对细菌的最低阻止生长浓度为0.07%~0.1%，对腐败酵母抑制生长的浓度更低。