



首 页   学会介绍   学会活动   会员天地   学会出版物   百家论坛   资料下载   关注食品安全   消费者课堂   科普之窗

### 相关新闻

- ◆ 中国食品科学技术学会组织..
- ◆ 学会代表参加日本第十六届..
- ◆ 第八届冷冻与冷藏食品产业..
- ◆ 启动公众科普,了解冷冻食..
- ◆ 中国食品科学技术学会科技..
- ◆ 中国食品科学技术学会科技..
- ◆ 中国食品科学技术学会赴新..
- ◆ 第六届CIFST年会暨第五届..
- ◆ 2009北京非热加工技术国际..
- ◆ 我学会代表参加IFT年会并..

首页 >> 本地动态 >> 学会动态 >> 详细内容

## 第四届乳酸菌与健康国际研讨会隆重召开

2009-6-23 13:37:43   新闻来源: 中国食品科技学会, 食品学术团体   浏览次数: 414

近年来, 中国乳酸菌产业以其高科技含量、高附加值、健康时尚的综合优势, 一直保持迅猛发展的良好势头。2009年6月10-12日, 继连续成功举办三届乳酸菌与健康国际研讨会后, 由中国食品科学技术学会主办, 养乐多、丹尼斯克、蒙牛等国内外领军企业共同支持的“第四届乳酸菌与健康国际研讨会暨中国食品科学技术学会乳酸菌分会年会”在美丽的海滨之城青岛隆重召开。



“三聚氰胺”事件后, 中国乳业遭受重创。而在整个乳业市场的恢复性增长中, 乳酸菌产业因其明确的功能定位依然受到消费者的喜爱, 为乳业中恢复最快的品类。而乳酸菌产品受到消费者喜爱的重要原因是——关注肠道健康。

随着工作压力的增加、生活饮食习惯的紊乱, 肠道对健康的重要性已引起消费者的普遍关注, “乳酸菌与肠道健康”也成为本届大会的研讨主题。会议邀请荷兰、日本、中国等国内外知名科学家、企业家及行业管理部门的领导, 会同产、学、研各界近120名代表, 对乳

酸菌产业发展趋势、肠道健康研究进展、新产品、新资源的开发与应用、《食品安全法》与标准体系等热点问题进行了深入探讨。

## 一、产业前景依然美好

乳酸菌作为一个多元化朝阳产业,早已涵盖食品、医疗、养殖、环保、新材等多个领域。而在食品工业的应用中,投入使用的益生菌种类就已超过20种,益生菌产品总数超过380种。国内外知名品牌如蒙牛、伊利、三元、光明、养乐多、达能、雀巢、丹尼斯科、科汉森等更是纷纷投入重兵,大力开拓中国市场并获快速成长。与此同时,于1997年成立的国内最早炒作乳酸菌概念的太子奶集团,在成立11年后,却悄然退出重组。中国乳酸菌产业的发展,在2009年面临新一轮的整合与发展。

日本的益生菌产品开发较早且早已形成产业规模。欧洲作为全球最大的益生菌市场,2007年益生菌产业收入达57亿美元。美国益生菌产业市场已跃居第二且增长迅速,预计到2010年该市场收入将超过46亿美元。

中国食品科学技术学会乳酸菌分会理事长、浙江大学生工食品学院副院长何国庆教授指出,中国益生菌产业虽起步较晚,但近年来产值高速增长,人均酸奶购买量由2000年的1.12Kg,上升至2007年的3.97Kg,7年间增长了254.5%,持续5年增长率高于10%。高速增长的市场为益生菌产业发展带来契机,预计到2010年全球益生菌产业产值将超过200亿美元,益生菌产品的开发应用前景无限光明。

## 二、肠道菌群与健康备受关注

据WHO预测,从2006至2015的10年,心脏病、中风和糖尿病将给中国国民收入带来5580亿美元的损失。上海系统生物医学研究中心副主任、上海交通大学生命科学技术学院副院长赵立平教授结合大量新的科学证据,认为过度进食高脂肪、高蛋白、高糖的食品,植物多糖等养分严重不足,会增加肠道里条件致病菌的数量,减少保护肠屏障功能的细菌,最后使肠屏障功能下降,导致血液中病菌的抗原增加,刺激人体免疫细胞产生炎症反应。长期、低度、全身的发炎,最终会破坏胰岛素受体、损伤血管壁,导致糖尿病、冠心病等疾病的发作。

人是一种“超级生物体”:人体内生活着大量的共生细菌,其中大部分在人的肠道里,称为肠道菌群,其细胞数量是人自身细胞的10倍,编码的基因数量是人的基因组的100倍,具有十分重要的营养、代谢和免疫功能,被称为人的“第二基因组”。在消化管炎症疾患的发病机理中,如肠炎性疾病和大肠关联性癌,共生性肠内细菌粘液性免疫系统的异常回起着重要的作用。然而,我们对其内在联系却知之甚少。养乐多中央研究所松本敏主任研究员通过实验证明,干酪乳酸杆菌对于消化管炎症疾患的治疗有特殊疗效。

## 三、益生菌功能明确,新产品、新资源研究更加深入

益生菌有益于肠道健康和人的健康,已成为活跃的功能性食品配料之一。但是由于益生菌受到储存条件和加工工艺的限制,传统应用都以发酵乳制品为主,功效上也多见肠道和免疫调节的研究。产业各界在益生菌的功效研究、食品的应用等方面不断开拓创新。为了让益生菌能够成为随时随地“移动”着的健康伴侣,丹尼斯克突破性地把益生菌加入到吸管中,让长货架期常温保存的食品也有了选择益生菌作为健康概念的可能。荷兰国家应用科学院(TNO)开发的动态计算机控制体外肠胃道模型,以其独特的性能取代体内实验方法,检测益生菌和益生元通过肠胃道时生物功效变化,应用于新型功能性乳制品的开发。

中国传统发酵食品的制作及食用已有几年前年的历史,其中蕴涵着丰富的乳酸菌资源。中国辽阔的地域、不同地区多变的自然环境以及加工工艺的千差万别,造就了中国乳酸菌资源丰富的生物多样性。目前为止,许多自然发酵食品的制作仍然沿用几千年的传统工艺,对其中的乳酸菌资源的生物多样性了解非常少,更谈不上开发利用。与会专家呼吁业界重视中国传统发酵食品中蕴藏的生物多样性各异的乳酸菌资源,并对其进行系统研究,这样不仅有利于我国传统发酵食品的工业化生产,同时在食品、饲料、农业、医学、工业等领域也会有着广泛的用途。

## 四、法规与标准是大会关注的热点

乳酸菌独特的益生作用越来越引起人类的重视,而构成益生菌类产品功效的三大要素是菌种、活菌数及保藏条件。因此对乳酸菌产品的法规、标准的制订与检验成为各方关注的热点。6月1日《食品安全法》正式实施,将对行业发展产生深远的影响;而乳酸菌在功能食品领域正得到越来越多的应用。评价乳酸菌产品质量的核心指标自然是乳酸菌的含量以及乳酸菌的鉴定。与会代表对国际标准、国家标准和企业标准中存在的问题进行了热烈讨论。

## 五、公众科普启动消费者教育

中国食品科学技术学会副理事长兼秘书长孟素荷高级工程师参加了大会开幕式,她指出:“乳酸菌产品是中国乳品行业中率先走出“三聚氰胺”阴影的品类,目前的市场恢复仍在加速中,今夏主要企业已经呈现出10%以上的增长。它表明消费者对这类产品的喜爱。健康的产品需要良性的发展,更需要科技界和企业界的互补合作。中国食品科学技术学会乳酸菌分会的成立及其五年间有效率的工作,就显示了中国食品科学技术学会对这一行业的关注和支持。”她同时指出,“企业的品牌宣传应与公众科普同步,才会有更具容量、更健康的乳酸菌市场。因为消费者的信任,是乳酸菌行业持续、快速、稳定发展的依仗”会议的安排似乎印证了她的思考。10日下午,以“一石激起千层浪,七嘴八舌‘益’生菌”为主题的“养乐多消费者课堂”,吸引了近百位消费者参加。专家幽默生动的语言、大学生志愿者热情的服务、专业到位的答疑让广大消费者真正体会“科学、理性消费”的益处及乳酸菌对自身健康的影响。公众科普由这家“世界乳酸菌发明企业”紧贴会议启动。

与此同时,中国食品科学技术学会对乳酸菌行业的支持与服务力度加大。11日下午,中国食品科学技术学会乳酸菌分会理事会召开。中国食品科学技术学会常务副秘书长、乳酸菌分会秘书长邵薇高级工程师总结了分会2008年的主要工作。与会者对分会2009年工作计划及今后工作的实施重点进行了探讨。确定将于7月初,由邵薇率阵容强大的中国乳酸菌代表团赴新加坡参加“第五届亚洲乳酸菌研讨会”。同时经过理事会选举程序,增补了张和平、生庆海、王荫榆、刘志峰等十多位业界精英为分会新增理事,以构建中国乳酸菌行业的人才优势。中国食品科学技术学会对乳酸菌行业的支持在向多层次传递中。

### 友情链接

[中国食品产业网](#) [中国食品商务网](#) [北京营养源研究所](#) [食品添加剂市场网](#) [食品伙伴网](#) [第一食品网](#) [山东信息港](#) [中华食品商务网](#)  
[中国面制品网](#)

[学会介绍](#) | [学会活动](#) | [会员天地](#) | [学会出版物](#) | [百家论坛](#) | [资料下载](#) | [科普之窗](#) | [关注食品安全](#) | [消费者课堂](#) | [广告服务](#) 

中国食品科学技术学会版权所有地址:北京市东城区灯市口大街75号中科大厦B座,100006

电话:010-65263596 传真:010-65264731 Email: cifst@126.com 京ICP备07032523号

Copyright © 2003 Chinese Institute of Food Science and Technology. All rights reserved. 站长统计.