



食品将告别“零添加”时代

品牌“做减法”让产品健康又好吃

在泉州一家超市的货架前,市民林女士眉头紧锁:“‘零添加’产品铺天盖地,可有些明明加了其他糖,还说自己‘无蔗糖’。”她的困惑,折射出食品行业一场酝酿已久的变革。2027年3月,国家“零添加”标签禁令将正式落地,而泉州——这座拥有达利、盼盼、亲亲等知名品牌的中国休闲食品名城,悄然打响了一场“配料表革命”。

■融媒体记者 杜连财 文/图

361°
多一度热爱

微信扫一扫,获取更多前沿资讯

PEAK 匹克体育

和敏基金会
HEMIN FOUNDATION

推进“减法革命”

“消费者需要的不是营销话术,而是实实在在的安心。”在泉州堂食品的生产车间,总经理陈清帅拿起一袋“真正杨梅”产品,配料表上仅有杨梅、白砂糖、食用盐三项。他坦言,过去行业盛行用“零添加”标签吸引眼球,但“文字游戏”透支了信任,“现在我们要用更干净的配料表说话”。

这家以蜜饯闻名的企业,正在推进“减法革命”。今年起,其传统产品中的化学添加剂将从十几种压缩至苯甲酸钠、甜蜜素、柠檬酸三种。“减法背后是工艺的加法。”陈清帅指着生产线解释,鲜果腌制温度精确到 $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$,腌制时长以分钟为单位调整,只为用物理手段替代化学防腐。

同城的鲜之惠食品工厂,董事长李永钟展示了新研发的“山海鲜”提鲜料:鹿茸菇、昆布等六种天然食材取代了传统鸡精的添加剂。“中国人懂鲜,鲜味就该来自山海之间。”他笃定道。

在健康趋势的推动下,植物基和植物蛋白食品以其天然、健康的优势,近几年成为食品行业创新的热门领域。例如,雀巢推出大豆蛋白与真肉混合的汉堡,欧洲零售商Lidl的“豌豆蛋白牛肉”既降低成本又减少碳足迹。

用技术破局

“困住企业的不是技术,而是成本。”一位不愿具名的泉州食品从业者透露,用天然成分替代防腐剂,成本可能翻倍。这也解释了为何此前部分企业热衷打擦边球——标注“零添加蔗糖”却添加果糖,宣称“无防腐剂”却用脱氢乙酸钠。但随着新规落地,这类“伪零添加”产品将失去生存空间。

安永日前发布的《未来消费者指数》报告显示,无论是在休闲零食、茶饮、烘焙还是其他细分领域,消费者对食品的健康价值属性提出了更高的要求。

在泉州经济技术开发区,一场关于“未来味道”的试验正在进行。某企业与高校合作研发的“植物基鱼丸”,用海藻蛋白模拟鱼肉的弹性;另一家企业的实验室里,3D打印技术正将鹰嘴豆蛋白“编织”成牛排纹理。“用科技让健康更好吃,才是真正的升级。”技术负责人表示。

而鲜之惠与博士团队合作开发的“锁鲜罐”,通过专利包装技术将鸡精鲜味保留率提升40%;金冠食品则将MBTI性格测试融入糖果开发,针对不同性格添加叶黄素、益生菌等功能成分。

真诚是长久之道

全球消费者调研显示,全球超过一半的消费者会对尝试风味融合感兴趣,37%的消费者会在社交媒体上关注热门的食品饮料趋势。意想不到的风味、融合菜系、品牌联名、非传统形式、跨品类混搭及限量版产品都能给消费者创造意想不到的惊喜。例如,今年奥利奥和可口可乐首度合作,在全球范围内推出了奥利奥可口可乐汽水味夹心饼干和奥利奥限定版可乐型汽水,满足了更多年轻消费者的创新需求。

这种变化倒逼企业重塑品牌逻辑。鲜之惠在最新产品包装上,用拟人化的蘑菇、海藻图案直观展示原料来源;某泉州休闲零食品牌则直接在包装正面标注“每包含5克膳食纤维”,字号比品牌LOGO还醒目。“消费者越来越聪明,真诚才是必杀技。”一位企业市场总监总结道。

近年来,我国科学家瞄准世界前沿问题和引领未来发展的颠覆性技术,开展细胞培育肉、微生物蛋白肉等新型替代蛋白食品研究,目前在细胞培育肉种子细胞构建、3D生物打印和产品开发、微生物蛋白细胞工厂构建和产业化发展等方面都取得了国际领先的成果。

商界资讯

惠安箱包
探索升级新路径

近年来,年出口超50亿元的泉州惠安箱包产业依托“惠安优品”公共品牌建设,探索传统制造业转型升级新路径,实现从代工制造到文化赋能、从单一外销到内外协同的转变。

今年年初,惠安县箱包行业协会成立,近百家企业加入。协会迅速对接行业机构,邀请专家实地考察,为产业转型指明方向。部分企业将产能转至东南亚,利用关税政策稳固外销;部分企业创立自主品牌或研发智能技术,提升竞争力。

茶业与时尚潮流
跨界融合

日前,“世遗泉州·时尚之都”系列活动之“品世遗之味 赏时尚潮流”主题活动在华祥苑铁观音庄园举行,推动茶与时尚潮流跨界融合。

活动中,七匹狼与华祥苑联袂呈现时尚大秀,模特身着新品服饰穿梭茶园,展现传统与现代、茶业与服装的融合之美。本次活动融合安溪铁观音“双世遗”文化与纺织服装潮流设计打造“茶服美学”,让茶韵茶香焕发新生,助力安溪铁观音走向世界,期待更多泉州企业书写东方产业传奇。

海峡两岸文创青年
举行成果对接会

日前,2025年海峡两岸文创青年人才设计成果对接会在德化陶瓷产业创新发展研究院举行。活动以“瓷韵两岸·智创未来”为主题,致力于搭建两岸青年设计人才交流桥梁,激发德化陶瓷产业创新动力。

活动推介环节,三位台湾青年设计人才登台展示作品并分享设计故事。现场还设有“中国白·哲思创意设计对接会”展区,宛如“设计超市”,展出百余件两岸青年设计佳作。据悉,这些作品将无偿授权给德化陶瓷企业使用,推动两岸产业合作迈向新台阶。

泉州科研改革
入选优秀案例

近日,泉州市委全面深化改革委员会通报2024年泉州市改革创新案例评选结果,泉州市科技局报送的《探索科研院所市场化产业化转型新路》入选优秀案例。

为解决科研院所市场化、产业化难题,泉州出台相关实施意见,在全省率先开展科研事业单位企业化管理改革,探索“研究院+”新模式,促进科技与产业创新融合。目前,6家事业单位性质科研院所已成立产业化运营公司,部分科研院所市场运营收入翻倍增长。(连财)