

从科技时尚消费品到被纳入控烟范围,电子烟的未来将何去何从? 据了解,国家卫健委正在会同有关部门开展电子烟监管的研究,计划通过立法方式监管电子烟。

解好人造肉这道题

□ 任 平

人造肉似乎成了新的“风口”。人造肉企业不仅获得大量融资,而且其投资人名单中不乏比尔·盖茨、李嘉诚等著名企业家。一边是人造肉股价一路上涨,另一边却是人造肉产品还未大规模上市。这种“错位”难免让人们产生怀疑:人造肉,到底是一场食品革命还是一次资本狂欢?

人们干嘛要发明人造肉? 它对我们的生活有什么用处呢? 据人造肉企业宣称,人造肉至少有四大好处:

安全性。对于畜牧业来说,动物疫病是一个反复出现的“定时炸弹”。猪有“非洲猪瘟”,鸡有“禽流感”,牛羊有“口蹄疫”。而人造肉就可以避免这些动物疫病对人畜安全的影响,因为无论“植物肉”还是“实验室肉”,它们都不会“生病”。

经济性。前不久在世界肆虐的“非洲猪瘟”,导致亚洲近500万头生猪死亡或被扑杀。这不仅对养殖户造成直接经济损失,也因为供给的减少而推高了消费者采购猪肉的成本。

健康性。随着人们生活条件的改善,肥胖率也在不断上升,而肥胖带来的健康问题日益引起人们的警惕。对于那些肉类爱好者来说,人造肉就成了他们的福音。

环保性。据联合国粮农组织早期发布的一份报告显示,当时全球约10.5亿头牛排放的二氧化碳占了全球温室气体总排放量的18%,饲养牛的牧草运输、肥料制作过程所释放的二氧化碳占9%。而人造肉不仅可以减少因为饲养牲畜带来的温室气体排放,同时也能避免牲畜的粪便污染环境。

凡事有利有弊,一如硬币的两面。人造肉也面临着许多质疑。首先是关于环保的。有研究者指出,人造肉本身的制造过程也会产生温室气体,虽然目前由于产量较小,排放不多,但日后如果进入工业化规模量产阶段,排放量到底会不会比饲养更少,还是未知数。

其次是饮食文化的挑战。人类从自然界中取材烹饪美食的历史已有数千年,对自然的尊重已深入到人类社会的文化心理中。在人造肉的实验室,据说只需2个月就能“生长”出5000多吨的“肉”,而养猪从猪崽长到上百斤,至少需要花3个月以上。这样的“速成”,对于崇尚自然的饮食文化无疑是一种挑战。

最关键的是人造肉的口感问题。如果人造肉的口感无法与自然肉类相比,那么无论它有多少益处,想要被人们普遍接受都会很难。因为除了素食主义者和动物福利主义者,恐怕大部分人都不会为了环保事业而接受“口感降级”。

人造肉如果想要一个乐观的未来,还需要更多技术上的突破。但无论如何,人造肉企业都应秉持一个原则,就是踏实认真做产品,让人造肉真正成为一场食品革命,而不是资本的游戏。

民生视窗编辑部
主任:王 志
执行主编:田新元 陈淳安
新闻热线:(010)56805028
监督电话:(010)56805167
电邮:gu8138@163.com

□ 舒 静 关桂峰 李 平 殷晓圣

10月16日,金字火腿股份有限公司召开“植物肉新品发布会”。新品上市前,这家公司股价连连上涨。此前,已有其他食品企业发售“人造肉”产品。业内人士称,与“人造肉”相关的企业已超过1000家。

一方面受到资本市场追捧,而另一方面,有关概念炒作和资本泡沫的争议也如影随形。“人造肉”走红,到底是资本噱头还是健康食品新趋势?

是新概念还是“回锅肉”

“味道不错,口感与牛肉很像。”金字植物肉新品发布会现场,有体验者表示。新华社记者了解到,此前在金字火腿天猫旗舰店预售的1000份“人造植物肉饼”已全部售罄,卖家称预计发货时间为10月下旬。

金字火腿公司并非唯一一家抢滩“人造肉”市场的企业。

9月4日,烟台双塔食品股份有限公司发布公告,称研发出以豌豆蛋白为原料的素肉月饼,在电商渠道限量1000份发售,售价为每盒168元,当日售罄。

9月6日,珍肉(北京)食品科技有限公司在电商平台上架号称“首款国产人造植物肉”的“珍肉”月饼。公司负责人告诉记者,产品上市后6天便售罄。

今年以来,美国多家公司纷纷推出植物肉三明治、植物肉炸鸡、植物肉汉堡等产品,受到市场热捧;传统肉类公司如嘉吉、荷美尔、泰森食品等,均通过投资或合作进入了植物肉产业。

而实际上,无论在国外还是国内,“人造肉”都并非全新概念。有业内人士称,“人造肉”的走红,多少有些“回锅肉”的意味。

据专家介绍,“人造肉”按照制造工艺和生产技术可分为植物肉和培养肉两大类:前者是基于植物蛋白等

原料,通过人工方式合成肉类相似物;后者是用动物干细胞培育出的“人造肉”。两者在主要原料、生产成本、技术路线上都存在差别。目前人造肉行业企业大多集中于植物肉方向。

农业农村部食物与营养发展研究所副研究员刘锐说,植物“人造肉”通常以大豆、小麦、豌豆的植物蛋白为原料,应用挤压组织化技术,在热剪切和压力等物理场作用下,蛋白质发生改性、分子链取向、重新交联,使其具备动物肉制品的质地和口感。

北京工商大学食品学院副教授李健认为,目前市场上一些企业采用的技术,并无特别多的创新。

中国植物性食品产业联盟秘书长薛岩表示,很多上市公司都是在抢占风口,实际生产的就是传统素肉的改良版本。尽管在口味、形态上有所改变,但口感上达不到与肉类类似。国内只有为数不多的几家

企业可以做出接近肉类的口感。

是否安全健康

根据金字火腿发布的公告,此次推出的植物肉产品由公司与美国杜邦公司在中国的子公司丹尼斯克(中国)投资有限公司合作研发,主要原料是从大豆、豌豆、小麦等植物中提取的植物蛋白,具有科技、健康、绿色等特点。

这类“人造肉”产品究竟采用的是什么技术? 金字火腿公司首席技术官、总工程师马晓钟说,植物肉研发中主要解决的技术难点有两个:一是植物蛋白改性问题,从大豆蛋白圆形分子结构重新构造成肉类的纤维状分子结构;二是利用植物来源的风味物质让植物肉接近动物肉的质感、香味。

马晓钟称,植物肉的胆固醇含量为零,非常健康。有消费者追问,“人造肉”里到底添加了什么? 是否如其宣称的那样安全、健康?

金字火腿公司称,所生产的植物

辽宁海城白菜收获忙

时下正值辽宁省海城市秋白菜收获季,田间地头呈现一派繁忙收获景象。图为析木镇红土岭村村民祝丹在田里整理收获的白菜。

姚剑锋 摄

延伸阅读

不长肉的人造肉是啥味

媒体记者现场体验金字火腿植物肉新品

□ 之 江

浙江上市公司金字火腿发布预售植物肉(人造肉)的消息发布后,引发资本市场高度关注。公司股价闻声而动,连吃了几个涨停板。

传说中吃了肉不长肉的植物肉究竟是什么味道? 这是广大网友最为关心的问题。

金字火腿实际控制人、代理董事长施延军在现场邀请媒体记者先吃肉再工作,“植物肉产品具有科技、健康、绿色的优势,对自然、人类的持续发展都很有意义。我们与杜邦公司技术合作,推出植物肉产品系列,在增强研发实力、丰富产品体系的同时,也希望能为社会的绿色发展增添一点力量。”

在发布会现场,金字公司的工作人员,现场为大家制作了牛肉味植物肉饼汉堡,供大家品尝。只见

工作人员拿出一个冷冻的金字牛肉味植物肉饼,呈圆形,厚度如常见牛排;颜色为红色,与牛肉比较接近;解冻后,工作人员将肉饼放入煎锅用油煎熟,在煎的过程中肉香浓郁,牛肉风味突出。煎熟后,工作人员将肉饼切成小块,与生菜、番茄、面包一起做成汉堡。《浙江日报》记者品尝了一块,与素肉等豆制品比较,明显具有肉类纤维质感,口感与牛肉基本接近。

在上海杜邦营养与生物科技中国研发中心的会场,杜邦营养与生物科技中国研发中心的专家介绍了全球植物肉产业及技术情况。

2019年被称为植物食品元年。今年5月,随着beyond meat的上市,植物肉成为人们的关注焦点。beyond meat是植物肉行业首家创业企业,主要业务为利用植物蛋白制造植物肉,目前主要提供超越汉堡、

超越香肠、超越牛肉、超越碎牛肉四个产品,口感和味道贴近动物肉类,不含大豆和转基因食品。主要销售客户为主流零售、餐饮商等。今年以来,beyond meat与肯德基、赛百味合作,推出植物肉三明治、植物肉炸鸡,受到市场热捧。

5月14日,李嘉诚旗下公司投资了美国公司Impossible food。另外,传统肉类公司如嘉吉、荷美尔、泰森食品等,均通过投资或合作进入了植物肉产业。雀巢于2018年6月设立植物食品品牌gavden gowvmet,2019年4月与麦当劳达成合作,在德国销售植物肉汉堡。

在国内,植物肉也成为发展新潮,传统食品企业、创新创业企业纷纷进入这一行业。

网友们没有尝到肉之前有些疑惑,这些人造肉是不是就是从前豆制品做的那些素食? 这个问题也是

深交所感兴趣的。在金字火腿三连板后,深交所也发来了问询函,其中就问到了这个问题——生产植物肉产品需要完备的备案和生产许可流程、与其他产品生产所需资质的异同。

金字火腿董秘说,完全不是一个概念。植物肉,更科技、更健康、更绿色。因为植物肉产品的所有成分来自于植物,主要原料是从大豆、豌豆、小麦等植物中提取的植物蛋白,采用现代化食品加工技术与装备,使其营养成分、口感和风味接近动物肉的一种植物基类制品。

在很多的人的概念里面,植物肉就是素肉,没有什么技术含量;很多人觉得,植物肉的消费只适合素食肉人群、减肥、瘦身人群;还有很多人会认为植物肉的口感与动物肉的风味相差太大。

说到这,最有发言权的应该是