

工
作

资
讯

10 期
刊
号

2018 年 11 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

科信中心召开食品信息交流新概念专题讨论会

科信中心与深圳市标准技术研究院签订战略合作协议

2018 算数健康大会 - 营养健身分论坛成功举办



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

科信中心召开食品信息交流新概念专题讨论会
科信中心与深圳市标准技术研究院签订战略合作协议
2018 算数健康大会 - 营养健身分论坛成功举办

科信党建 08

科信中心受邀参加部管社会组织党建工作交流会
科信中心党支部组织参观“改革开放 40 年大型展览”

科普传播 12

“廉价速食包”，真的是便宜无好货？
辟谣：吃糖能防癌？你可悠着点！
辟谣：这个东西两周就毁掉健康？真相是这样的
辟谣：哈红老字号细菌超标，食品应绝对无菌吗？

行业动态 22

双奖齐至卓越业绩助力伊利闪耀“金箸奖”奖台
进博会国际乳业论坛蒙牛倡议共享未来
飞鹤乳业提前突破中国婴幼儿奶粉百亿大关
君乐宝赢得质量领域最高荣誉
麦当劳新增儿童营养知识，助力“健康中国”建设
星巴克全力支持 2018 首届中国国际进口博览会
联合利华蝉联“中国杰出雇主”榜首
百胜餐厅广泛应用最新科技，提升顾客用餐体验
百事公司再次斩获中国食品业“奥斯卡奖”
恒天然公益基金荣获 2018 中国企业公民责任品牌 20 强
美赞臣电商联手知乎不知道 BABY CAFÉ
玛氏亮相首届中国国际进口博览会



CFIC 中心要闻

-
- 03 科信中心召开食品信息交流新概念专题讨论会
 - 05 科信中心与深圳市标准技术研究院签订战略合作协议
 - 06 2018 算数健康大会 - 营养健身分论坛成功举办
-

科信中心召开食品信息交流新概念专题讨论会



会议现场

2018年11月7-8日，第十二届中国国际食品安全与质量控制会议（CIFSQ）在上海成功召开。会议以“提升全球消费者食品安全”为理念，秉承着“食品安全、全球共治”的宗旨，邀请了来自全球35个国家的，总人数超过8000名食品安全专业人士和专家出席。会议共有14个技术专题，110余场主题讲座。

作为联合主办方，科信食品与营养信息交流中心（以下简称“科信中心”）承担了“食品信息交流新概念”专题会议。参加讨论的有国家食品安全风险评估中心、都柏林大学、欧洲食品安全局等机构的专家学者及行业代表共100余人。

都柏林大学公共卫生和人口科学学院副教授Patrick Wall介绍了食品信息交流的新概念，由于“风



都柏林大学公共卫生和人口科学学院
Patrick Wall 副教授

险”二字带有天然的负面属性，与之相关的风险交流也易成为负面信息的载体，难以有效地消除消费者的紧张、担忧情绪。鉴于此，学术界认为，应积极推动传统的“食品安全风险交流”向“广泛的食品信息交

流”拓展。这一新的理念也开始得到越来越多的学者和一些国家食品安全机构的认同。



国家食品安全风险评估中心总顾问
陈君石院士

国家食品安全风险评估中心研究员、总顾问陈君石院士讲到，科学界目前的共识认为，食品的沟通应该不仅仅是风险，还包括食品营养、质量、工艺及科技等多方面的内容。比如，政府为改善食品安全保障做出哪些努力以及已有的监管措施，提醒公众食品中可能存在的危害与风险；食品行业在提升食品质量和安全方面如何投入和努力，教育消费者正确地处理和烹调食物，避免食源性疾病以及不合理膳食带来的健康危害和疾病；媒体则负有更重要的责任，即把政府、科学家及企业的相关信息客观、真实、有效地传播给消费者。此外，针对我国地域辽阔、人口众多、差异性大等特点，广泛的食品信息交流应及时和准确地把握公众观点、诉求和行为特征，提升传播渠道和内容的准确性及有效性。



科信中心科学技术部阮光锋主任

科信中心科学技术部阮光锋主任分享了科信中心在食品信息交流方面进行的探索和尝试。他介绍了科信中心在新型煎炸油、食品行业三减倡议及咖啡科学共识项目中开展的工作和经验。食品信息交流目前尚无成型的工作模式，需要政府监管部门、科学家、行业、媒体及公众等各利益相关方协同合作，共同探索，也希望未来能跟各利益相关方共同开展合作，促进食品信息交流工作的开展。

科信中心与深圳市标准技术研究院 签订战略合作协议



战略合作协议签订现场



科信中心钟凯副主任主题发言

2018年11月5日至6日，第三届深圳食品安全风险交流论坛成功召开。本届食品安全风险交流论坛围绕“食品安全预警与品质提升”这一主题，邀请了来自全球6个国家和地区食药监管机构与政府官员、科研机构专家学者、企业领袖、人大代表、新闻媒体人士等近400位代表参加论坛，分享经验。

科信食品与营养信息交流中心（以下简称“科信中心”）钟凯副主任围绕当前中国食品安全风险交流的现状、挑战与对策进行了主题发言。他认为，中国在食品安全谣言治理方面已经走在世界前列，但政府及专业机构的风险交流能力建设还相对滞后，食品行业主动参与风险交流的意识也比较欠缺。未来的风险交流工作要顺应新的监管格局的需要，适应消费多样化和消费升级和的需要，为食品行业的健康稳定发展提供舆论保障。

论坛上钟凯副主任还代表科信中心与深圳市标准技术研究院签订了战略合作协议，双方约定在科普宣传、舆情监测研判、法规咨询等多个业务板块开展深入合作，共同促进食品安全风险交流工作向精准化、定制化服务发展。

2018 算数健康大会 - 营养健身分论坛成功举办



“2018 算数健康大会—营养健身分论坛”现场

营养和健康越来越受到百姓日常关注，对相关知识的需求也越来越旺盛。随着营养领域数据的公布，4,087,792,450 次的阅读量吸引了所有人的眼球。11 月 21 日下午，由科信食品与营养信息交流中心（以下简称“科信中心”）与今日头条联合发起的“2018 算数健康大会—营养健身分论坛”上，众多营养界大咖相聚一堂，解读年度营养大数据，并分析营养类自媒体运营突破之道。

会上，科信中心副主任钟凯公布了《2018 算数健康大会营养领域数据》。据数据显示：食品营养类内容阅读数年均值梯级增长，日均值 5607397.1。2018 阅读数呈现出增速加快的趋势，日均 8421276.2。日均产出文章 1714.8，2018 日均 2095.4。而从评论数据来看，评论数年均值梯级增长，2018 评论数增速加快，日均 4441.3，同比 2016-2017 年度增长 188.7%。这显示出，评论走势比阅读量更加陡峭，评论行为有更强的集群效应。

在 1,250,062 篇内容中，今年按照账号、主题、内容统计出的《毒辣椒又来了！伤肝、伤肾！这些食物买之前，一定要看清楚！》等 10 篇文章反响火热，最高热度达到 132.3 万。



食品营养热门文章 TOP 10

那么，是谁在关注着食品营养类内容？数据显示，食品营养类内容用户呈现明显的年龄正相关，50 岁以上的用户最为关注，其次是 41-50 岁之间的用户。“食物、做法、吃法”“身体、医生、癌症”成为用户最感兴趣的食品营养领域饮食及医疗健康兴趣热词。同时，这些内容也更受女性用户关注。女性用户的目标群体指数（关注食品营养类内容的各性别用户占比 / 头条平台各性别用户占比 * 100）达到 175.90，而男性则为 74.57。从地域来看，食品营养类内容用户在东北部、两广地区更为集中而突出，阅读时段集中在早高峰、晚高峰，并在夜间达到最高峰。

通过自媒体传播，营养健康知识越发深入人心，而如何做好运营工作，为公众提供科学、权威、实用的科普知识，助力提高全民健康水平成为大 V 们思考的问题。现场，受邀营养界大咖们各自分享了运营思路。

营养医师王兴国提到，通过在在今日头条做营养科普，写文章、做问答、策划微头条，现在他已收获了 23 万多粉丝。并且拥有营养师学员团队账号 2 个，个人账号 40 个，粉丝量超过 65 万。他认为，运营营养科普账号，要定位清晰，不断调整，



营养师王兴国

形成输出内容，获得粉丝，集合社群与客户互利互惠的逻辑闭环。在团队发展中把学员看做伙伴，带领他们促成互补的关系。由于营养科普最重视科普和专业，但毕竟在原创垂直领域流量有限，所以要营造去偶像化的开放学习的氛围，引流到社群，转化到付费模式。通过平台赋能，文字与视频相结合的方式扬长避短，从而提高产能。



营养师邱超平

营养师邱超平认为，价值沉淀是从偷懒开始的，要释放价值就要让外界感知你的存在，价值持续挖掘就是要把有益信息的深度和广度持续做好。而对于如何实现价值变现，他提到，变现的本质是解决需求，授人以渔不如授人以鱼。产品是需求的载体，是理念和技术的延伸，在未来，技术服务是最有价值的产品。

最后，现场还对最具影响力营养创作者颁发了2018金处方奖。注册营养师范志红、营养师顾中一、松鼠协会会长云无心、营养师王兴国、农



2018金处方奖颁奖：年度最具影响力营养创作者
业大学教授朱毅、科信中心副主任钟凯、科信中心科技部主任阮光锋、营养师马冠生、心理营养师程伟华、营养师茄子获此殊荣。



CFIC 科信党建

-
- 09 科信中心受邀参加部管社会组织党建工作交流会
 - 10 科信中心党支部组织参观“改革开放 40 年大型展览”
-

科信中心受邀参加部管社会组织党建工作交流会



会议现场

2018年11月23日，民政部社会组织服务中心党委在京组织召开2018年民政部业务主管的社会组织党组织加强基层基础工作交流会，民政部业务主管的社会组织党组织书记和党务工作者近200人参加了会议。

会上，中心党委书记刘忠祥对加强部管社会组织党组织基层基础工作情况进行了阶段总结，围绕开展理论学习、完善组织设置、严格组织生活、开展特色活动、培养党务干部、严明纪律规矩等六个方面梳理了部管社会组织党建工作的优秀经验和做法。同时，从政治建设、思想建设、组织建设、作风建设、纪律建设和制度建设等六个方面有针对性地提出了下一步工作要求。各部管社会组织党组织要不断加强政治建设，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，切实履行主体责任，严肃党的组织生活，建立健全工作机制，完善党建工作制度，加强党员教育管理，严格落实从严治党，积极推动开展群团工作，进一步加强党组织作用发挥。

会上，中心纪委副书记、纪委办公室主任丁伟鸿通报了民政部开展警示教育活动的有关情况，会议现场播放了中国福利彩票发行管理中心4名原负

责人忏悔视频。要求各部管社会组织要抓好新修订的《中国共产党纪律处分条例》的学习贯彻落实，使党的纪律真正转化为党员干部的日常习惯和自觉遵循。强化日常管理和监督，下大气力建制度、立规矩、抓落实、重执行，充分发挥纪律建设标本兼治的利器作用。



科信中心吴桐副主任专题发言

科信食品与营养信息交流中心党支部书记吴桐在党建工作交流汇报时表示：“坚持党组织在中心工作的核心地位，正确把握好思考问题的维度、具体办事的力度、处事为人的宽度；正确处理好党务与党务、务实与务虚、专职与兼职的关系；发挥党支部书记的作用，创造性开展工作，是党建工作的关键”。同时他还分别从党建信息化水平提升、党建与业务高度融合等方面介绍了工作经验。

会后大家一致认为，党的工作最坚实的力量支撑在基层，最突出的矛盾和问题也在基层，必须增强“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”，从党的组织、党的工作、党的队伍、党的制度严起，在打牢基础、补齐短板上狠下功夫，有效激发社会组织党建活力，充分发挥社会组织党组织的战斗堡垒作用和党员的先锋模范作用。

科信中心党支部组织参观“改革开放40年大型展览”



集体合影

2018年是改革开放40年，习近平总书记在2018年的新年贺词中曾强调：“我们要以庆祝改革开放40周年为契机，逢山开路，遇水架桥，将改革进行到底”。11月27日，科信中心党支部组织全员参观了在国家博物馆举行的“伟大的变革——庆祝改革开放40周年大型展览”。整个展览共设置六个展区、《清明上河图》穹幕影院、“大美中国”影像长廊、40年群众服装变化展及时光博物馆。展览利用历史图片、文字视频、实物场景、沙盘模型、互动体验等多种手段和元素，从政治、经济、文化等多个层面展现改革开放40年来特别

是党的十八大以来，人民群众生产生活发生的伟大变迁，中华民族迎来了从站起来、富起来到强起来的伟大飞跃。

在参观后组织座谈交流环节，科信中心党支部吴桐书记在发言中表示：40年来中国人民在中国共产党领导下，开辟中国特色社会主义道路的伟大成就，在历史创造性实践中迸发出的巨大精神力量，为人类和平与发展崇高事业作出的巨大贡献。进入新时代，要坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，增强“四个意识”，坚定“四个自信”，更加紧密地团结在以习近平同志为核心的

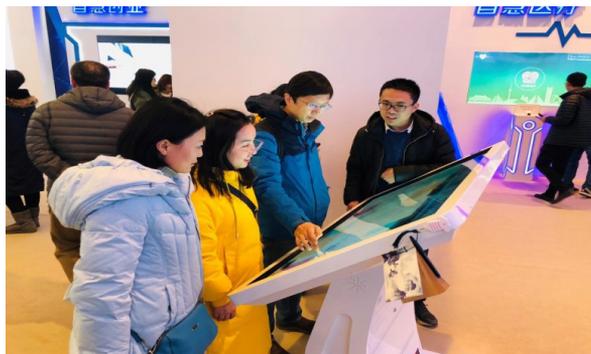


认真学习

党中央周围，高举新时代改革开放旗帜，以更坚定的信心、更有力的措施把改革开放不断推向深入。

随后大家也纷纷表达了自己观展后的感受：“伟大的事业必须有坚强的党来领导，党的十八大以来，以习近平同志为核心的党中央全力推进全面深化改革，推动党和国家事业取得历史性成就、发生历史性变革，改革开放翻开了新的历史篇章。改革开放40年的发展，中国人民的生活实现了由贫穷到温饱，再到整体小康的跨越式转变；中国社会实现了由封闭、贫穷、落后和缺乏生机到开放、富强、文明和充满活力的历史巨变；经济实现了持续快速增长，综合国力进一步提高；民生得到显著改善，人民生活总体上达到小康水平，科技教育快速发展，社会事业全面进步；人民群众主人翁意识显著增强，受教育水平和文明程度明显提高，社会整体文明程度大幅提升；中国科技也飞速发展，制造业正由“中国制造”变为“中国创造”。改革从城市到农村、从东部到西部、从经济领域到其他各个领域全面展开，逐步深化。使中国社会发生全方位的历史性转变，关键性因素就是中国共产党的正确领导。

总结时大家一致认为，我们这一代人都经历了祖国改革开放的过程，既是见证者也是受益者还



互动体验

是建设者。让我们紧密团结在以习近平同志为核心的党中央周围，高举习近平新时代中国特色社会主义思想伟大旗帜，撸起袖子加油干，为实现中华民族伟大复兴的中国梦贡献自己的微薄之力！



CFIC 科普传播

- 13 廉价速食包”，真的是便宜无好货？
 - 17 辟谣：吃糖能防癌？你可悠着点！
 - 19 辟谣：这个东西两周就毁掉健康？真相是这样的
 - 21 辟谣：哈红老字号细菌超标，食品应绝对无菌吗？
-

“廉价速食包”，真的是便宜无好货？

原创：钟凯

最近五星酒店被曝光“一块块抹布擦到底”，让大家知道了，花钱也买不来安心。

而另一则新闻有让人伤透了心，据说，你在饿了么、美团等平台买到的外卖竟然是“廉价速食包”（又叫料理包）简单加工的，而且加工过程黑幕重重。

看完爆料视频，我感觉心情很复杂，并不是因为我也吃外卖，而是因为舆论的反应说明大家对速食包有很多偏见。

所以我准备给“速食包”洗个地，不喜勿喷。

至于新闻中涉及的加工企业有没有违规操作甚至违法行为，以当地市场监管部门的调查结论为准。

另外，电商平台和外卖平台动作挺快，已经对相关商品进行了下架处理，等待进一步调查结果。



1. 速食包好在哪？

速食包的蓬勃发展和饿了么、美团等外卖平台的兴起有很大关系，但它的出现实际上是社会经济发展和消费方式变化的必然结果，也是近年来中式快餐业发展的助推器。

平心而论，速食包其实有很多优点。

一是标准化。

同一个菜品出来的味道一模一样，份量基本一样，这样品控更有保障。

虽然中式餐饮强调“千人千面”，但实际上，正规餐饮企业的后厨都是标准化的，只是程度不同罢了。



二是速食化。

中式快餐干不过洋快餐，很重要的一点就是菜品加工太复杂。

洋快餐多数是半成品炸一下就能出餐，又快又简单，而中式菜品需要煎炒烹炸蒸煮炖，出餐效率低，当然就快不起来。

速食包直接把菜品做成成品，只需要提前解冻、加热、保温，商家可以很快出餐，提高经营效率和顾客体验。



三是降低成本。

新闻中使用“廉价速食包”的字眼，显然是将廉价与劣质画了等号。

大家都知道便宜无好货，但实际上便宜未必不好，关键还是要看它是如何将成本降下来的。

本质上来讲，餐饮业三大成本，一个是原材料，一个是人工（餐馆雇人一般还包食宿），一个是门面租金。

我知道，所有的消费者都希望自己吃到的饭菜是手艺精良的厨师亲手炒制的。

那我让米其林星级厨师给你炒个蛋炒饭，保证逼格高，就是稍微贵一点，比如200块一份，行吗？

嫌贵的话可以换个普通厨子，还嫌贵可以换学徒工，再不行，我就用速食包啦。（视频中餐馆的老板说自己不会做菜）



速食包的生产企业大批量采购，原料成本降低了。

前端工厂集约化加工，终端餐饮门店不用雇那么多厨子（甚至不要专业厨子）和切菜洗菜小工还包吃住，单品摊下来的人工成本也少了。

厨子和小工少了，门店不需要那么大厨房，门面租金也节约了。

几个方面的叠加，才能让你在原料、人工、租金都大幅上涨的前提下，依然可以吃到相对物美价廉的饭菜。



当然，用劣质原料降低成本的做法是不可接受的。

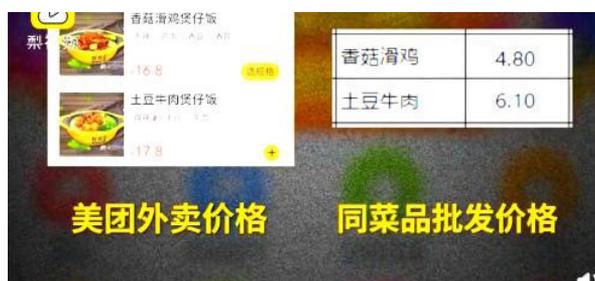
速食包的出厂价和售价差异悬殊，并不意味着消费者被坑了。

视频中香菇滑鸡出厂价一份4.8，美团外卖16.8，土豆牛肉出厂价6.1，美团外卖17.8，价格差2倍，视频拍摄者是想暗示商家暴利没良心。

实际上这么比较是不对的，很简单的道理，你去火锅店点一份肉和一份菜，按照成本价和售价来算，肯定是菜更划不来。

人家毕竟是“餐饮服务业”，人工成本、门店成本、物流仓储成本都不算吗？

再说外卖还要配饭、菜，这两个菜出厂价差1.3，美团外卖差价1块，我觉得商家的成本核算挺有良心的了。



2. 速食包安不安全？

其实，只要是规范制作，速食包的食品安全风险远小于门店现场制作菜品的风险。

餐饮业最大的食品安全风险来自微生物，速食包在前端是热加工，到门店还要做复热处理。

讲真的话，只要热透了，哪怕门店经营环境没那么干净也不用担心食物中毒。

而且速食包的模式总体上使餐饮从业人员减少，食品安全风险自然也会减少，因为人是最大风险来源，人越多风险越大。



速食包真正的风险主要来自包装，比如用的塑料袋是否是合规的材质，有没有塑化剂污染等。

其次的风险是物流和仓储环节，因为如果温度失控，原料（尤其肉、蛋、水产）可能会变质。

速食包如果在物流、仓储中解冻，微生物可能繁殖产生加热无法破坏的毒素，比如金黄色葡萄球菌肠毒素。

至于公众关心的“劣质原料”，其实主要是食品品质以及诚信问题，倒不一定真有安全问题。



3. 速食包行业应当限制吗？

速食包其实就是人们常说的“中央厨房”模式，有集约化优势，如果管好了，对于解决困扰餐饮行

业多年的“小散乱”问题大有好处，因此不仅不应该限制和打击，反而应该鼓励和发展。

但因为其产品借助冷链物流能辐射全国，风险也可以随之扩散，同时，大量速食包是供应到终端小微企业、小餐馆甚至小作坊，都是些极难追溯的渠道。

因此，对于这些“中央厨房”确实需要加强属地化监管，让它更加规范的发展，正所谓“打蛇打七寸”，这就是七寸吧。

对其产品的抽检倒是其次的，因为菜品成分复杂、原料多样，检测起来难免疏漏。

打个比方，如果他们使用地沟油，很可能你抽检的结果都是正常的。

所以更重要的应该是不定期的现场飞行检查，看企业是否按照相应规范操作，各项记录是否完整、真实，这才能从源头上控制风险。

虽然这个事件的调查还在继续，但我觉得消费者不必过于悲观，速冻饺子行业能管好，速食包行业也一定能管好。

说不定将来你自己回家也不做饭，而是煮一个方便、安全、卫生、营养、美味兼备的“红烧肉速食包”呢。



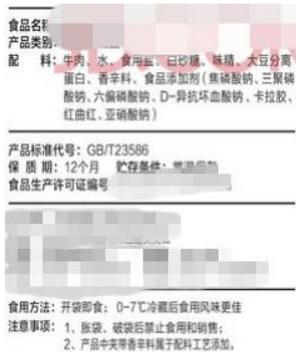
4. 聊聊视频中的其他几个问题

关于牛肉“注射”大豆蛋白，这其实是“预制调理肉”的一种，使用的叫“注射滚揉技术”，现在非常常见。

在预包装食品的配料表上，大豆蛋白应该有标注，但在餐饮行业确实没有明确要求。

加入大豆蛋白的目的主要是增重、降低成本，但本身并不会带来安全问题，通常同时加入的还有磷酸盐保水剂、调料、谷氨酰胺转氨酶等，都是改善肉质和风味的手段。

你去市看看牛肉干、牛肉粒、酱牛肉（见下图）、肉松等产品，只要是你觉得“性价比高”的，多半配料表能看到“大豆分离蛋白”。



关于直接用手搅拌调料和接触食物是否卫生的问题，我觉得要看整个操作是否规范。

视频中有些员工是戴蓝色胶皮手套的，可见企业有相关要求。

如果整体上的卫生做的到位，比如搅拌调料前彻底清洁手部，用手搅拌并不是问题，反而是戴着手套更容易污染细菌。



关于“排骨放了快一年”，我感觉拍者的配音是想传达“僵尸肉”的意思。

不过冻肉的保质期一般都比较长，1年到1年半很常见，如果在冷库和运输途中没有反复解冻，其实就算过期了也并不会带来安全问题，但可能有水分流失和脂肪氧化等品质方面的问题。

虽然大家都想吃新鲜肉，但如果把这样的肉当做“僵尸肉”销毁废弃，既是浪费，也是一种环境负担吧。



当然，视频中企业的冷库储存条件可能是一个疑点，这个需要监管部门去检查核实。

此外，视频中还有一些细节问题，我个人的看法，并没有看到实质性的安全风险，但可能存在较多的卫生隐患和不规范的操作。



当然，从视频上去分析具体问题都是纸上谈兵，期待监管部门核查之后的结果吧！

辟谣：吃糖能防癌？你可悠着点！

原创：阮光锋



最近几年，人们是谈糖色变。糖会增加肥胖和多种慢性病风险。

Nature重磅：吃点“糖”，肿瘤就停止生长了

原创：Chen 生物探索 前天

生物探索 编者按

吃点“糖”，肿瘤就停止生长了？听起来不可思议，但科学家们已经在小鼠中证实了这一点。相关成果还发表在了国际顶级期刊Nature杂志上。



不过，最近有媒体报道称，《自然》杂志最新研究显示，吃糖能抗癌、让肿瘤停止生长。这又把喜欢甜食人们心里的馋虫给勾了出来。这个研究是怎么回事？吃糖真的能抗癌吗？可以敞开肚子吃糖了吗？

研究是怎么回事？

这个研究是由英国癌症研究中心的研究人员完成。研究者先是检测不同种类己糖（包括甘露糖、半乳糖、果糖、岩藻糖、葡萄糖）对不同肿瘤细胞株生长的影响，发现甘露糖表现出明显的抑制效果。于是就把甘露糖拿出来进一步研究发现，甘露糖处理后细胞内甘露糖-6-磷酸增加，而这种酶能抑制参与葡萄糖代谢的三种酶进而影响细胞内葡萄糖代谢。接着，研究人员调查了给癌症小鼠喂食甘露糖，结果发现，当给患癌小鼠每周喂食3次甘露糖补充剂后，胰腺癌、皮肤癌和肺癌都停止生长了。因此，研究者推测，甘露糖可能抑制肿瘤的生长。大量媒体在报道时称，吃糖能抑制肿瘤、吃糖能防癌。

这个研究真的可信吗？我们真的可以放心吃糖了吗？



甘露糖是什么？

甘露糖（Mannose）是一种单糖，甘露糖的化学结构和葡萄糖类似，是葡萄糖的同分异构体。

甘露糖在自然界中较少单独存在，而且主要是以游离状态存在于某些植物果皮中，如柑橘皮中，桃、苹果等水果中有少量游离的甘露糖。



这个研究可信吗？

尽管这个研究发现甘露糖可能有一定的抗癌潜力，但是现在去吃甘露糖防癌或者治癌还为时过早。

首先，这个研究还只是一个动物实验，并没有在临床试验中被证实，研究结果还非常初步，需要开展更深入的研究（尤其是临床研究）进行论证。英国媒介科学中心（SMC）对该研究评估后也认为，目前的研究结果还很初步，还需要进行深入地论证。

其次，这个动物实验中所用的甘露糖浓度很高，可能不适用于人体。实验中给小鼠喝的是20%浓度的甘露糖，也就是100mL中含20g，给20g左右的小鼠每次灌胃的甘露糖是0.02g。若按体重算，一个60kg的成年人大约就是60g了。要知道，我们一般推荐每天吃糖的量不超过50克。况且，甘露糖在常见果蔬中的量都比较低，所以，别指望水果中那点可怜的甘露糖会抗癌了。

而且，也有一些研究发现，甘露糖会引起一些副作用。这个实验中还发现，甘露糖也不是对所有的癌症都有效。

因此，这个研究结果还不足以说明吃糖就能抗癌。指望摄入少量甘露糖会抗癌，也不太现实。



可以开怀吃糖了吗？

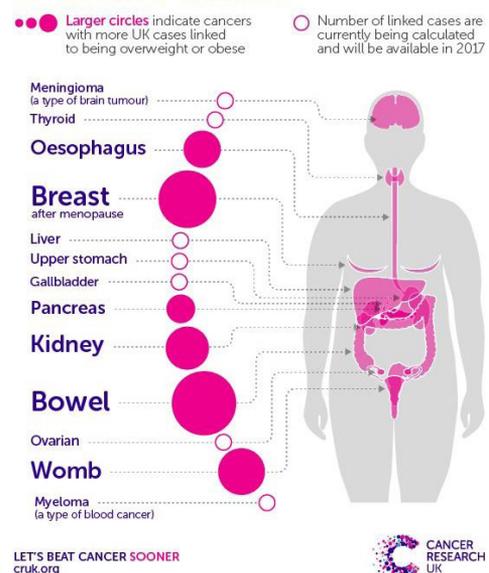
不行。

虽然从目前的研究来看，并没有证据显示糖会增加癌症风险。但是，还是有一些间接证据显示，糖可能增加癌症风险。因为大量的糖摄入会增加肥胖风险，而超重和肥胖是癌症发生的第二大原因。

英国的数据显示，每年约有2.2万（6.3%）例癌症归咎于超重或肥胖，且可致约1.3万（7.5%）名女性和9600名（5.2%）男性患癌。肥胖可致13种类型肿瘤，包括结直肠癌、乳腺癌、子宫癌及肾癌等肿瘤的发生率升高，维持健康体重可预防约5%癌症的发生。

肥胖会增加13种癌症风险。

BEING OVERWEIGHT CAN CAUSE 13 TYPES OF CANCER



而且，这个研究只是发现一种特殊的糖——甘露糖可能有益，可没有说所有的糖都有这样的作用。所以，我们可不能因为这一个非常初步的研究就开始敞开肚子吃糖、吃甜食喝甜饮料了。

实际上，世界卫生组织认为，大量的糖摄入会增加龋齿和肥胖风险，从健康角度，健康成年人每天摄入的糖最好不要超过50克，如果可以，最好控制在25克。所以，吃糖还是悠着点。

辟谣：这个东西两周就毁掉健康？真相是这样的

原创：云无心

“人工甜味剂”从诞生的那一天起就充满了争议。近年来，随着肠道菌研究的火热，有多项动物实验显示甜味剂可能破坏肠道菌群。最近欧洲糖尿病协会（EASD）年会报告的一项研究，则在人体中显示了这种影响。基于这项研究，有媒体称人工甜味剂“连续两周就能毁了”你”。

注意！饮料中添加的这个东西，连续两周就能毁了你了！

10-17 16:18

最近，刚刚结束的2018年EASD（欧洲糖尿病研究协会）年会上，来自澳洲的研究者公布了一个对甜味剂而不舍的人的新噩耗——“人工甜味剂”也能升血糖，还是通过紊乱肠道菌群导致的！

这项研究真的足以“证实”所说的结论吗？上文所说的“研究人员在会上总结，仅仅食用2周人工甜味剂，就足以破坏健康人的肠道菌群，导致体内葡萄糖调节能力恶化”，是事实吗？

那项研究说了啥？

这是一项小规模的人体实验，由澳大利亚学者 Richard Young 报告。研究中有 40 名志愿者开始试验，最后有 17 名（也有报道称 14 名）三氯蔗糖加安赛蜜的胶囊，16 名（也有报道称 15 名）吃安慰剂的志愿者完成了试验。三氯蔗糖和安赛蜜是常见的人工甜味剂，所吃的量相当于 1.2 升（有报道称相当于 1.5 升）无糖饮料。连续两周之后，检测实验者粪便中的菌群组成。结果发现，吃甜味剂的实验者粪便中“有益菌”下降、“有害菌”上升，其中有一种细菌的下降与 GLP-1 技术的分泌有关，而 GLP-1 是跟维持血糖水平有关的激素。此外，研究中也观察到与蔗糖和葡萄糖等糖代谢有关的菌群基因发生变化。

在去年的年会上，Young 就报道过相关研究：跟安慰剂相比，人工甜味剂会使健康人的血糖水平上升 24%，GLP-1 的水平下降 34%。



总结出标题结论的“研究人员”是谁？

媒体文章中用了“证实”“研究人员总结”等说法，会让读者以为这是大会认可的结论。然而，事实完全不是如此。

学术会议会分成各个小组，会有两位主持该小组报告和讨论的主持人，称为“co-chair”，通常都是该领域的著名学者。对于这项研究，小组主持人荷兰教授 Ellen Blaak 的评价是“有趣”（interesting）。在英文语境中，“有趣”其实是不认可对方但尊重对方，也不想反驳对方的表达方式。她还指出，这项研究中的“安慰剂”非常重要，比如说，如果用糖来作为安慰剂，结论就会不同。

Blaak 并不是唯一一位对这项研究的结论持“围观”而不是“认可”态度的学者。科学媒体中心（SMC）做了一篇采访，报道了该领域的 4 位资深学者对这项研究的看法。

这篇报道很长，总体而言 4 位学者的态度如下：

这项所显示的“人工甜味剂影响肠道菌群”与其他的动物研究一致；

这项研究只是一个会议摘要，还没有正式发表，所以无法进行更深入的分析；



这些研究证据，不足以确立人工甜味剂和糖尿病风险之间的因果关系。

关于甜味剂与肠道菌的研究，还太过初步

被批准上市的甜味剂都经过了广泛的安全性评估，在长期的使用中并没有对健康产生可见影响。不过，此前的评估流程不包含对肠道菌群的影响。从目前的动物研究来看，实验所用的甜味剂对肠道菌群会产生一定影响。

对肠道菌群的这种影响对于健康意味着什么，还有很多问题需要搞清楚，比如：

第一、这种影响只是实验所用的特定甜味剂存在，还是所有的甜味剂都存在？

第二、任何不被消化的食物成分对于肠道菌群都可能产生影响，而甜味剂的这种影响是否导致对人体健康的影响？



第三、动物试验和发表的人体实验中，甜味剂的用量都很大，这种影响和量的关系是什么？

第四、甜味剂的作用是代替糖。在考虑它们如何影响健康的时候，只跟水对比并不充分，要是跟相同甜度的糖相比，对健康的影响如何？

第五、……

甜味剂还能不能吃？

科学研究只能给我们提供信息。在科学信息不足以做出“绝对判断”之前，做什么样的选择，就需要公众自己去权衡。

比如甜味剂，基于目前的研究，它可能不像以前认为的那样“只提供甜味，而对身体没有任何影响”。

如果能够接受“不甜”，那么在“吃甜味剂”和“不吃甜味剂”之间就很好选择——“不吃”，显然是最“保险”的选择。

但是，如果离不开甜味，那么选项就只有“甜味剂”和“糖”。甜味剂可能没有以前想象的好，而糖对健康的危害，则是明确充分的了。在“不清楚危害有多大”的甜味剂和“危害很明确”的糖之间，就需要人们自己抉择了——任何人的建议，都只能供你参考。

Prof Naveed Sattar, Professor of Metabolic Medicine, University of Glasgow, said:

“This study, whilst well done, is not the same as taking one or two diet drinks (containing sweeteners) per day, more often than not with food, but rather is equivalent to almost five cans of diet drinks every day for two weeks – given in the form of tablets. Also, we don't know what these gut marker changes really mean for health so it's all highly speculative, and there are no clear data in humans that sweeteners alter blood sugar levels in the way that is speculated by the authors.

“Overall, therefore, this evidence will in no way stop me taking a can a day of a diet drink (or recommending such drinks as alternative to sugar rich drinks for my patients) and nor does it worry me about my diabetes risk being changed – I would much rather that than taking a drink filled full of sugar.”

英国格拉斯哥大学（University of Glasgow）的Naveed Sattar教授，就明确表明不会停止喝甜味剂饮料，而且也会推荐他的病人喝。

辟谣：哈红老字号细菌超标，食品应绝对无菌吗？

原创：马冠生



哈尔滨红肠是一种有名的地方特色食品，去哈尔滨旅游出差的几乎都要带点回来。可是近日，国家市场监管总局却检出了多个批次的哈尔滨红肠不合格，就连百年老字号“秋林里道斯”都上了黑榜。

此次检测不合格的项目为“菌落总数”超出了国家标准。这一消息让很多爱吃红肠的小伙伴不淡定了，这么多菌，可别吃出什么病啊！其实大家也不用太过担心，咱们今天来说说说食品检验中常见的“菌”指标都是什么意思。

卫生指示菌

本次抽检不合格的指标“菌落总数”是指被检样品在一定培养条件下培养后每单位样品中形成的细菌菌落总数目，通俗点说，就是每克样品长出的各种各样细菌的总数。它是一个指示性指标，表示食品被细菌污染的程度，是用来反映这种食品生产过程的卫生条件。

不过，有菌并不意味着一定有害，这些细菌中绝大多数是不会致病的。菌落总数超标只能说明该食品生产时卫生条件不佳，污染的细菌较多，更容易变质。绝对无菌很难做到，也没有必要。

除菌落总数外，另一个常用的卫生学指示性指标叫做“大肠菌群”，它是指在一定培养条件下能分解乳糖产酸产气的一组需氧和兼性厌氧革兰氏阴性无芽胞杆菌。

大肠菌群存在于人畜肠道内，因此，是一个能反映粪便污染情况的指标，超标就意味着该食品可能被人畜粪便污染了。由于粪便中除了正常细菌外，还可能存在一些肠道致病菌，所以食品中大肠菌群超标，则认为有肠道致病菌存在的可能，有潜在的健康风险。

《食品安全国家标准熟肉制品》（GB2726）中规定了酱卤肉、熏肉、烤肉、火腿、肠类等熟肉制品的菌落总数和大肠菌群限量值。本次国家市场监管总局就是依据这一标准判定了多个批次哈尔滨红肠不合格。

致病菌

致病菌顾名思义就是指能引起人或动物疾病的细菌，它们才是食品中真正需要严格控制的菌。

有人不禁要问：既然致病菌才是真正的打击目标，为何还要检测菌落总数和大肠菌群这些“说不清道不明”的指示性指标，而不直接检测致病菌呢？

原因是致病菌的检测相对较难，也不容易检出，因此，在实际工作中通常借用这些容易培养和检出的指示性指标来判断食品的一般卫生状况，有必要的情况下再进一步做致病菌检测。

《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB29921）明确规定了不同类型食品中各种致病菌的限量要求。

红肠属于熟肉制品，该标准中针对熟肉制品规定了四种致病菌的限量：沙门氏菌、单增李斯特菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 0157:H7。除了金黄色葡萄球菌要求不得超过一定数值，其他三种细菌都要求检测 5 份样品均不得检出。



CFIC 行业动态

- 23 双奖齐至卓越业绩助力 伊利闪耀“金箸奖”奖台
- 23 进博会国际乳业论坛 蒙牛倡议共享未来
- 24 飞鹤乳业提前突破中国婴幼儿奶粉百亿大关
- 24 君乐宝赢得质量领域最高荣誉
- 25 麦当劳新增儿童营养知识，助力“健康中国”建设
- 25 星巴克全力支持 2018 首届中国国际进口博览会
- 26 联合利华蝉联“中国杰出雇主”榜首
- 26 百胜餐厅广泛应用最新科技，提升顾客用餐体验
- 27 百事公司再次斩获中国食品业“奥斯卡奖”
- 27 恒天然公益基金荣获 2018 中国企业公民责任品牌 20 强
- 28 美赞臣电商联手知乎不知道 BABY CAFÉ
- 28 玛氏亮相首届中国国际进口博览会

双奖齐至卓越业绩助力 伊利闪耀“金箸奖”奖台



11月20日，在由多部委联合指导、新华网主办的“2018中国食品发展大会”上，伊利获得大会评委的认可，连获“‘金箸奖’2018年度食品标杆企业”、“中国食品七星创新奖”两项殊荣，这也是伊利实现“金箸奖”四连冠。伊利以骄人成

绩闪亮奖台，成中国民营乳企标杆。

伊利是中国规模最大、产品线最全的乳制品企业，稳居全球乳业第一阵营，蝉联亚洲乳业第一。伊利以品质为基，创新与国际化双轮驱动，一路走在全球乳业前列，取得辉煌业绩。2005年，伊利营收突破百亿元大关；2017年，伊利营业总收入达680.58亿元。据最新公布的数据显示，2018年伊利前三季度营收613.27亿元，同比增长16.88%。业内专家表示，按照目前的速度，伊利实现五强千亿的战略目标指日可待。伊利以骄人业绩向公众展示了乳业龙头的强劲实力和不可估量的发展势头。

进博会国际乳业论坛 蒙牛倡议共享未来



蒙牛集团 CEO 卢敏放发表演讲

11月6日，蒙牛集团CEO卢敏放出席首届进博会国际乳业合作论坛，并做了题为《携手同行，

共享全球乳业未来》的主旨演讲。在演讲中，他倡议构建“全球乳业共同体”，在更大范围、更深层次、更高水平开展国际合作，共享全球乳业未来。

本次论坛由中国食品土畜进出口商会与蒙牛雅士利联合举办，中粮集团副总裁、蒙牛集团董事长马建平、新西兰驻华大使傅恩莱、中国食品土畜进出口商会副会长于露、新西兰怀卡托市长Allen、雅士利国际集团总裁张平及商务部、海关总署相关领导等共150人出席，共同探讨在开放的大环境中，如何汇聚全球资源，服务中国市场。

飞鹤乳业提前突破中国婴幼儿奶粉百亿大关

飞鹤奶粉

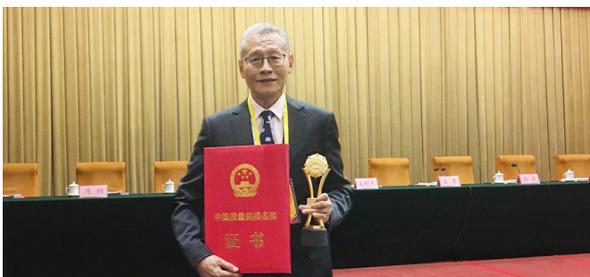


2018年11月7日，飞鹤乳业提前实现百亿销售额战略目标，成为中国婴幼儿奶粉行业历史上首个突破百亿的企业。2018年中国乳业进入大整合、大转型、大发展的新时期。国家全力推进奶业振兴，在配方注册制等新监管政策、消费升级及全面二孩政策、消费信心日渐恢复等利好下，飞鹤围绕“更适合”发力，不断满足高端化、个性化、差异化的

消费升级需求，以品质为基，将“创新力”和“市场力”有机融合，让“更新鲜·更适合”的理念成为消费者首选认知。飞鹤乳业矢志不渝为中国宝宝提供更适合他们体质的好奶粉，持续保持行业领先势头，引领国产婴幼儿奶粉行业进入“更新鲜·更适合”时代。百亿业绩无疑来自于飞鹤奶粉的高品质，来自于中国消费者对飞鹤的高度认可和信任，来自于当下高质量发展的新时代。

百亿目标对婴幼儿奶粉行业来说是一个关键门槛，飞鹤达成中国婴幼儿奶粉行业首个百亿目标，打破了国产奶粉原有的市场格局，是率先掀起国产奶粉振兴的“破局者”。飞鹤增长率远远高于行业平均水平，“飞鹤加速度”正引领中国奶业发展“黄金时代”的到来，“更新鲜·更适合”的高品质产品将成为中国奶业振兴的强力引擎。

君乐宝赢得质量领域最高荣誉



11月2日，第三届中国质量奖颁奖大会在北京隆重举行，君乐宝乳业集团喜获“中国质量奖提名奖”殊荣，这是中国乳品企业首次获得中国质量领域的最高荣誉。该奖是国内质量领域的最高荣誉，每两年评选一次，旨在表彰为建设质量强国做

出突出贡献、在全社会具有显著示范带动作用的组织和为提高质量水平做出突出贡献的个人，下设质量奖和提名奖。

本届评选围绕质量水平、创新能力、品牌影响、经营绩效等全面开展，经严格的评审程序，并报经国务院批准，共有80家组织和10名个人获奖，来自制造业的组织仅有31家，获奖的食品企业有茅台、青岛啤酒、伊利和君乐宝四家，君乐宝代表国产奶粉品牌首次获得中国质量奖肯定，充分表明了企业的质量管控实力，也展示了国产奶粉行业稳定可靠的高质量新貌。

麦当劳新增儿童营养知识，助力“健康中国”建设



11月7日，麦当劳中国宣布，从11月开始在全国1400多家麦当劳餐厅推出升级版“麦麦体验营”，在原来食品安全教育的基础上，增加儿童膳食营养知识普及，助力“健康中国”建设。

麦当劳的升级版“麦麦体验营”体现了《国民营养计划》鼓励的创新科普信息的传播，带动宣教活动常态化。相信麦当劳凭借强大的品牌效应，将有效引导儿童逐步形成科学的膳食习惯，培养营养健康与科学的食品安全观念，打造健康体魄。

星巴克全力支持 2018 首届中国国际进口博览会



11月5日，首届中国国际进口博览会在上海隆重开幕。作为此次盛会的咖啡支持企业，星巴克在国家会展中心主会场、平行论坛以及新闻媒体中心等场地共设23个点位，派驻250位经过严格甄选和密集培训的资深咖啡师，为现场参会者与媒体朋

友免费提供咖啡茶歇服务，预计现场将供应超过6万杯精选咖啡和茶饮。星巴克去年首次引入中国的意大利焙意之（Princi）品牌也将一起亮相进博会点位现场，为与会者奉上多款可口的精致点心。

联合利华蝉联“中国杰出雇主”榜首



近日，“2017 中国杰出雇主”榜单于上海揭晓，联合利华凭借卓越的人力资源管理战略实践和杰出

的企业文化，在近 70 家获得“中国杰出雇主”称号的企业中脱颖而出，荣登“中国杰出雇主”榜首。这也是联合利华第二次荣登该榜单榜首。

一年一度的“中国杰出雇主”榜单由国际权威的杰出雇主调研机构“Top Employers Institute”发布，是全球人力资源领域最有影响力和号召力的年度评选之一。“杰出雇主”认证只授予拥有最优越、最高标准雇员条件的企业，旨在表彰为员工创造卓越工作环境的雇主。

百胜餐厅广泛应用最新科技，提升顾客用餐体验



11 月 15 日，百胜中国持续在肯德基餐厅推出数字化科技，不断提升顾客用餐体验，以驱动增长、优化运营效率。近期亮相了一系列创新举措，包括：AI 多场景智能点餐机、无人甜品站，以及为消费者提供便捷的沉浸式数字化体验的未来餐厅。百胜中国还宣布已在全国 300 多家肯德基餐厅推广使用“刷脸支付”这一人脸识别支付技术。

百事公司再次斩获中国食品业“奥斯卡奖”



近日，由新华

网主办的“品牌引领变革 创新重塑价值”2018年中国食品发展大会在京举行。会上，百事公司再次荣获“‘金箸奖’2018年度食品标杆企业”，以表彰百事公司多年来锐意进取和积极

推动行业变革的精神。同时获得该奖项的还有康师

傅、麦当劳、娃哈哈、伊利等知名企业。此项评比从2014年开始，已连续五年推出，受到业界广泛关注和好评，被称为中国食品行业的“奥斯卡”。

作为全球最大的食品和饮料公司之一，百事公司是首批进入中国的跨国企业之一，进入中国已经长达37年。在积极投资中国的进程中，百事公司秉持“植根中国，服务中国，携手中国”的承诺，在成功实现业务增长的同时，积极致力于回馈社会，在中国开展和支持了一系列公益活动，截至目前，百事公司、百事大中华区及员工已经为中国的公益事业捐资超过1.63亿元人民币。

恒天然公益基金荣获2018中国企业公民责任品牌20强



近日，全球领先的乳品企业——恒天然集团旗下公益基金因在长期履行企业社会责任、成果显著等方面的突出表现，荣获“2018中国企业公民责任品牌20强企业基金会（专项基金）”荣誉。

该奖项于2018第三届中国企业责任品牌峰会

上进行颁发。峰会以“新时代：责任品牌的价值”为主题，由中国社会工作联合会企业公民委员会、中央广播电视总台、腾讯公益慈善基金会主办，旨在表彰积极履行企业社会责任的品牌和企业，进而促进中国企业公民责任品牌建设，并进一步推动公益慈善事业的发展。

秉持着始终如一的责任感和使命感，恒天然在全民健康改善和行业人才扶持方面投入了大量的人力和物力，先后展开了乡村母婴健康医疗项目、农村医务人员培训项目、本土优秀人才挖掘与以及奶农培训等多个项目。

美赞臣电商联手知乎不知道 BABY CAFÉ



近日，一直致力于“将最潮流、最领先的海外产品及育儿体验带给中国妈妈”的美赞臣海外电商团队联手国内第一知识性问答平台“知乎”在广州万菱汇搭建了一家“限时营业”的「不知道 BABY CAFÉ」。在生动的场景体验中，让消费者直接感知体验旗下不同产品线卖点，让奶粉选择和体验变得轻松时尚，美赞臣和知乎的这轮跨界合作，将线下体验直接升级为概念 IP，不仅是脑洞大开那么简单。

玛氏亮相首届中国国际进口博览会



11月5日，玛氏亮相首届中国国际进口博览会（以下简称“进博会”），首发 KIND 能量谷物棒品牌并引进玛氏食品品类 Masterfoods 品牌系列产品，助力中国消费者的健康生活。此外，玛氏旗下玛氏箭牌糖果、宠物营养、皇家宠物食品也纷纷带来新进口的品牌和产品，包括星爆果汁软糖、“希宝”（Sheba）、皇家宠物食品全系列犬猫湿粮及处方湿粮、皇家宠物食品犬猫危重症营养补充液、皇家宠物食品新生幼宠奶粉等，希望为中国的家庭和宠物创造更多甜蜜、欢乐和美好。



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