

凝 聚 智 慧 | 传 播 真 知 | 追 求 卓 越

工
作

资
讯

09 期
刊号

2018 年 10 月

内部刊物 免费交流



科信食品与营养信息交流中心
China Food Information Center



本期关注

- 婴幼儿配方食品与特殊医学用途配方食品相关标准研讨会在京举行
- 科信中心圆满完成 2018 年企业走访计划
- 科信中心召开发酵乳、调制乳标准修订研讨会
- 科信中心参加乳品规范标准技术研讨会
- 科信中心参加使用香料香精安全论坛

目录

CONTENTS



主 办：科信食品与营养信息交流中心

地 址：北京市丰台区榴乡路 88 号
石榴中心 2 号楼 301 室

邮 编：100079

电 话：010-56762061

网 址：www.chinafic.org

中心要闻

02

婴幼儿配方食品与特殊医学用途配方食品相关标准研讨会在京举行

科信中心圆满完成 2018 年企业走访计划

科信中心召开发酵乳、调制乳标准修订研讨会

科信中心参加乳品规范标准技术研讨会

科信中心参加使用香料香精安全论坛

科信党建

09

科信中心参加第二期部管社会组织廉政教育培训班

科信中心党支部召开党建工作整改会议

科普传播

12

赶紧拿小本本记下来，有这些说法的保健品很可能是骗子！

益生菌可能有害！还能愉快地喝酸奶吗？辟谣：油煎蛋更健康？这些必知的健康真相，BBC 并没有告诉你！

青汁能减肥，还能抗癌？日本政府开出史上最高罚款！

行业动态

28

雀巢中国加速——定向研发新品引领营养健康新风尚

伊利构建“全球乳业共生经济圈”

光明乳业开启 75°C 巴氏奶新篇章

君乐宝奶粉携手《挑战吧太空》向航天精神致敬

麦当劳中国宣布可持续发展行动计划

星巴克专星送™ 上线“足月”

联合利华第 17 年被评为“道琼斯可持续发展指数”行业领袖

益海嘉里白炭黑项目正式投产



CFIC 中心要闻

- 03 婴幼儿配方食品与特殊医学用途配方食品相关标准研讨会在京举行
- 05 科信中心圆满完成 2018 年企业走访计划
- 06 科信中心召开发酵乳、调制乳标准修订研讨会
- 07 科信中心参加乳品规范标准技术研讨会
- 08 科信中心参加使用香料香精安全论坛

婴幼儿配方食品与特殊医学用途配方食品相关标准研讨会在京举行



会议现场

2018年10月23日，科信食品与营养信息交流中心（以下简称科信中心）在京召开婴幼儿配方食品与特殊医学用途配方食品相关标准研讨会。国家卫健委食品司张磊时副司长、标准处齐小宁处长、营养处徐娇处长，国家市场监督管理总局特殊食品监管司马福祥副司长、婴配注册处李晓瑜处长、婴配监管处于薇处长、食品抽检司预警交流与标准处王晓峰调研员，国家食品安全风险评估中心陈君石总顾问、严卫星副主任、李宁副主任、应用营养一室韩军花主任，国家中药品种保护审评委员会婴幼儿配方乳粉产品配方处龙继红处长、特殊医学用途配方食品处邓少伟处长，海关总署国际检验检疫标准与技术法规研究中心焦阳处长，以及来自中国疾控中心、军事医学科学院、国家食品质量监督检验中心、北京大学、中国食品发酵工业研究院、中国农业大学、中国检验检疫科学院、北医三院等机构的领导与专家和30余位行业代表围绕相关标准展开深入讨论。

会议由科信中心包大跃首席顾问主持，他在致辞中表示，科信中心作为政府、专业机构、专家和行业间沟通交流的平台，一直致力于协助国家食品安全标准制修订工作，推动行业健康发展。本次研讨将凝聚各方智慧，提升婴幼儿配方食品和特殊医学用途配



科信中心 包大跃首席顾问

方食品系列标准的科学性、合理性和适用性。



国家卫健委食品司 张磊时副司长

国家卫健委食品司张磊时副司长介绍了婴幼儿配方食品与特殊医学用途配方食品标准制修订思路及今后的工作计划，强调标准制定的理念是以健康为目的、促进行业发展和服务国际贸易。近年来，国家卫健委组建了食品安全国家标准审评委员会，完善了标准体系、有序开展风险评估、加强食品安全标准宣传培训、推动从安全标准到安全基础上的营养健康标准的提升，促进食品行业的营养化转型，倡导科学可持续发展。下一步将继续推进健康中国建设，食品安全战略，进一步提升标准研制，服务民众，助力人民群众食品安全和营养健康提升。

国家市场监督管理总局特殊食品监管司马福祥副司长介绍了婴幼儿配方食品与特殊医学用途配方食品监管情况，包括特殊食品监管司的机构设置、主要职



国家市场监督管理总局特殊食品监管司 马福祥副司长责、制定的相关管理办法及配套文件、特殊食品注册情况以及下一步的工作打算等。他指出，接下来要加快推进一岁以下特殊医学用途配方食品的审评审批，加快推进婴幼儿配方食品的注册，抓紧研究制定特殊医学用途配方食品的许可审查细则，继续推进十三类全营养配方的临床技术指导原则的研究和制定，修订完善两个特殊食品的注册管理办法，规范注册管理，保障两个特殊食品的质量安全。



国家食品安全风险评估中心应用营养一室
韩军花主任

国家食品安全风险评估中心应用营养一室韩军花主任详细介绍了婴幼儿配方食品与特殊医学用途配方食品标准修订情况。她指出，婴幼儿配方食品标准的修订原则要以保证婴幼儿营养安全为第一要素，相关标准的修订还要考虑和配方注册、产品实际现状和国际趋势的接轨。此外，健合集团作为行业代表还介绍了奶粉生产商的质量管理体系。

在会议讨论环节，与会代表围绕婴幼儿配方食品标准段划分、营养素含量范围、益生菌添加量及检测、致病菌和污染物横向标准引用、标准实施过渡期、乳糖、DHA、乳清蛋白和可选择成分等指



讨论环节 专家



讨论环节 信息组

标的设置，以及特殊医学用途配方食品产品适用范围、能量系数、配套检验方法等问题进行了深入讨论。食品安全国家标准审评委员会秘书处将在本次研讨的基础上进一步梳理行业意见，对有关指标和条款作出合理调整。



国家食品安全风险评估中心 陈君石总顾问

陈君石院士在会议总结中指出：近几年食品安全国家标准的进步有目共睹，特殊食品的监管也逐渐完善，但在当前的特殊历史时期，问题是必然存在的。在完善标准法规体系的同时，我们还需要强化过程监管，而不能过多的依赖抽样检验。科信中心为标准制定者、使用者和监管部门搭建了一个很好的沟通平台，希望未来能经常组织各方坦诚沟通，共同推进婴幼儿食品、特殊医学用途食品及其他食品安全国家标准的制修订工作。

科信中心圆满完成 2018 年企业走访计划

9月下旬至10月中旬，科信中心首席顾问包大跃携中心副主任钟凯、吴桐，集中走访了科信中心位于北、上、广、深等地区的理事及合作单位。此次走访企业包括北京地区：美赞臣、雀巢、飞鹤、伊利、圣元、加多宝、丹尼斯克、纽利味、达能等；上海地区：惠氏、星巴克、金拱门、恒天然、联合利华、百胜、百事、邦士等；广州及深圳地区：亨氏、无限极、玛氏、雅士利、恒大、益海嘉里等；河北地区：金沙河、君乐宝等企业。与各企业负责法规标准、技术研发、政府关系、宣传推广等部门的高管，通过走访、座谈等形式，近距离聆听企业在食品安全与营养健康方面诉求，深入了解企业情况，便于提供有较强针对性的“个性化”服务。

企业走访计划已经坚持了三年，受到企业广泛好评。此举措在维护中心与企业关系的同时，也寻找到企业与科信中心实际需求切身利益相关的合作意向。部分合作意向已经纳入了科信中心2019年工作计划。



上海地区企业走访合影



广州、深圳地区企业走访合影



北京、河北、天津地区企业走访合影

科信中心组织召开发酵乳、调制乳标准修订研讨会



会议现场

2018年10月29日，科信食品与营养信息交流中心（以下简称科信中心）组织召开发酵乳、调制乳国家食品安全标准修订研讨会。参加本次会议的有来自中国疾病预防控制中心营养与健康所、辽宁省卫生计生委卫生计生监督局、中国食品科学技术学会、中国乳制品工业协会、中国食品发酵工业研究院等多家机构的专家及行业代表。

与会人员重点围绕产品类别和定义、理化指标、益生菌标识等问题进行了充分的交流和讨论。根据讨论结果，会议初步决定在发酵乳与调制乳标准中各增加一个新的产品类别，满足市场的需要。

会议讨论问题主要集中在以下几点：

（一）将浓缩酸乳纳入标准文本。

国家乳业工程技术研究中心王芸部长指出：根据本次标准文本的类别设置，缺少对浓缩酸乳概念的设置，同时目前市面上已存在有符合浓缩酸乳概念的商品，需要对其进行规范。

（二）建议将酸度指标删除。

酸度指标在标准文本中作为一个表示风味指标。根据专家和行业意见，该指标主要用于区别产品的口感，对于产品安全性并没有实际上的作

用。因此，在有充分数据支持的前提下，建议删除该指标。

（三）关于益生菌标识问题的讨论

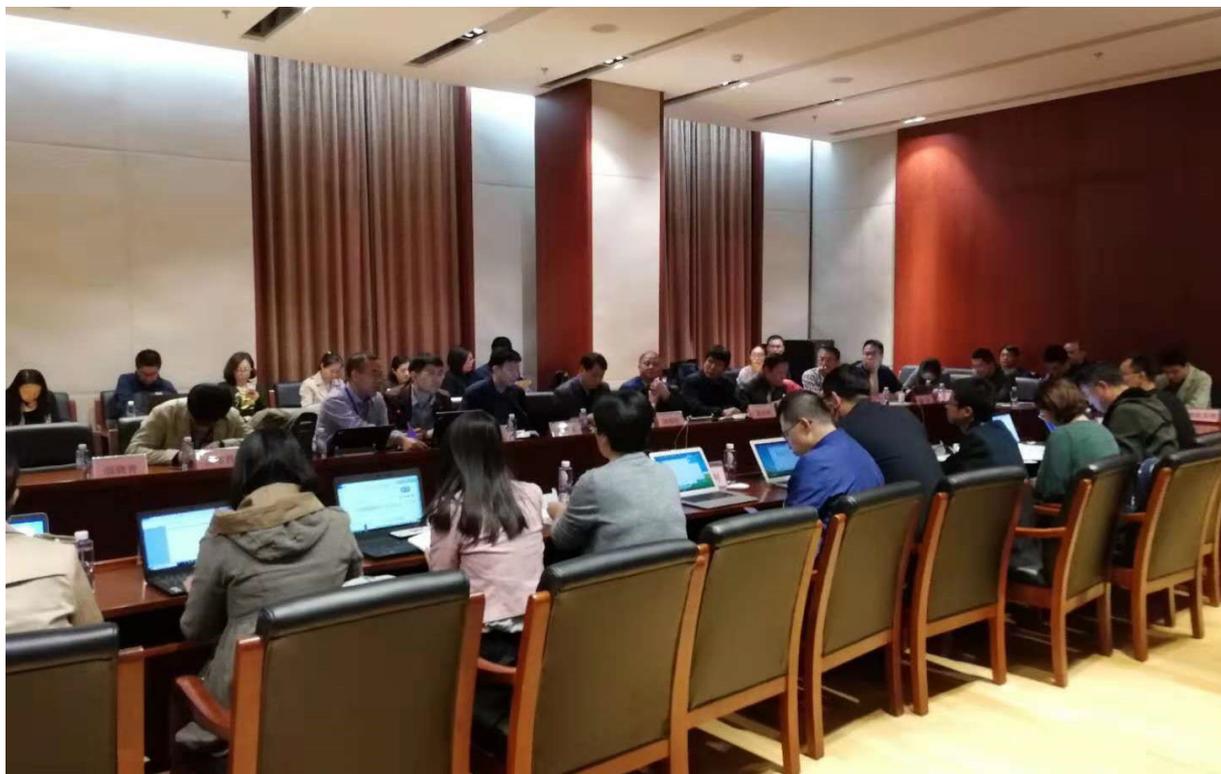
根据行业意见，益生菌作为对人体有益的细菌种类，在声称含益生菌的发酵乳中应该不包含保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌等基础菌种。中国疾病预防控制中心营养与健康所罗雪云研究员指出：将特定的菌种纳入发酵乳中可使用的益生菌名单，需要大量的基础文献支持和实验数据支持。同时，检测每一种益生菌的添加量，在实际操作中也存在一定问题。

（四）初步达成了以删除微生物指标中霉菌、酵母的建议

根据上次会议讨论结果，微生物指标中霉菌、酵母属于指示菌指标，并不完全与食品安全直接相关。通过行业反馈数据，未出现霉菌、酵母指标检出的情况。查询国际相关产品标准，未对霉菌、酵母指标进行控制。因此，起草组初步达成删除霉菌、酵母指标的建议。

科信中心将进一步组织专家梳理分析行业意见建议，并在此基础上继续完善标准修订稿。

科信中心参加乳品规范标准技术研讨会



研讨会现场

2018年10月11-12日，科信食品与营养信息交流中心参加了由特殊膳食标准化技术委员会与罐头分技术委员会联合组织的乳品规范标准技术研讨会。

本次会议主要围绕乳制品生产卫生规范、婴幼儿配方食品生产卫生规范等技术规范等进行了讨论。参会人员从监管角度对发酵乳、再制干酪、灭菌乳、罐头食品、婴幼儿配方奶等多种产品的生产技术要点进行了分析和讨论。

科信食品与营养信息交流中心承担了食品安全国家标准再制干酪、调制乳及发酵乳的标准修订工作，起草组将持续跟进相关标准的修订情况，做好标准之间的沟通和衔接工作。

科信中心参加使用香料香精安全论坛



论坛现场

2018年10月10日，科信食品与营养信息交流中心代表参加了由国际生命科学学会中国办事处举办的“食用香料香精安全论坛。”参加本次会议的有来自国际食用香料工业组织（IOFI）主席 Mr. Howard Smith，IOFI 科学事务总监 Dr. Sean V. Taylor，欧洲香料协会科学及法规事务总监 Dr. ir. Jan Demyttenaere，国家食品安全风险评估中心陈君石总顾问，国家食品安全评估中心贾旭东博士，国家食品安全风险评估中心张俭波博士，中国香料香精化妆品工业协会陈少军理事长以及各科研机构的专家代表及行业代表。

会议主要围绕政策法规、研发技术和安全评估方式，邀请行业内各专家代表分享自身在工作中的经验。通过各位专家的发言，参会人员全面了解了中国、欧盟和美国有关香精香料、食品添加剂的最新法规标准，监管技术、评估方式和创新生产技术。

国家食品安全风险评估中心贾旭东博士指出：食品用香料是食品添加剂的一个类别，占大约80%左右。在国内，食品用香料的安全评价是行政许可的一部分，需按照《GB15193.1 食品安全国家标准

食品安全性毒理学评价程序》进行评价，批准之后，再列入《GB2760 食品添加剂使用卫生标准》之中。目前，国内的香料物质的安全评价体系尚未齐全，需要进一步完善。

国际食用香料工业组织（IOFI）主席 Mr. Howard 简述了美国、欧洲和 CODEX 的风险管理模式。他指出：根据美国、欧洲和 codex 标准中对食用香料的不同模式进行分析，其评估结果的大致相同。然而，度风险评估结果中出现的科学分歧，可能导致风险管理决策的不同。无论各国采用何种管理途径进行管理，JECFA 都可以为普遍的风险评估结果提供一个关键的平台。

国家食品安全风险评估中心陈君石院士指出：从本次论坛的汇报结果上看，国内和国外对于食用香精香料的风险评估体系具有较大的差别，这是由多方面的因素共同决定的结果。基于我们香料香精标准体系现状，加快行业标准的制修订工作，深入推动标准实施，鼓励企业制定高于国家标准和行业标准的团体标准，才能逐步推动香精香料类产品质量的提升。



CFIC 科信党建

-
- 10 科信中心参加第二期部管社会组织廉政教育培训班
 - 11 科信中心党支部召开党建工作整改会议
-

科信中心参加第二期部管社会组织廉政教育培训班



培训班现场

为深入贯彻党的十九大和十九届中央纪委二次全会精神，着力提升部管社会组织纪检队伍业务能力，民政部社会组织服务中心纪委于10月19日在京举办2018年第二期部管社会组织廉政教育培训班，科信中心党支部吴桐书记，与来自79家部管社会组织的纪检书记、纪检委员、纪检联络员参加了培训。社会组织服务中心党委书记刘忠祥参加培训班并主持开班仪式。

培训班上，中国纪检监察学院吴戈副院长以党的十九大以来党风廉政建设形势与任务为主题，分别从认真学习贯彻党的十九大和习近平总书记在中央纪委二次全会上的重要讲话精神、当前的反腐败形势、2018年全面从严治党和反腐败斗争新要求、新部署三个方面进行了全面细致的讲授，课程引用大量鲜活的案例和数据，生动深刻地对十九大正风反腐的形势任务和新时代党员干部如何遵守六大纪律、做廉洁自律的表率进行了深入浅出的

讲解。中央党校党章党规研究中心吕品副主任就新修订的《中国共产党纪律处分条例》做了专题辅导。

培训班上，参训学员聚精会神、认真聆听，积极做好学习笔记。大家一致认为，本次培训班有很强的针对性和指导性，通过两位专家的生动授课，大家对当前党风廉政建设形势、任务和新修订的《中国共产党纪律处分条例》有了进一步了解，切实增强了社会组织党员廉洁自律意识，夯实了党风廉政建设的思想基础，特别是自觉筑牢思想道德防线，增强学习贯彻《中国共产党纪律处分条例》的自觉性，为下一步在部管社会组织中加强党风廉政建设、预防腐败工作，确保部管社会组织健康发展打下了良好的基础。

科信中心党支部召开党建工作整改会议



听取党建工作情况汇报

2018年10月24日，科信中心党支部召开了党建工作整改会议。根据《民政部业务主管的社会组织党建督导检查情况反馈》文件中内容：科信食品与营养信息交流中心党支部合理按照组织党员开展理论学习，积极开展党主题活动，及时党务公开，建立完善了党建工作制度与廉洁风险管理制度，基本符合民政部中心党委的要求。同时，中心党委对科信中心党支部提出了更高的要求，具体内容如下：

1. 党支部为未按要求制定完整的工作计划；
2. 未按要求定期开展党课教育；
3. 关于“三会一课”的会议记录并不完整。

对此，科信中心党支部书记吴桐组织全体党员认真分析问题，号召全体党员积极做到认真、细致落实党建整改工作。他指出：党的政治建设是党的根本性建设，决定党的建设方向和效果，新时代党的建设要以党的政治建设为统领，把党的政治建设摆在首位。当前，全党全国上下正在深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想 and 党的十九大精神，科信中心作为部管社会组织的一员，要积极行动，走在前列，努力成为全国社会组织的标杆。

科信中心支部全体党员对中心党委提出的意见，进行了认真的研究，提出整改意见如下：

1. 严肃党内政治生活。严格执行“三会一课”、民主生活会、组织生活会、谈心谈话、民主评议党员、主题党日、双重组织生活、请示报告等组织生活制度。着力解决党的组织生活不经常、不规范、不严肃、随意化、庸俗化等问题，把每个党支部、每名党员管起来，使党的组织生活真正严起来、实起来、规范起来。

2. 认真完善会议记录。中心每位党员要在思想上、政治上、行动上同以习近平同志为核心的党中央保持高度一致，认真做好每项细致工作，有始有终。不应工作琐碎而“避重就轻”。党员同志更应积极发挥带头作用，自觉将党的组织生活同日常工作相结合，积极、认真、高效的完成工作任务。

3. 严格督导考核制度。充分发挥考核“指挥棒”作用，党支部将按照中心党委要求，认真实践党建述职评议考核、部管社会组织党建工作督导检查等重要内容，及时向中心党委报告自身党建的重要情况。加强党的政治建设情况也将作为每位党员年度述职的重要内容。进一步加大监督检查力度，及时跟踪问效，严格追究不落实的责任。



CFIC 科普传播

-
- 13 赶紧拿小本本记下来，有这些说法的保健品很可能是骗子！
 - 20 益生菌可能有害！还能愉快地喝酸奶吗？
 - 22 辟谣：油煎蛋更健康？这些必知的健康真相，BBC 并没有告诉你！
 - 25 青汁能减肥，还能抗癌？日本政府开出史上最高罚款！
-

赶紧拿小本本记下来，有这些说法的保健品很可能是骗子！

原创：钟凯



随着大家日子过得越来越好，对健康的追求也越来越高。

很多中老年人经常购买各种保健品，希望能吃出健康来。

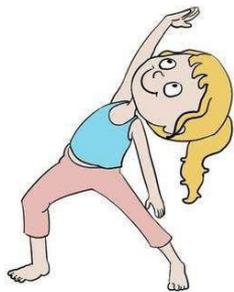
可是，卖保健品的套路多如牛毛，推销员的话术分分钟就能把你忽悠的团团转。

乖乖掏出血汗钱，买一堆没用的东西回家，你说气不气人？

那你知道怎么防忽悠吗？

最近，国家市场监督管理总局根据保健品骗局中常见的忽悠，归纳出了一套关键词，凡是看到这些词语，你就需要高度警惕。

赶紧拿个小本子抄下来，下次你买保健品之前先对照着看一下吧！



功效：增强免疫力



忽悠关键词：防癌、抗癌、对放化疗有辅助作用等。

解读：免疫力是个中性的东西，免疫力低容易生病，免疫力太强也会得病。

不干不净吃了不病，这就是最通俗的“增强免疫力”，炎症刺激、感染、应激反应都可能“增强免疫力”。

均衡的膳食，规律的作息，适量的运动，积极的心态，这才是免疫力和健康的根本保障。



功效：辅助降血脂

忽悠关键词：抗动脉粥样硬化、保护心肌细胞、减肥、防止血液凝固、预防脑溢血、脑血栓、预防老年痴呆、降低血液黏度、促进血液循环及消除疲劳等。

解读：能起到这些作用的只能是药品，降血脂的关键也是控制饮食加运动，肥胖、饮酒都是高危因素。

心血管疾病属于慢性病，它是长期不健康的生活状态形成的，改变饮食和生活作息才能从根本上解决问题，靠保健品或者药品来降血脂都是治标不治本。



功效：辅助降血糖

忽悠关键词：可以替代胰岛素等降糖类药物、预防或治疗糖尿病等。

解读：真正吃了就能降糖的保健品，几乎没有例外的，都是违法添加药物，比如二甲双胍，效果越明显越可疑。

肥胖是高血糖和糖尿病的高危因素，控制碳水化合物摄入，减少精米精面，增加全谷物和杂粮，适量运动，有利于控制血糖。



功效：抗氧化

忽悠关键词：治疗肿瘤、预防治疗心脑血管等疾病、预防老年痴呆、治疗白内障、延年益寿等。

解读：抗氧化也是个非常虚的概念，最近的科学证据表明，过度服用抗氧化物质可能有损健康。

人体生理活动的物质基础就是氧化反应，体内氧化和还原反应不断进行。

此外，常见的“抗氧化”保健品原料多数来自天然果蔬，你直接吃果蔬不行吗？



功效：辅助改善记忆

忽悠关键词：提高智力、提高学习专注力、提高考试成绩、缓解脑力疲劳、头昏头晕、预防老年痴呆等。

解读：改善记忆和大脑功能的核心其实是好吃、好喝、好好睡，加上多用脑、多运动。

老年痴呆目前还无解，连药都搞不定的事情，你指望保健品？



功效：缓解视疲劳

忽悠关键词：治疗近视、预防和治疗白内障、青光眼等。

解读：视疲劳的主要原因是用眼过度和不注意用眼卫生，少看手机和屏幕，经常休息和外出活动才是正解。

功效：促进排铅

忽悠关键词：吸附并排除各种对人体有害的毒素（如铵盐、重金属等）、调节体内酸碱度、恢



复身体机能、对抗自由基侵害、排毒养颜等。

解读：实际上对抗重金属最好的武器是膳食中充足的蛋白质。



功效：清咽

忽悠关键词：辅助戒烟、抗雾霾、缓解烟毒、霾毒、对疾病引起的咽喉肿痛有治疗效果、治疗慢性咽炎等。

解读：戒烟这么难吗？如果空气污染明显，不妨带PM2.5口罩。如果是特殊职业，可以做好职业防护。

有的人可能有慢性咽炎或过敏症状，建议医院就诊，对症治疗。



功效：辅助降血压

忽悠关键词：治疗高血压、抗血栓、预防改善老年痴呆症等。

解读：吃了就能降压的，基本上都是加西药的，比如缬沙坦等。

控制钠的摄入对部分高血压患者有明显辅助作用，调整饮食和运动也是有益的。



功效：改善睡眠

忽悠关键词：缓解大脑衰老、缓解神经损害、可替代安眠药快速入睡、保持皮肤光泽等。

解读：这类产品容易诱导安慰剂效应，也有违法产品直接添加安眠药的。

睡眠受情绪影响较大，可以寻求心理疏导，同时中等以上强度的运动是助眠的。



功效：促进泌乳

忽悠关键词：治疗乳房胀痛炎症等。

解读：孩子的吮吸是最好的促进泌乳良方，乳母要补充充足的优质蛋白和水分。

另外，内分泌系统受情绪影响较大，注意预防产后抑郁。



功效：缓解体力疲劳

忽悠关键词：提高记忆或学习专注力、提高性功能、预防因疾病引起的身体疲劳、改善缓解脑力疲劳、壮阳等。

解读：这类产品常常暗示可以壮阳，有些是真的有效，因为偷偷加了西地那非。

累了就多休息，早点睡，出去走走散心，强行硬撑又是何必呢？



功效：提高缺氧耐受力

忽悠关键词：可缓解因心脑血管系统障碍或呼吸系统障碍导致的供氧不足、治疗脑缺氧、治疗运动缺氧、补氧等。

解读：供氧能力和很多因素有关，比如心肺功能，血红素水平等，最主要的改善方式是运动和充足的营养。

功效：辐射危害辅助保护

忽悠关键词：治疗因辐射造成的损伤、抗手



机电脑等电磁辐射等。

解读：这里的辐射主要是指电离辐射，比如放疗的辐射，微波炉、手机、电脑等辐射属于电磁辐射，人就活在电磁辐射中，太阳光也是。

孕妇防辐射服什么也防不了，但穿上它就好像脸上写着“我是孕妇别惹我”，“我怀孕了快让座”。



功效：减肥

忽悠关键词：无需保持健康合理膳食和运动等规律生活习惯、可达到快速减脂、减体重、塑形效果、体重不反弹、预防便秘、可完全替代正常饮食等。

解读：这类产品是违法添加的重灾区，常见的添加药物是利尿剂、西布曲明或抑制食欲的药物。

有些产品能减肥，一个是添加大量纤维提供饱腹感，一个是靠饿，比如酵素、代餐粉。

其实你把每个月的工资给我也能瘦，天天吃土呗。

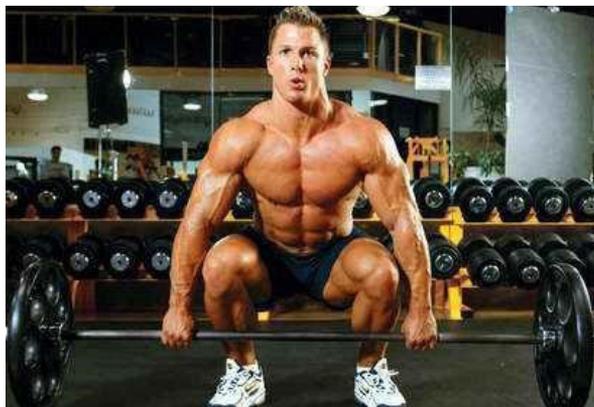
想各种心思，花大把的钱去买减肥药，上减肥课，扎减肥针，就是不愿意管住嘴、迈开腿，所以没救。



功效：改善生长发育

忽悠关键词：增高、改善食欲、促进二次发育、改善记忆等。

解读：这类产品要小心偷偷加激素，拔苗助长的故事就不用我多讲了。



功效：增加骨密度

忽悠关键词：增高、促进骨骼生长、治疗骨损伤、增强身体强度等。

解读：儿童青少年不要盲目补钙，骨垢愈合过早，可能导致身高更矮。

骨钙峰值形成在30岁左右，此后逐渐流失，你能做的只能是减缓流失速度，不可能增加。

因此年轻的时候需要有充足钙摄入，有足够的户外运动和力量训练，运动是增强骨骼强度最好的途径。



功效：改善营养性贫血

忽悠关键词：调节内分泌失调、养颜美容等。

解读：都说了是营养性贫血，那就补铁呗，吃猪肝、精瘦肉、鸡蛋多好。

有些给女性更年期服用的保健品可能存在偷偷加激素的嫌疑。



功效：化学性肝损伤辅助保护

忽悠关键词：治疗化学性肝损伤、酒前酒后服用解酒、治疗脂肪肝、肝硬化等。

解读：饮酒莫贪杯，业务酒能躲就躲，必须喝酒才能谈下来的业务，留给那些身体好的吧。

什么能帮你解酒？多喝水是有用的。



功效：祛痤疮

忽悠关键词：修护受损肌肤、清除黑头、预防长痘、改善各种面部肌肤问题等。

解读：吃的过于油腻，大量的甜食，过度化妆等因素都是痤疮形成原因之一，调整饮食和生活方式更直接一些。



功效：祛黄褐斑

忽悠关键词：可根除黄褐斑、提高肌肤自身养护能力、有效抑制并淡化黑色素等。

解读：皮肤色素沉着的形成原因比较复杂，饮食方面要保证充足的果蔬吧。

实在不行涂脂抹粉吧，效果更好，也不见得比这些乱七八糟的保健品贵。



功效：改善皮肤水分 / 油分

忽悠关键词：抗皮肤衰老、暗黄、色斑、延缓衰老、抑制黑色素等。

解读：容颜的老化是不可阻挡的自然过程，但个体差异极大，冻龄往往是基因决定，而不是保养的好。

护肤品都解决不了的皮肤问题，保健食品更解决不了。



功效：调节肠道菌群

忽悠关键词：治疗肠道功能紊乱、治疗便秘、腹泻、增强免疫力等。

解读：我所知道的最强的益生元是低聚木糖，网购很便宜，一年大概 50 块就够了。

肠道菌群的调节也可以通过每天喝酸奶，吃丰富的富含膳食纤维的果蔬来实现。



功效：促进消化

忽悠关键词：治疗胃胀、胃痛等。

解读：胡吃海塞容易影响胃肠功能，如果胃肠功能弱，就需要在饮食上适当清淡、细嚼慢咽、少吃多餐。



功效：通便

忽悠关键词：治疗便秘等。

解读：充足的水分，充足的富含膳食纤维的果蔬，粗杂粮，杂豆类等，这些食物是有利于缓解便秘的。

想拉屎的时候就去厕所拉，如果因为忙，憋着，粑粑里面的水分被二次吸收，自然不好拉。



功效：胃黏膜损伤辅助保护

忽悠关键词：治疗胃部疾病、对所有程度的胃黏膜损伤均有保护功能、酒前酒后服用解酒等。

解读：重点是不要胡吃海塞，要按时吃饭，有病治病。

总结：

1、保健食品并没有预防、缓解或治疗疾病的能力，有病还是得治病。

2、保健食品的营销有不少话术和套路，不要被推销员的花言巧语蒙骗。

3、最好的保健品就是一日三餐，合理的膳食搭配可起到“食补”效果，而乱吃一气的结果就是“病从口入”。

4、健康除了先天基因的因素，就是从生活中的点点滴滴积累而来，无论从什么时候开始接纳健康生活方式都不晚。

益生菌可能有害！还能愉快地喝酸奶吗？

原创：阮光锋



酸奶是很多人都喜爱的一种奶制品。近几年，不少酸奶都打着含益生菌、有益健康的旗号售卖。



Probiotics are mostly useless and can actually hurt you



不过，最近网上有消息称，美国科学杂志《新科学家》发表的一篇文章说“益生菌没用，还可能有害”，文章主要介绍了最近发表在国际权威期刊 cell 上的两篇论文。这条消息在国内迅速扩散，大量媒体报道时称，顶级期刊发文称“益生菌没啥用，还会伤害你”。

这让很多钟爱酸奶的小伙伴们忧心忡忡，这个研究是怎么回事？益生菌真的有害吗？还能愉快地吃酸奶吗？

益生菌是什么？

细菌在环境中普遍存在，它们并不是都对人体有害的，有些细菌是有益的。人们将这类对健康有

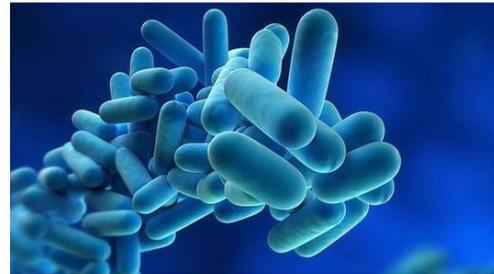
顶级期刊发文：益生菌基本无益、可能还有害

2018-09-10 02:12:00 环球网 参与讨论0人

原标题：顶级期刊发文：益生菌基本无益、可能还有害

乳制品广告中常用“益生菌”作为宣传话术，来包装产品的保健功效，然而，这在科学上似乎解释不通。

据丁香园，最近两个重磅的顶级期刊发文表示，益生菌基本无益，甚至可能有害。



益的细菌统称为“益生菌”，英文叫做“probiotic”。而国际益生菌和益生元科学协会认为，益生菌是指：“当施以足够量时可赋予宿主健康益处的活的微生物。”

益生菌并不是只有一种或者几种，它是一类对人体健康有好处的细菌的总称。目前，人们发现的益生菌有几十种，包括乳双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、干酪乳杆菌、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、乳酸乳球菌等。



益生菌有害？歪曲了研究结果

这两个研究都是由以色列科学家完成的。

第一个研究为了探讨服用抗生素的人补充益生菌产品，是否真的能够帮助恢复肠道菌群的均

衡，科学家们找来了15个志愿者，给他们分组服用11种混合益生菌产品和安慰剂，然后再对志愿者的肠道菌落进行大便取样检测和肠镜取肠道菌落检测。结果显示，结果发现，这些菌在有些人的肠道能定植，在另一些人的肠道里不能定植。

接下来，他们又找来了21个志愿者，分成了三组。第一组服用抗生素后不做任何干预，让其自我恢复；第二组服用同样的抗生素杀死细菌后，再服用益生菌；第三组服用抗生素后，再经肠道移植本人此前保存下来的大便菌落。结果发现，吃（自己的）粪菌的人菌群恢复最快，而服用益生菌的人恢复得最慢。



大量媒体在报道时称，益生菌没有好处，甚至可能对人体有害。其实，这完全是对原研究的歪曲解读。

这两个研究中，第一个研究主要是说明，益生菌是否能留在肠道里，是因人而异的，根本没有说益生菌孰好孰坏。

第二个研究中发现，当用抗生素破坏肠道菌群正常结构后，服用益生菌使原有菌群结构恢复较慢，这成为了很多人说益生菌有害的理由。但这其实并不能说明益生菌有害。而且，这两个研究中的临床样本量都很少，一个15个志愿者，一个21个志愿者，这个结果的说服力其实还不是很强，还需要进一步的研究论证。

所以，这两个研究既不能说明益生菌无用，也不能说明益生菌有害。媒体报道说“益生菌有害”完全是对原研究的歪曲解读，酸奶还是可以放心地喝的。



益生菌到底有没有用？

既然酸奶可以喝，那么，益生菌到底有没有用吗？

要想获得益生菌的益处，需要满足三个条件：特定菌种、足够数量和活菌。

目前来看，益生菌对人体的健康功效大多都没有足够的证据。因为我们现在吃的酸奶等含益生菌食品，它们所含的有益菌很难通过胃液进入我们的肠道发挥作用，即使通过胃液的考验，最后进入肠道中的量也非常少。

而且，益生菌更多的只是一种辅助作用，不能发挥直接的治疗作用，益生菌的研究也是为了配合药物治疗，而不是取代药物。

2006年，美国微生物学会（American Academy for Microbiology, AAM）发布了一个益生菌的报告，报告指出，迄今为止，绝大多数益生菌在人体中的使用对于疾病处理而言都是预防和支持性的，而不是治疗性的。

鉴于目前的现状，英国NHS对益生菌的研究进行分析认为，益生菌的健康功效中证据比较充分是可能有益抗生素性肠胃炎，但绝大多数宣称的健康效果均没有足够的证据。欧洲食品安全局EFSA评估也认为益生菌增强免疫力、改善肠道健康等健康声称都没有足够的证据。

所以，酸奶还是可以喝的，但是从目前的研究来看，益生菌可能并没有什么特别的健康功效，大家就当是一种能够产生好味道的细菌吃吧。

辟谣：油煎蛋更健康？这些必知的健康真相，BBC 并没有告诉你！

原创：范志红

英国BBC播放的《健康饮食的真相》这个节目，让很多人都议论纷纷：

难道煎鸡蛋真的比炒鸡蛋好？难道水煮菜真的能让维生素都损失掉？这太颠覆了啊。

其实，BBC所提倡的均衡饮食理念，我是非常支持的。但是，之所以要对这些细节较真，是因为媒体也好，消费者也好，对食物营养价值评价这个问题，经常都会有巨大的误解。

因为，每个食物中所含的成分太多了，而烹调加工过程中，对每一个成分的影响是不一样的。好还是不好，要看你从什么角度来评价了。对目标不同的人来说，评价出来的结果，可能是完全不同的。



1. 煎鸡蛋和炒鸡蛋的比较

煎鸡蛋和炒鸡蛋相比，最大的吸油潜力是不一样的。这一点没错。

如果用不粘锅，小心不弄破蛋黄，那么放一丁点油就能煎好一个鸡蛋。但是，如果把鸡蛋的黄弄破，那吸入的油就多了。

这是因为，蛋白部分只有水和蛋白质，亲油能力较弱。蛋黄中则不仅有脂肪，还有大量的卵磷脂，它是一种乳化剂，它能非常快地把大量油脂和蛋白质拢在一起。所以，蛋白吸收油脂能力差，蛋

黄能力强。

炒鸡蛋的时候，蛋黄蛋白混在了一起，吸油能力就超级强了。

不过，如果用不粘锅来做，而且放油很少，避免搅拌，等鸡蛋凝固之后轻轻翻面，做成日式蛋饼状态，其实吸入的油脂也很少。

如果按多数国人的炒法，放入很多油，再大力搅拌鸡蛋液，让油脂充分被吸收进去，甚至起很大的泡泡，炒出来的鸡蛋可真的是脂肪含量超高了。这样的炒鸡蛋，的确不太适合控制体重，更不适合胆囊疾病患者。



另一方面，煎蛋的健康程度，还与它的煎制火力、时间有关。

嫩煎蛋颜色基本不变，蛋白质利用率受影响程度小，美拉德反应程度不高，AGEs（美拉德反应的末端产物）含量低。如果蛋黄不破的话，胆固醇氧化程度也低。

但是，如果煎到蛋白已经发黄、变脆的程度，那就不一样了。蛋白质利用率下降，AGEs大大增加。如果蛋黄膜破了，蛋黄中的胆固醇直接接触热油，那么胆固醇氧化产物也会大大增加。AGEs和胆固醇氧化产物，都是不利于预防慢性疾病，不利于预防衰老的。

有关鸡蛋烹调、AGEs 和氧化胆固醇，我 2012 年就写过相关科普文章：鸡蛋怎么吃最不健康

所以说，煎蛋是否健康，要看怎么煎了，不可一概而论。完整的嫩煎比较好。

相比而言，我更推荐嫩煮蛋和蒸蛋羹。它们根本不需要加油，只需要加热到 70 摄氏度就好了，氧化程度也很低。

估计这个节目只是为了吸引眼球，故意忽略了其他更健康的烹调方式，专门比较炒鸡蛋和煎鸡蛋。这不是专家的错，而是节目制作人的小心机。



2. 水煮西兰花和微波烹调西兰花

其实，我这几年来一直都在科普，水煮菜的水溶性维生素损失更大。

因为蔬菜中的维生素 C、维生素 B2、叶酸、钾、类黄酮等，包括硫甙类的保健成分，都易溶于水。用一大锅沸水焯菜时，这些成分有一半左右会溶入水中，然后——焯菜水就被扔掉了，不会端到桌上喝掉。所以，损失比例相当可观。

同时，蔬菜中的天然风味，也会溶入到大量水中而损失，影响到蔬菜的美味度。蔬菜含有很少量的可溶性糖，如果不放太多的调味品，仔细品味的时候，会发现它们具有鲜甜味道，以及独特的香味。

所以，我提倡的油煮菜 / 水油焖方法，关键就是少放水！少放水不仅减少营养损失，而且还能让鲜甜味道不会被稀释和丢失！

如果是苦味、涩味的蔬菜，这么做还有点道理，因为在损失这么多营养素的同时，至少能去掉大部分草酸和生物碱。

但是，对既不苦也不涩的蔬菜，比如小白菜、油菜、芥蓝之类，非要放在大锅水里焯或煮，好处就不多了。

当然，如果是放水量很少或不放水的微波烹调，营养素损失就更小了。一方面，在蔬菜达到同样中心温度时，微波烹调的时间较短，营养素受热时间就短，损失较小。同时，微波烹调能帮助结合态的类黄酮等成分游离出来，所以微波烹调后含量甚至会上升。

微波烹调时，食材的中心温度上升速度远远快于用锅烹调时，所以按同样加热时间来比较是不公平的，要用达到同样温度时的营养素含量来比。这样才能发挥出微波烹调迅速的优势。

有关微波烹调无害健康，不产生致癌物，不会降低营养价值，这事儿我已经科普十年了，电视上也讲过很多次。



可能有人会问：中国的国情不是节目中所说的那样，吃水煮，或不放油的微波烹调。那种谁吃得下去啊？我们日常吃的，是白灼西兰花，或者清炒西兰花，或者蒜蓉炒西兰花。如果三选一的话，你选哪个？

(1) 白灼西兰花，是把西兰花先扔进加了一点盐的沸水中，焯熟捞出来，然后锅里放点油烧热，加调料，把咸味的汤汁倒在西兰花上。白灼芥蓝、白灼菜心……都是这么做的。

(2) 蒜蓉西兰花，是锅里放油，把蒜蓉炒香，

然后放入西兰花（焯过或没焯过）翻炒，没焯过的就再稍微焖一下，然后加盐和增鲜剂调味，最后放入盘中。

（3）清炒西兰花，可以按上面蒜蓉西兰花的方式炒，但不放蒜蓉。大部分时候，厨师是先把西兰花扔进沸水锅中，焯到半熟的状态，然后扔进油锅中翻炒，再加盐调味，没准还要用淀粉勾个薄芡。

这事恐怕说起来就更复杂了。

从维生素和矿物质的保存率而言，相比而言，加热时间较短的油炒菜，维生素C、叶酸和类黄酮的损失会少得多。因为炒菜会蒸发水分，最后蔬菜会缩水，体积重量减小，营养素还有个「浓缩效应」，测出来数量容易增大。

对研究人员来说，评价测定数据的时候，必须按照「原料重」或「干物质重」来比较，否则就会得出「炒菜不会造成维生素损失，甚至会增加营养素」的荒唐结论了。

那么，我们是不是可以说，蒜蓉西蓝花比白灼西兰花更健康呢？

并不能。这要看你以什么为重了，一切皆有代价。

如果你是一个在意体重的人，正在控制热量，那么白灼西兰花可能更有利。它虽然损失一些维生素，但不会增加炒菜油，菜肴的脂肪含量低了，热量就会低。

对于西兰花和大部分绿叶蔬菜来说，它们本身的热量通常在10~30千卡/100克之间，但是如果吸入10克炒菜油，就增加90千卡的热量。炒一盘蔬菜用20克油，真是再正常没有了，那就会增加180千卡的热量啊！这还是看不出盘子里有油渗出的情况。如果是汪着油的状态，那一个菜里就会有30~50克的油了。

你愿意为了减少30%的维生素C损失，就吃进去这么多热量吗？如果你是个瘦人，或者运动量

很大，那没有问题，尽情享受蒜蓉炒菜的美味吧。

如果你是要减肥的人，恐怕就要好好想想了。我们可以从其他途径再补，或者直接多吃一些少油的蔬菜，就能以摄入数量弥补保存率的不足了。

举这两个案例来分析，是为了让大家理解，「健康」或「不健康」的烹调方法，并没有那么绝对。

很多时候，烹调方法是一个多目标的决策。在BBC的节目中，并没有给大家说清这些事，而是继续用一种绝对的「颠覆」说法来博眼球，这是它的一大错误。

——想去掉草酸、植酸、生物碱的苦涩味道？焯水比较好。

——想保存水溶性营养素？不焯水比较好。

——想减少营养素损失？多放点油，大火快炒比较好。

——想避免热量上升？不要放油炒，直接蒸煮或焯拌比较好，拌的时候还要少放沙拉酱或麻酱汁。

——想味道好吃一点？放油炒，或者多加沙拉酱/麻酱汁。

——想营养素完全不损失？生吃比较好，零损失。

——想吃的量多一点？熟吃比较好。生吃能吃下去的数量太少了。

——想安全性高一些，细菌虫卵全杀光？熟吃比较好。

——想烹调时不产生油烟污染，不伤皮肤？别炒菜，焯、煮、蒸、凉拌都行。

是不是现在感觉到决策很困难了？

所以，我们只能针对每个人的需求，评估一下哪个目标更加重要，然后选择最适合某个人情况，也最容易操作的烹调方式。

青汁能减肥，还能抗癌？日本政府开出史上最高罚款！

原创：阮光锋



青汁最早可能是作为动物饲料使用，现在的青汁可以用多种植物做成。

青汁的营养价值跟普通蔬菜没有很大差异。青汁减肥、抗癌、治疗疾病等健康功效，都没有足够的科学依据。

青汁也存在过敏风险，食用需谨慎。

夸大宣传青汁的健康功效受到严厉处罚。

最近几年，大麦青汁在朋友圈内很火，传说青汁来自日本，营养价值比牛奶还高，每日饮用能减肥、增强免疫力，还能治疗糖尿病、高血压、心脏病、和癌症。

青汁到底是什么？它有什么特殊的营养吗？真的有这么神奇的作用吗？

宣传“青汁”能减肥的一商家在日本被罚600万

2018-11-02 14:50 环球网 王秋



【环球网报道 记者 王秋】日本消费者厅10月31日以“青汁”可以减肥的“广告宣传”为依据，涉嫌违反日本《食品表示法》的“优良承认”条款为由，要求日本东京道台台的跨境电商公司Cher缴纳的1亿日元约合人民币618万罚款，并杜绝此类情况再次发生。该罚款创下日本消费者厅对食品开出的最高罚款。

据《日本经济新闻》11月2日报道，消费者厅广告对策科透露，该公司在2015年12月~2018年1月期间，对名为“满满的果实青汁(めっちゃたっぷりフルーツ青汁)”的商品进行宣传。在网站主页上引用明星，称“野菜所含的维生素能加速身体的代谢”，做出了“具有减肥效果”的宣传。

其实，青汁并没有什么特别的健康功效，虽然传说它来自日本，但日本政府可没有认可过它能减肥或者治疗疾病的功效。而且，最近，日本政府对一家虚假宣传“喝青汁可以减肥”

的企业开出了史上最高的罚单！（约合人民币618万人民币）。

01. 青汁是什么东西？

网上传说大麦青汁是日本科学家荻原义秀发明的。但这个其实并没有足够的依据，可信度并不高。

实际上，我国明代的本草纲目里就有大麦苗入药的记载，在很多国家的传统医学中也有将植物枝叶捣碎然后取青汁服用的做法。



而现在的青汁比较可能来自美国，而且最初是一种动物饲料。

上个世纪30-40年代，美国农业化学家施纳贝尔将禾本植物（包括大麦）的幼苗添加到动物饲料中，发现可以提升动物的生产性能，他就将麦苗干燥、磨碎做成动物饲料。后来又把麦苗粉做成了供人食用的膳食补充剂卖到药店。随后，麦苗粉渐渐衍生出大麦青汁，也就是将大麦苗的嫩叶打成浆。

现在还有人自己在家种麦苗，用料理机打浆现喝。比如，前几年网上还流传一篇《种在阳台上

的保健药》的文章，就是用小麦苗榨的青汁。在国外，许多禾本科植物的嫩叶都可以做成青汁，并没有严格的区分，包括小麦、燕麦等。

所以，现在市场上的青汁材料可不只限于一种植物了，你能想到的蔬菜，甚至野菜、山菜、树叶等，只要无毒、且含丰富叶绿素等，几乎都能拿来作青汁。你也可以将青汁简单地理解成是一种蔬菜汁。



02. 大麦青汁有什么营养？

不少商家宣称大麦青汁是大麦的营养精华，青汁含有丰富的叶绿素、维生素A、C、E及B族、矿物质钙、镁、磷、铁、硒、超抗氧化剂SOD、纤维及有益酵素等营养，喝青汁比喝牛奶还有营养，甚至还拿出一些很震撼的数据，似乎想告诉大家青汁营养价值很高。

青汁的营养价值真的有这么高吗？虽然商家罗列了大量的营养素名称和数据，但依然改变不了它忽悠的本质。

含有多种营养素并不意味着就更营养。要知道，现代食品检测技术发展到今天，几乎在各种植物性食物中都能检测到几十甚至更多种这些营养

素。所以，罗列青汁中的营养素完全没有意义。

判断一种食物的营养，除了看它所含营养素的种类是不是丰富，还要看各种营养素的量是否多、是否均衡。科学家对麦苗青汁进行过分析，结果显示，麦苗的维生素E含量有较大优势，但是，β-胡萝卜素含量却低于菠菜，维生素C含量也很低，其他营养素并没有多大差异。

英国国家医疗服务体系（NHS）和英国营养师协会（BDA）都认为，麦苗跟绿菜花、菠菜等普通蔬菜的营养价值并没有什么特别的优势。

至于一些说青汁营养价值比牛奶还高，很多商家其实是拿青汁干粉和带水分的食物进行对比的，如果还原水分，它的营养价值可不会比牛奶高。



03. 麦苗有减肥、抗癌等健康功效吗？

不少商家还宣称青汁能减肥、抗癌、治疗疾病。青汁真的有如此奇效吗？

青汁能量的确不高，但是要说减肥，主要看人体总能量的收入和支出的平衡，如果喝青汁，但是其它食物吃很多同样的无法减肥的。

至于说清汁能抗癌、治疗疾病，一个理由说是因为“叶绿素相当于血红素”，“可以促进血液循环、消化以及排出身体中的毒素”。

科学家也进行了研究，一项研究对16个地中海贫血的病人食用小麦草汁，一年后有8个病人的

输血需求量减少了 25% 以上。不过，随后一项研究对 53 个地中海贫血的病人进行了一年的小麦草疗法，结果发现，输血需求量没有任何下降，结果安全相反。正因如此，英国 NHS 认为，没有证据显示麦苗对于血红细胞再生和补血有什么作用。



另一种认为麦苗有神奇功效的理由是清汁中的酶有特殊功效。不过，酶大多都是蛋白质，它们行使功能的前提是保持天然的结构。而直接口服吃进去的酶会被消化液分解，对人体无法发挥作用。所以，不管青汁中有什么样的酶，只要口服，吃到肚子里也不会任何作用。

大麦の酵素や麦緑素、ビタミン、ミネラルが健康な体をつくる。



美国癌症协会（ACS）评估认为，目前关于麦苗的健康研究很少，而且几乎没有临床研究，只有

一项很小型临床研究，无法证明它可以抗癌。

综合来看，清汁减肥、抗癌、治疗疾病的说法都没有足够依据，麦苗只是一种普通食物，根本不能治病。

而盲目夸大宣传，势必会受到政府监管部门的严厉打击，日本政府已经给我们做出了示范。

04. 青汁安全吗？

一般来说，清汁是安全的，榨汁喝也不会有什么副作用，所以，消费者也不用太担心有安全问题。

不过，ACS 的评估显示，有些人群用麦苗榨汁喝会有过敏症状，如腹痛、湿疹等。所以，如果你发现自己对清汁过敏，就不要盲目跟风了。



CFIC 行业动态

- 29 雀巢中国加速——定向研发新品引领营养健康新风尚
- 29 伊利构建“全球乳业共生经济圈”
- 30 光明乳业开启 75°C 巴氏奶新篇章
- 30 君乐宝奶粉携手《挑战吧太空》向航天精神致敬
- 31 麦当劳中国宣布可持续发展行动计划
- 31 星巴克专星送™ 上线“足月”
- 32 联合利华第 17 年被评为“道琼斯可持续发展指数”行业领袖
- 32 益海嘉里白炭黑项目正式投产

雀巢中国加速——定向研发新品引领营养健康新风尚



雀巢大中华区董事长兼首席执行官 罗士德

2018年10月26日，雀巢在京举行“雀巢中国创新日”活动，展示今年在华推出的多款创新项目，新品项目数量相比去年翻了一番，其中多款产品针对中国市场量身定制，致力于填补市场空白，

中国这一雀巢全球第二大市场正在孕育食品健康新风尚。

雀巢大中华区董事长兼首席执行官罗士德（Rashid Aleem Qureshi）表示：“面对中国瞬息万变的食品和饮料业务，雀巢近年来加快了创新模式的改进和试水，势在创建一种健康的可持续的多维创新策略。雀巢150多年来致力于‘提升生活品质，贡献于更健康的未来’的目标，在未来两年的创新梯队中，还有上百个创新项目正如火如荼地进行，将为消费者带来更多丰富的营养健康产品选择。”

伊利构建“全球乳业共生经济圈”



10月30日，伊利股份（600887.SH）发布了2018年三季度报告。截止2018年第三季度，伊利实现营业总收入613.27亿元，较上年同期增长16.88%，净利润50.56亿元，持续稳居行业第一。

在经济发展相互依赖日益增强的今天，价值融合、全链经营、资源裂变让经济发展早已打破

区域、行业限制，唯有“共生”“共享”“共赢”才是发展之道。伊利董事长潘刚在战略研讨会上提出：“乳企只有产业链通力合作，共享全球资源，共建创新体系，打造一个协作共赢的乳业共生经济圈，才能满足消费者不断提升的消费需求，才能推动全球乳业转型升级。”

伊利正是通过持续强化核“芯”动能，坚持产品赋“芯”、模式革“芯”、技术创“芯”、标准立“芯”，不断突破地域和行业限制，推动并构建了“全球乳业共生经济圈”，为中国乳业全球协同发展、合作共赢开辟了新路径。

光明乳业开启 75°C巴氏奶新篇章



2018年以来，在“18165品质光明”质量战略的引领下，光明乳业始终坚持为消费者提供高品质的乳制品，并在各方面取得了优异成绩：公司“乳业生物技术国家重点实验室”被国家科技部评估为“优秀类国家重点实验室”，在农业领域类评估排名第一；“光明牛奶随心订服务”获2018年首批“上海品牌”认证，光明乳业成为唯一一家获此殊荣的食品企业；下属富裕光明生态示范奶牛养殖有限公司荣获国内首张GLOBALG.A.P. 奶牛模块认证

书；下属领鲜物流常州物流中心顺利通过BRC-S & D仓储与配送全球标准AA+级别的现场复评审，光明乳业领鲜物流成为全国首家且唯一通过该标准最高级别认证的冷链物流企业；光明乳业领鲜物流成为上海进博会唯一一家餐饮食品供应保障的物流配送企业……2018年光明乳业旗下所有巴氏奶工厂在国家奶业科技创新联盟的支持下，全面通过国家优质乳工程验收，开启光明75°C巴氏奶新篇章。

君乐宝奶粉携手《挑战吧太空》向航天精神致敬



10月29日，国内首档太空探索生存挑战类节目《挑战吧太空》召开定档发布会。耳目一新的航天故事、新奇好玩的太空体验，君乐宝奶粉作为节目首席合作伙伴，致力于打造与消费者零距离沟通交流的桥梁，向航天精神致敬、向航天零缺陷、零疑点、零故障的质量文化学习。中宣部、中国

航天员中心、广电总局、甘肃省委宣传部、君乐宝乳业集团相关领导及嘉宾出席发布会。

作为为节目全程提供品质保证的君乐宝奶粉，长期致力于生产世界级品质奶粉，为了实现高质量发展、生产出国际品质的好奶粉，君乐宝首创了两个模式：一是在全球率先推出全产业链模式，即牧草种植、奶牛养殖、生产加工全产业链一体化生产经营；二是首创了“四个世界级”模式，用世界级先进的牧场、世界级领先的工厂、世界级一流的供应商和世界级食品安全管理体系，实现与全球最高标准的全面接轨，确保产品高品质，生产世界等级的好奶粉。

麦当劳中国宣布可持续发展行动计划



2018年10月25日，麦当劳中国今天在一年一度的“麦麦全席”上宣布 Scale for Good “我们的一小步，世界的一大步”可持续发展行动计划。自

2018年底至2022年，麦当劳中国计划开设超过1,800家绿色餐厅，符合美国绿色建筑委员会（USGBC）颁发的“能源与环境设计先锋评级”（Leadership in Energy and Environmental Design,简称“LEED”）中“室内设计与施工”（简称“ID+C”）类别的认证标准。此外，麦当劳中国承诺不断推进绿色包装：在2020年前，纸制食品包装将100%使用国际森林认证原纸，同时积极减少包装材料。从2018年11月起，北京部分麦当劳餐厅将试点推行减少吸管的方案。

星巴克专星送™上线“足月”



10月18日，星巴克官方线上订餐平台专星送™于一个月前正式运行，率先为北京和上海的咖啡爱好者提供了“用心，更多一度”的星巴克外送体验。今天，星巴克宣布：北京、上海现已基本完成专星送™门店全城覆盖，10月22日，专星送™将正式进驻广州、深圳等九个城市，星巴克将携手饿了么让更多顾客能够感受品质如一的外送体验。

不仅如此，星巴克在“第三空间”门店之外的另一外送专用渠道——与盒马共同创新打造的专星送™“外送星厨”，也于今天在上海和杭州启动试运营，突破传统的新零售方式将会为喜爱星巴克的顾客提供独特的全新体验。

专星送™是星巴克与阿里巴巴集团全面战略合作后的首个落地项目。与饿了么合作的门店端专星送™继今年9月中上线后，短短一个多月便试点成功，目前已全面覆盖北京与上海两大城市主要区域。下周，专星送™将进一步进驻广州、深圳、成都、杭州、天津、南京、武汉、宁波和苏州九大城市，为更多顾客带去独特的星巴克外送服务体验。今年年底，星巴克将完成全国30个城市、超过2,000家门店的专星送™落地计划。

联合利华第 17 年被评为“道琼斯可持续发展指数” 行业领袖



2018 年以来，在“18165 品质光明”质量战略的引领下，光明乳业始终坚持为消费者提供高品质的乳制品，并在各方面取得了优异成绩：公司“乳业生物技术国家重点实验室”被国家科技部评估为“优秀类国家重点实验室”，在农业领域类评估排

名第一；“光明牛奶随心订服务”获 2018 年首批“上海品牌”认证，光明乳业成为唯一一家获此殊荣的食品企业；下属富裕光明生态示范奶牛养殖有限公司荣获国内首张 GLOBALG. A. P. 奶牛模块认证证书；下属领鲜物流常州物流中心顺利通过 BRC-S & D 仓储与配送全球标准 AA+ 级别的现场复评审，光明乳业领鲜物流成为全国首家且唯一通过该标准最高级别认证的冷链物流企业；光明乳业领鲜物流成为上海进博会唯一一家餐饮食品供应保障的物流配送企业……2018 年光明乳业旗下所有巴氏奶工厂在国家乳业科技创新联盟的支持下，全面通过国家优质乳工程验收，开启光明 75℃巴氏奶新篇章。

益海嘉里白炭黑项目正式投产



2018 年 10 月 26 日，益海嘉里在辽宁省盘锦市辽东湾新区举行白炭黑项目投产启动仪式。市相关

领导以及益海嘉里集团副董事长及首席运营官穆彦魁、米业事业部总监孙志刚、盘锦企业群总经理李超等出席仪式。仪式上，穆彦魁在精要阐述集团多年发展历程后，展望集团未来在盘锦的发展前景，希望为盘锦市经济发展作出更大贡献。

在益海嘉里独具特色的水稻循环经济模式中，使用稻壳灰作为原料制取的高分散白炭黑是生产绿色轮胎的上佳原料。燃烧稻壳制取白炭黑不仅解决了稻谷加工废弃物稻壳造成的污染问题替代燃煤杜绝二氧化硫的排放污染。





中心平面地图



科信食品与营养信息交流中心 China Food Information Center

办公新址：北京市丰台区榴乡路 88 号石榴中心 2 号楼 301 室（100079）

办公电话：010-56762061、56762062（传真）

- 乘车线路：1. 乘坐地铁 5 号或 10 号线宋家庄站 G 口出，向西南步行 1500 米即到
2. 乘坐 990 路 /511 路在双庙西站下车，步行 500 米即到



科信官方微信