

新闻中心

- ▶ 活动通知
- ▶ 学会动态
- ▶ 行业信息
- ▶ 最新资讯
- ▶ 科技进展
- ▶ 政策法规
- ▶ 关注食品安全
- ▶ 域外信息
- ▶ 供应商推荐

相关新闻

- 2013年全球华人保健（功...
2012年度中国食品科学技...
孙宝国：食品添加剂需要正确...
学会声明
关于推荐第十三届中国青年科...
我国方便食品产业乘势而起
2014年度康师傅杯大学生...
2013全国食品安全科普作...
中国泡菜产业创新及安全研讨...
中国食品科学技术学会201...

NEWS

站内搜索

标题

搜索

学会动态

参加美国食品科技学会2014年会暨食品博览会有感

2014-7-14 0:00:00 新闻来源：中国食品科学技术学会 浏览人次：72

探寻食品科技前沿 共筑未来合作平台 ——参加美国食品科技学会2014年会暨食品博览会有感

美国食品科技学会（IFT）是中国食品科学技术学会（CIFST）对外交流的重要合作伙伴，双方经过近20年的务实交流与合作，已建立起深厚的友谊和彼此的互信，尤其是近几年，在食品安全、公众科普、科技期刊、信息共享等方面的合作取得了卓越的成绩，对促进东西方食品工业的共同提升产生重要影响。

2014年6月21-24日，美国食品科技学会（IFT）2014年会暨食品博览会在美丽而安静的海港城市——新奥尔良召开。为了增进与IFT的深入合作，学会副理事长饶平凡教授、副秘书长刘昊宇高工等一行三人参加了此次大会。通过交流和学习，及时了解到目前国际食品界的新技术和新产品，并对未来食品工业的发展趋势产生较深刻的认知。

融合——信息共享建立产业合作通路

IFT年会暨食品博览会至今已成功举办了75届，经过半个多世纪的发展已成为美国食品科技界和工业界人士每年必定要参加的品牌会议，这其中除了IFT作为美国食品界历史悠久的社会团体所产生的影响力之外，更为重要的因素是，学术交流和展览展示已成为美国食品界，乃至国际食品界实现信息互通有无，促进共同发展的重要途径。

据统计，本届IFT年会暨食品博览会吸引了国内外18000余人参会，包括食品科学家、专业研发人员、食品供应商、市场营销专家以及其他来自全球各地的业界人士。食品博览会上，参展公司超过1000家，设置展位总计达到6000个，较去年有所增加，展出内容以食品添加剂、食品配料、生产及包装设备、检测仪器和食品工业新技术为主。在学术交流部分，通过专题会议、研讨会、晨会（Morning Session）、墙报（Poster）等多种方式进行深入的交流，尤其是专题会议，共设置了110个专题，涵盖了1100多个技术报告，针对食品化学、食品工程、食品营养与健康、食品微生物、食品加工与包装、食品安全与反恐、产品开发与配料创新、食品法律与法规、感官科学、可持续发展等话题进行跨学科的综合探讨。美国食品界从事各个领域的专业人士，每年都期待着通过这样的盛会聚集在一起，及时掌握业界的科研动态和发展趋势，紧跟行业前进的步伐，寻找逐步提升的机遇和空间。个人的愿望汇聚成集体的力量，成为行业飞速发展的源泉。

前沿——科技力量改变人类生活

每届IFT年会暨食品博览会上都会有让人耳目一新的技术或者产品呈现给业界来分享。今年最引人注目的当属3D食品打印技术，事实上，3D打印技术早于30年前已经出现，但在最近两三年内尤其流行。美国康奈尔大学创新发展实验室主任Beacon Lecture表示，随着科技的进步，3D打印技术的成本变得越来越容易接受了，从50万美元降低到1000美元，可以使用的材料种类也越来越多了，从80年代唯一的软塑料发展到目前的诸多各类，这些改变也是此项技术逐渐流行起来的重要原因。Lecture尤其自豪的是，他带领的科研团队在一次偶然的机会开始了3D食品打印的创新之旅，最初他们只是打印带有糖霜的巧克力，但逐渐地他们试验着其它可以食用的膏体、粉末、胶体等不同的食材。Lecture强调，目前3D食品打印的最大挑战在于打印过程中的流变性能。关键优势是“优化”和“定制”，可以根据个人的营养需求，来控制食品的营养成分，而且不需要特殊的装备、不需要大量的准备时间，不会产生副产品的浪费等。他相信3D食品打印机将对未来的消费者产生巨大的影响。

IFT主席Janet Collins女士在6月21日晚上举行的特别招待会上向来自各界的代表共同分享了IFT在过去75年中具有里程碑意义的重要科学史。她表示，在IFT过去的75年中，是如此多的创新促成了IFT的发展，同样，也是诸多的创新方加速了美国食品工业的飞速发展。从1810年罐头的问世到如今的纳米技术、食品可追溯系统、3D食品打印技术等等，这一系列的变化，都是创新的杰作。Collins女士在感叹美国食品科技发展为人们带来美好生活的同时，也提出希望美国食品科技界和工业界人士继续努力，以创新的思维和创新的方式，引领行业的创新发展。

创新——食品科技历史与未来永恒的主题

单独从食品博览会来看，“创新”仍然是本届展会的突出亮点。当我们徜徉在展会现场时，毫无疑问这些产品中的某些一定会影响我们未来的工作和生活。为了表彰行业的突出创新，IFT在本届年会上特别设置“2014年IFT食品博览会创新奖”，Arla食品配料公司、PerkinElmer公司和Solazyme公司荣获此殊荣。

“IFT食品博览会创新奖专门授予那些在过去的一年中，在食品工业的发展过程中取得突出技术进步的食品企业，包括产品创新、配料创新、技术创新、仪器创新、设备创新、服务创新等”，IFT候任主席Mary Ellen Camire如是说。

Arla食品配料公司凭借Nutrilac®蛋白质荣获该奖项。Nutrilac®蛋白质可以利用乳清酸（一种在酸奶的生产过程中形成的副产品）生产出高附加值的乳制品，如发酵酸化饮料，含有2-5%的蛋白质、必需氨基酸和钙的奶油冰激凌等。除此之外，该蛋白质还能够使希腊酸奶生产者避免由于存储、运输和处置乳清酸所带来的高额成本。乳清酸已成为希腊酸奶生产者目前头疼的关键难题，据悉2012年在美国东北部，产生了5.67亿吨的乳清酸废弃物。在酸奶生产过程中，每100千克的液体乳液，最终只有33千克被合理利用了，其它66千克全部用来生产乳清酸。Nutrilac®蛋白质的应用，可以将这66千克的乳清酸转化成100千克的发酵饮料，对于乳制品工业而言，是一种难得的福音。

PerkinElmer公司凭借DairyGuard奶粉分析仪荣获该奖项，该仪器采用先进的计算方法来筛选奶粉中已知和未知的经济掺假物质，并提供了针对蛋白质、水分和脂肪的快速营养参数测量。该系统可以帮助食品生产者抵制故意掺假行为（如三聚氰胺和尿素），以及用快速简单的非目标安全检测来确认未知污染，如果检测结果发现样品中的某种物质不允许添加，那么非目标安全扫描会直接给予提示。

Solazyme公司凭借从微藻中提取的高稳定性高油酸油获得该奖项。这种新型油实现了食品的多种性能和健康属性，但并没有牺牲传统油脂口味的关键指标。与市场上的任何一种油相比，具有更低水平的多不饱和脂肪酸，良好的稳定性以及零反式脂肪酸等优良特性。除此之外，还富含 ω -9脂肪酸、低饱和脂肪、单不饱和脂肪达90%以上。这种油可以取代部分氢化植物油、高饱和脂肪油、不稳定的液体油等，广泛应用于食品工业中。

挑战——美国食品工业面对的难题：浪费、饥饿、肥胖

历届IFT年会的大会报告，都会邀请各界知名专家进行报告，包括媒体人，从宏观和消费者的角度来分析食品产业面临的挑战与机遇，今年亦是如此。本届年会邀请到美国知名零售连锁Trader Joe's的前总裁Doug Rauch先生，他在报告中指出，目前美国食品工业需要集中精力解决三大复杂而又巨大的难题——食物浪费、饥饿、肥胖，业界人士将为此进行重新思考。

Rauch表示，当前在美国，有一大批消费者同时面临着肥胖与饥饿的双重困扰，这对于食品科学家而言是极大的挑战，他们需要运用科学知识来解决这一明显存在矛盾的难题。而且，近六分之一的美国人处于“食品不安全”的境况，他们中的许多人都是有工作的贫穷群体，为了生计他们不得不频繁地选择不同类型的经济实惠但营养价值不是特别高的食物。Rauch认为，饥饿已经不再仅仅是热量不足这么简单，其实质是营养的缺乏。经济能力越差的群体，往往就更可能迫于生计选择相对不健康的食品，随之而来的是更高的热量。滑稽的是，如今饥饿需要面临的新敌人竟然是肥胖。

与此同时，在美国食品浪费的问题也已经达到了惊人的地步。据统计，全球有30-40%的食品并没有被消费掉，而是被浪费了。在发展中国家，存在这个问题是因为采后基础设施不完善等导致的。然而，在发达国家，却是由于消费者不理解“保质期（sell by）”和“最佳品尝期（best by）”之间的差别，甚至不知道什么是真正的食品过期。结果，很多优质的食品被无端扔掉了，不但造成了食物浪费，还对环境带来非常消极的影响。对此Rauch非常遗憾地说，在美国有16%的沼气是由腐烂的食物生产的。Rauch相信，食品工业下一轮的革命必将是充分利用我们已经生产了但是没有被消费的食品。

活力——学生积极参与，形成一道亮丽的风景线

美国食品界尤其注重青年学生参加学术研讨的经历，学校和老师将类似的活动作为考核一名学生综合能力的重要指标，食品企业在招聘人才时，也将此视为学生实际能力的重要表现。近几年在IFT年会暨食品博览会上，青年学生亦是一道亮丽的风景线，他们通过形式多样的比赛和交流，在展示智慧与才华的同时，也在同龄人的角逐中，寻求差距，实现自我的突破与提升。本届年会以青年学生为对象的活动包括，由玛氏集团赞助的产品开发大赛、发展中国家的食品解决方案大赛、由迪斯尼赞助的产品研制大赛、研究生学术论文大赛、优秀领导力策划大赛、职业生涯探索、墙报交流、趣味长跑等。

比较有趣的一项比赛是发展中国家的食品解决方案大赛，该大赛由IFT学生会组织，其宗旨是鼓励IFT全球各地的学生会会员充分运用专业知识服务于食品工业。这项大赛每年围绕一个特定的主题开展，如今已成功举办了六届。本届大赛主要针对非洲近年来日益兴盛的植物油加工业产生的副产品开展的，改变以往植物油加工副产品应用于动物饲料的现状，通过科技创新，开发出适合人类食用的新产品，解决发展中国家粮食缺乏的严重问题。

未来——中、美两食品学会将继续开展深入的合作

近年来，中、美两食品学会已在诸多领域开展深入合作，并在彼此的借鉴与学习中共同前进。IFT也非常重视与CIFST长达近20年的合作关系，并期望通过中、美两食品学会的深入合作，共同促进全球食品科技的持续发展。为了更进一步加强合作，IFT现任执行副主席Christie Tarantino预计10月底来华专程与CIFST领导进行洽谈，探讨更多领域的创新合作。

CIFST与IFT自2009年共同创办的《中外食品•食品技术》至今已成功出版发行19期，在中国食品界已形成一定的影响力，为了使期刊更好地惠及中国食品界人士，经过双方共同探讨，将在信息时效性、科技共享性等方面加大力度，尤其在中国方便食品、咸味休闲食品、食品配料等领域进行重点的市场调研，提供有效信息，更快更好地满足中国食品业界的需求。

针对产品开发与感官评定等热点话题，双方将在9月1日由CIFST主办

的第十四届中国方便食品大会召开前夕举办为期一天的培训班，由IFT前主席、著名感官评价专家Herbert Stone等国际专家亲自授课，以期通过案例分析，为中国食品科技人士提供产品创新发展的启示。

在学生创新大赛方面，CIFST已有8年的成功经验，并在2014年突破现有模式，将大赛深入到台湾地区和香港地区。IFT希望在此基础上，与CIFST开展合作，双方共同启动国际学生创新大赛，期待东西方学生在激情创意中，能够碰撞出更多科技的火花，为业界的明天播下青春的种子。预计将在2015年中美食品业高层论坛上正式启动中美食品界学生创新大赛。