

杏鲍菇肠配料组成及保藏特性研究

芦菲, 李云波, 时双千, 李波*, 孙俊良
(河南科技学院食品学院, 河南新乡 453003)

摘要:以杏鲍菇为主要原料, 添加适宜辅料, 将其加工成类似火腿肠的凝胶食品。通过单因素和正交实验, 研究了大豆蛋白、玉米淀粉、卡拉胶添加量对杏鲍菇肠品质特性的影响, 在此基础上探讨了肉的种类和添加量对菇肠品质的影响。结果显示, 以100g杏鲍菇浆料为基准, 添加15%大豆蛋白、12%玉米淀粉、0.4%卡拉胶, 杏鲍菇肠品质较好; 添加30%鸡肉或猪肉, 可进一步改善产品品质。扫描电镜观测显示, 杏鲍菇肠内部呈现良好的空间网络状结构, 构成稳定的凝胶体系。对杏鲍菇肠保藏特性研究显示, 添加20%鸡肉肠经100℃、30min杀菌可在4℃保藏51d。该研究为杏鲍菇及食用菌的精深加工提供了有效途径。

关键词:杏鲍菇, 食用菌, 火腿肠, 配料, 保藏

Study on ingredient composition and preservation characteristics of *Pleurotus eryngii* sausage

LU Fei, LI Yun-bo, SHI Shuang-qian, LI Bo*, SUN Jun-liang

(School of Food Science, Henan Institute of Science and Technology, Xinxiang 453003, China)

Abstract: A sausage-like gel food was prepared using *Pleurotus eryngii* as the main material. The effects of additions of soybean protein, corn starch and carrageenan on the qualities of *P. eryngii* sausage were studied by single factor and orthogonal experiments, and the effects of meat kinds and additions on sausage qualities were also investigated. The results showed that adding 15% soybean protein, 12% corn starch and 0.4% carrageenan based on 100g of *P. eryngii* pulp produced optimal quality of sausage. Adding 30% chicken or pork could further improve the quality of sausage. The interior of *P. eryngii* sausage presented a good network structure and a stable gel system observed by environmental scanning electron microscope. Preservation experiments showed that *P. eryngii* sausage adding 20% chicken could be stored 51 days after sterilization at 100℃ for 30min. The study provides an effective way for deep processing of *P. eryngii* and edible mushrooms.

Key words: *Pleurotus eryngii*; mushroom; sausage; ingredient; preservation

中图分类号: TS201.1 文献标识码: B 文章编号: 1002-0306(2015)06-0285-05
doi: 10.13386/j.issn1002-0306.2015.06.054

杏鲍菇 (*Pleurotus eryngii*) 又名刺芹侧耳、平菇王, 属伞菌目、侧耳科、侧耳属^[1]。杏鲍菇菌肉肥厚, 质地脆嫩, 具有愉快的杏仁香味和鲍鱼口感, 深受人们的喜爱, 被列为“神舟九号”宇航员食品^[2]。杏鲍菇富含多糖、蛋白质、氨基酸等营养物质, 具有抗肿瘤和调节免疫^[3]、预防高血糖和高血脂^[4]、抗氧化和抗突变等活性^[5], 还含有溶血素、植物凝集素、漆酶等生物活性物质^[6-7], 是一种集美味、营养、保健于一体的食用菌。近年来, 随着栽培技术的成熟, 杏鲍菇产量大幅提升, 目前已成为继金针菇之后的第二大工厂化栽培品种。

我国食用菌年产量超过2000万吨, 占世界总产量的70%以上, 但加工技术水平却比较落后, 导致产

销矛盾日益突出, 影响了食用菌产业的健康可持续发展。因此, 研发适合食用菌特性的精深加工技术和方式, 是解决产业发展瓶颈的关键所在。

火腿肠是一种受消费者喜爱的方便食品。传统火腿肠以肉类为主要原料, 而且含有亚硝酸盐等添加剂, 长期食用可能对人体健康带来隐患。食用菌组织脆嫩, 富含多糖、蛋白质等生物大分子, 易于破碎加工成凝胶状食品。虽然已有食用菌火腿肠方面的研究报道, 但相关方法还是以肉类为主要原料、食用菌作为辅料^[8-11]。本文另辟蹊径, 尝试用杏鲍菇替代肉类作为主要原料, 将其加工成外观和质地类似火腿肠的新型凝胶食品, 并对杏鲍菇肠的最佳配料组成和保藏特性进行了研究, 以期为杏鲍菇的精深加

收稿日期: 2014-06-19

作者简介: 芦菲 (1976-), 女, 硕士研究生, 研究方向: 农产品精深加工。

* 通讯作者: 李波 (1973-), 男, 博士, 教授, 研究方向: 食用菌精深加工, 功能性食品。

基金项目: 河南省科技创新杰出青年基金项目 (134100510007)。

工提供理论依据。

1 材料与amp;方法

1.1 材料与amp;仪器

杏鲍菇 新乡市蔬菜市场;大豆分离蛋白、玉米淀粉、卡拉胶、调味料等辅料 均为市售优质产品;C501尼龙肠衣 天津利成虹宇包装有限公司。

Quanta 200环境扫描电子显微镜 美国FEI公司。

1.2 实验方法

1.2.1 杏鲍菇肠的制备 新鲜杏鲍菇→挑选→清洗→切片→烫漂→打浆→添加辅料→混匀→灌肠→蒸煮→冷却→成品。

新鲜杏鲍菇用清水洗净,切成2~3mm厚的薄片,置于100℃沸水中烫漂3min,取出冷却至室温。将烫漂后的菇片与水按1:1比例放入料理机中进行打浆,然后加入大豆蛋白、玉米淀粉、卡拉胶、调味料等辅料,搅拌均匀。将馅料灌入肠衣中,紧密扎口,采用常压沸水蒸煮(100℃、30min),取出冷却后即得成品。

1.2.2 配料组成的单因素实验 本实验分别考察大豆蛋白、玉米淀粉、卡拉胶三种配料的添加量对杏鲍菇肠感官品质的影响。在预实验的基础上,分别采取5%、10%、15%、20%的大豆蛋白添加量(注:本文所有添加量均指占杏鲍菇浆料重量的百分比),在10%淀粉、0.6%卡拉胶条件下,考察大豆蛋白添加量对杏鲍菇肠品质的影响;分别采取5%、10%、15%、20%的玉米淀粉添加量,在15%大豆蛋白、0.6%卡拉胶条件下,考察玉米淀粉添加量对杏鲍菇肠品质的影响;分别采取0.2%、0.4%、0.6%、0.8%、1.0%的卡拉胶添加量,在15%大豆蛋白、12%玉米淀粉条件下,考察卡拉胶添加量对杏鲍菇肠品质的影响。

1.2.3 配料组成的正交实验 分别以大豆蛋白、玉米淀粉、卡拉胶添加量3个因素为自变量,感官评分为响应值,在单因素实验的基础上,进行正交实验 $L_9(3^3)$

表1 因素水平表

Table 1 Factors and levels table

水平	因素		
	A 大豆蛋白(%)	B 玉米淀粉(%)	C 卡拉胶(%)
1	12	10	0.2
2	15	12	0.4
3	18	14	0.6

表2 杏鲍菇肠感官评分标准

Table 2 Standard of sensory evaluation for *P. eryngii* sausage

指标	评分标准
外观	肠体均匀饱满,外表光滑完整,无损伤,表面干净,密封良好
口感	口感细腻,无残留物
风味	咸淡适中,咸香可口,具有杏鲍菇肠特有风味,无异味
组织状态	组织紧密,切面良好、无裂纹、无气孔,内容物结合均匀一致、无杂质
硬度	咬碎样品所需的力度
弹性	按压后的回复性
黏聚性	用牙齿咬住样品使其变形的容易程度,而非裂碎或破碎的容易程度
咀嚼性	咀嚼样品使其能够吞咽的工作量,即每秒咀嚼一次所能够吞咽的时间
整体可接受性	综合以上各指标进行打分

分析。实验因素与水平设计见表1。

1.2.4 添加肉对杏鲍菇肠品质的影响 通过单因素和正交实验确定了杏鲍菇纯素肠最佳配料组成后,分别采取10%、20%、30%、40%、50%的猪肉和鸡肉添加量,考察肉的种类及添加量对杏鲍菇肠感官品质的影响。

1.2.5 保藏实验 采用最佳配料组成制作杏鲍菇肠(不加肉或添加20%鸡肉)进行低温杀菌(100℃、30min)或高温杀菌(121℃、30min)后,分别置于37℃、常温、4℃环境中进行观察,对其保藏特性进行研究。当肠衣出现胀气、打开肠衣后肠体表面有粘液或异味时,则视为产品发生变质。

1.2.6 感官评定 聘请10名经过培训的人员组成感官评定小组,采用7分制,1分最差,7分最好,按照表2的评分标准对不同配方的杏鲍菇肠进行感官评定^[2]。

1.2.7 扫描电镜观测 取表面光滑、组织致密的杏鲍菇肠样品(添加15%大豆蛋白、12%玉米淀粉、0.4%卡拉胶),将其中心部分切成1cm×1cm×0.1cm的薄片,冻干后用导电胶黏贴在样品台上,吹去样品表面杂质,然后用环境扫描电镜进行观测。

2 结果与amp;讨论

2.1 大豆蛋白添加量对杏鲍菇肠品质的影响

火腿肠中添加适量的大豆分离蛋白,能够有效改善产品组织结构,增加产品的硬度、粘聚性和咀嚼性,还能增强产品的持水性和持油性,缩短蒸煮时间。大豆分离蛋白添加量对杏鲍菇肠感官品质的影响见表3。

由表3可知,杏鲍菇肠的口感、风味、硬度、黏聚性和咀嚼性随着大豆蛋白添加量的增加而升高,外观和弹性则逐渐降低,整体可接受性在15%时达最大值。综合考虑,选择12%、15%、18%大豆蛋白添加量作为正交实验水平。

2.2 玉米淀粉添加量对杏鲍菇肠品质的影响

火腿肠中添加适量的淀粉能改善产品的组织结构和切片性,增强保水性,提高肠的嫩度,增强口感和柔嫩性,另外还可以降低成本、提高出品率。从成本考虑,一般多使用玉米淀粉,其添加量对杏鲍菇肠感官品质的影响见表4。

由表4可知,淀粉添加量对杏鲍菇肠的组织状态、硬度和咀嚼性影响较大,而对外观、口感、风味、

表3 大豆蛋白添加量对杏鲍菇肠感官品质的影响

Table 3 Effect of soybean protein addition on sensory quality of *P. eryngii* sausage

蛋白添加量(%)	外观	口感	风味	组织状态	硬度	弹性	粘聚性	咀嚼性	整体可接受性
5	5.9±0.6a	3.7±1.1a	3.2±0.6a	4.7±1.4a	2.6±0.8a	5.1±0.9a	4.2±1.6a	3.6±1.5a	3.3±1.0a
10	5.6±0.7a	3.7±0.8a	3.7±0.8a	4.9±1.4a	3.3±1.0a	5.0±0.5a	4.4±1.7a	3.9±1.0a	3.7±0.8a
15	4.8±1.2ab	4.5±1.1ab	4.7±0.7b	5.1±1.0a	4.7±0.8b	4.8±1.2a	4.6±1.0a	4.9±0.7b	5.1±0.9b
20	4.4±1.2b	5.1±1.2b	4.7±0.7b	4.9±1.2a	5.5±0.7c	4.0±1.1b	4.6±1.0a	5.5±1.0b	5.0±1.1b

注:以100g杏鲍菇浆料为基准,添加玉米淀粉10%,卡拉胶0.6%,油及调味料适量。所有结果以平均值±标准差表示,同一列的不同字母表示差异显著($p<0.05$), $n=10$,表4、表5同。

表4 玉米淀粉添加量对杏鲍菇肠感官品质的影响

Table 4 Effect of corn starch addition on sensory quality of *P. eryngii* sausage

淀粉添加量(%)	外观	口感	风味	组织状态	硬度	弹性	粘聚性	咀嚼性	整体可接受性
5	4.8±1.2a	4.2±1.0a	4.2±0.8a	3.5±0.5a	3.2±0.8a	4.2±1.3a	4.9±1.1a	3.3±0.7a	3.5±0.7a
10	5.6±0.8a	4.8±0.8a	4.7±1.2a	5.0±0.8b	4.1±0.9b	4.4±0.8a	4.8±0.4a	4.1±0.6b	5.2±0.8b
15	5.2±0.8a	4.4±1.0a	4.7±0.8a	5.1±0.7b	5.2±0.6c	5.0±0.8a	4.2±0.8a	5.1±0.7c	5.1±0.7b
20	5.1±0.9a	4.5±1.1a	4.3±1.0a	5.2±0.8b	5.7±0.5c	4.9±0.6a	4.0±1.1b	5.4±1.0c	4.7±0.8b

注:以100g杏鲍菇浆料为基准,添加大豆蛋白15%,卡拉胶0.6%,油及调味料适量。

表5 卡拉胶添加量对杏鲍菇肠感官品质的影响

Table 5 Effect of carrageenan addition on sensory quality of *P. eryngii* sausage

卡拉胶添加量(%)	外观	口感	风味	组织状态	硬度	弹性	粘聚性	咀嚼性	整体可接受性
0.2	5.1±0.7a	4.2±1.0a	4.5±0.7a	4.9±0.9a	4.0±0.9a	4.7±1.2a	4.3±1.2a	4.2±0.9a	4.5±0.9a
0.4	5.6±0.7a	4.5±1.4a	4.6±0.8a	5.2±0.6a	4.3±1.1a	4.6±1.0a	4.8±1.1a	4.4±1.0a	5.0±0.9b
0.6	4.9±0.9a	4.5±0.9a	4.6±1.1a	5.0±0.7a	4.7±0.8b	4.8±0.9a	5.0±0.7b	4.9±1.1b	4.9±0.9b
0.8	4.9±0.9a	4.0±1.3a	4.0±0.8a	4.4±0.5b	4.2±0.8a	4.8±0.9a	5.0±0.5b	4.2±1.1a	4.2±0.8a
1.0	4.6±1.0a	3.8±1.1a	3.9±1.1a	4.7±1.0a	4.2±1.1a	5.0±1.1a	4.4±0.7a	4.4±1.2a	3.8±1.0a

注:以100g杏鲍菇浆料为基准,添加大豆蛋白15%,玉米淀粉12%,油及调味料适量。

弹性的影响不显著,整体可接受性在10%~15%达最大值。综合考虑,选择10%、12%、14%玉米淀粉添加量作为正交实验水平。

2.3 卡拉胶添加量对杏鲍菇肠品质的影响

卡拉胶具有凝胶保水、增强分散体系稳定性、延缓淀粉老化等作用,能改善肉糜制品的组织结构和弹性,减少蒸煮损失,提高出品率。卡拉胶添加量对杏鲍菇肠感官品质的影响见表5。

由表5可知,杏鲍菇肠的弹性随卡拉胶添加量的增多而升高,而其他感官特性则呈先升后降趋势,整体可接受性在0.4%达最大值。综合考虑,选择0.2%、0.4%、0.6%卡拉胶添加量作为正交实验水平。

2.4 正交实验

根据单因素实验结果,对大豆蛋白添加量(A)、玉米淀粉添加量(B)、卡拉胶添加量(C)三个因素进行正交实验分析,结果见表6。

由表6可知,影响杏鲍菇肠感官品质的因素顺序为A>B>C,即大豆蛋白影响最大,其次是玉米淀粉和卡拉胶。因此,三种配料的最优添加量为:A₂B₂C₂,即大豆蛋白15%,玉米淀粉12%,卡拉胶0.4%。经验证实验,在此条件下杏鲍菇肠的感官评分为5.4分,高于表6中的9组实验结果。

2.5 电镜分析

图1是添加15%大豆蛋白、12%玉米淀粉、0.4%卡

表6 正交实验结果

Table 6 Results of orthogonal experiment

实验号	A	B	C	感官评分 (整体可接受性)
1	1	1	1	4.0
2	1	2	2	4.8
3	1	3	3	4.9
4	2	1	2	5.1
5	2	2	3	5.3
6	2	3	1	5.2
7	3	1	3	4.1
8	3	2	1	4.6
9	3	3	2	4.5
k ₁	4.57	4.40	4.60	
k ₂	5.20	4.90	4.80	
k ₃	4.40	4.87	4.77	
R	0.8	0.5	0.2	
最优水平	A ₂	B ₂	C ₂	

拉胶等配料所制杏鲍菇肠的环境扫描电镜照片。可以看出,杏鲍菇肠内部组织状态呈现良好的空间网络状结构,水分、脂肪以及各种辅料被均匀地包裹在空间网络中,形成稳定的乳化体系和凝胶体系,因而产品呈现良好的硬度、弹性和咀嚼性。

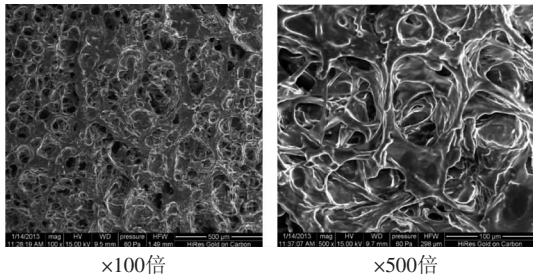


图1 杏鲍菇肠的环境扫描电镜照片

Fig.1 Environmental scanning electron microscope image of *P. eryngii* sausage

2.6 肉的种类和添加量对杏鲍菇肠品质的影响

以杏鲍菇为主要原料,添加适量大豆分离蛋白、玉米淀粉、卡拉胶等辅料,可制作出组织状态良好、口感细腻柔滑、风味独特的杏鲍菇肠(纯素肠),满足特定人群的消费需求。如果在配料中添加适量肉类,则能进一步改善杏鲍菇肠的口感和质地。鸡肉和猪肉添加量对杏鲍菇肠感官品质的影响见表7和表8。

结果显示,添加适量肉类对杏鲍菇肠的外观、口感、硬度和咀嚼性有显著的改善,添加量以30%为宜。鸡肉质地细嫩,猪肉则含有一定量脂肪,二者对杏鲍菇肠感官品质的影响有所不同,可制成不同风味的产品。

2.7 杏鲍菇肠的保藏特性

采用最佳配料组成制作杏鲍菇肠,采用不同温度进行蒸煮杀菌,然后在不同温度下进行贮存,观察其保藏特性,结果见图2。

图2显示,添加20%鸡肉肠经121℃高温杀菌和100℃低温杀菌后,4℃下可分别保藏63d和51d,常温下可分别保藏22d和10d;不加肉的肠经高温和低温杀菌后,4℃下可分别保藏36d和27d。可以看出,添加鸡肉肠保藏时间较长,这可能是因为动物蛋白经加

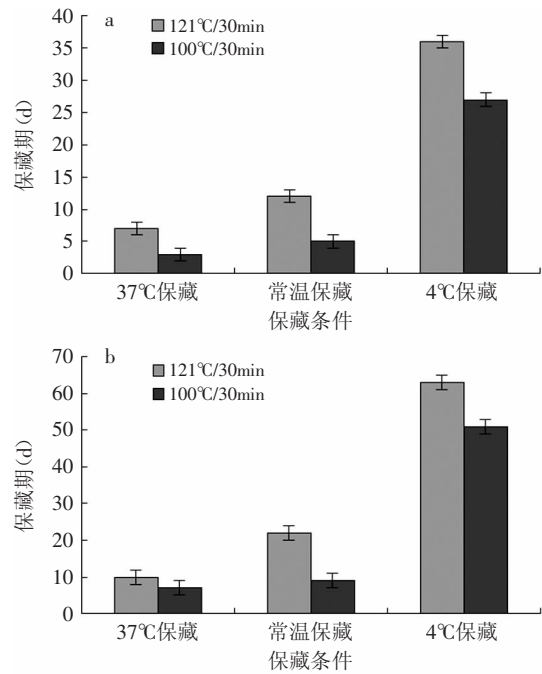


图2 杏鲍菇肠在不同温度下的保藏期

Fig.2 Preservation period at different temperature of *P. eryngii* sausage

注:a:不加肉;b:添加20%鸡肉。

热变性后能够形成更为致密的凝胶结构,因而贮藏稳定性较好。高温杀菌较低温杀菌显著延长了保藏期,杏鲍菇肠在4℃下贮存保藏期较长,产品品质较好。总体而言,实验室所制杏鲍菇肠的保藏期均未达到市售火腿肠的保质期,其原因可能是:由于受条件所限,本实验所用的尼龙肠衣不适用于高温杀菌,只适合低温杀菌;本实验采用手工灌肠、用棉线扎口密封,在密封性上可能较机器灌肠、封口效果差。如果采用PVDC肠衣膜进行机器灌肠、封口、高温杀菌,则

表7 鸡肉添加量对杏鲍菇肠感官品质的影响

Table 7 Effect of chicken addition on sensory quality of *P. eryngii* sausage

鸡肉添加量(%)	外观	口感	风味	组织状态	硬度	弹性	粘聚性	咀嚼性	整体可接受性
10	5.0±0.7a	4.1±0.7a	5.0±0.9a	4.9±0.7a	4.3±0.5a	4.9±1.0a	4.4±1.2a	4.7±0.7a	4.7±0.7a
20	5.2±0.8a	5.0±0.9ab	5.1±0.7a	5.3±0.8ab	5.0±0.7ab	4.5±1.2a	4.3±1.2a	5.3±0.7ab	5.3±0.8a
30	6.1±0.6b	5.4±0.8b	5.5±0.7a	5.7±1.1b	5.6±0.5b	5.0±1.5a	4.5±1.2a	5.5±0.7b	5.6±0.7b
40	4.6±0.8a	4.9±1.1ab	4.7±1.0a	4.5±0.7a	5.2±0.9b	4.8±1.5a	4.9±1.5a	5.6±1.1b	4.9±1.3a
50	5.1±0.7a	5.1±1.5b	4.8±1.2a	4.8±0.8a	5.4±1.3b	4.7±1.7a	4.7±1.5a	5.3±1.1ab	4.8±1.3a

注:以100g杏鲍菇浆料为基准,添加大豆蛋白15%,玉米淀粉12%,卡拉胶0.4%,油及调味料适量。所有结果以平均值±标准差表示,同一列的不同字母表示差异显著($p < 0.05$), $n=10$,表8同。

表8 猪肉添加量对杏鲍菇肠感官品质的影响

Table 8 Effect of pork addition on sensory quality of *P. eryngii* sausage

猪肉添加量(%)	外观	口感	风味	组织状态	硬度	弹性	粘聚性	咀嚼性	整体可接受性
10	5.6±1.0a	4.5±1.0a	4.6±1.4a	5.1±1.6a	4.8±0.6a	5.1±1.0a	4.7±1.1a	4.3±0.7a	4.4±0.8a
20	5.6±0.5a	4.7±1.2a	4.9±1.3a	5.0±1.3a	5.4±0.7ab	4.9±0.9a	4.6±0.8a	5.0±0.7ab	5.0±0.9ab
30	5.5±0.9a	5.4±1.0a	5.2±0.9a	5.1±0.7a	6.0±0.5b	5.0±1.2a	5.0±0.8a	5.6±0.7b	5.6±1.0b
40	5.4±0.8a	5.0±1.2a	5.1±1.4a	4.5±0.9a	5.5±0.9b	5.0±0.9a	4.9±1.1a	5.6±0.8b	5.4±1.2b
50	5.3±1.2a	4.5±1.2a	4.4±1.2a	4.2±0.9a	5.1±0.7a	4.7±0.8a	4.7±1.4a	5.6±1.1b	4.5±0.7a

杏鲍菇肠的保质期将会大大延长。

3 结论

以杏鲍菇为主要原料,添加适宜辅料,可制成质地、口感与普通火腿肠接近的产品,而且具有食用菌特有的营养保健价值,是一种比较理想的方便即食产品。以100g杏鲍菇浆料为基准,添加15%大豆蛋白、12%玉米淀粉、0.4%卡拉胶,产品品质较好;添加30%鸡肉或猪肉,可进一步改善质地、口感。添加20%鸡肉肠经100℃、30min杀菌可在4℃保藏51d。如果采用PVDC肠衣膜进行自动灌装、高温杀菌,则产品保质期可满足市售商品需求。该研究为杏鲍菇及食用菌的精深加工提供了有效途径。

参考文献

- [1] M Moonmoon, MN Uddin, S Ahmed, et al. Cultivation of different strains of king oyster mushroom(*Pleurotus eryngii*) on saw dust and rice straw in Bangladesh[J]. Saudi J Biol Sci, 2010, 17:341-345.
- [2] 张化朋,张静,刘阿娟,等. 杏鲍菇营养成分及生物活性物质分析[J]. 营养学报, 2013, 35(3):307-309.
- [3] Y-T Jeong, S-C Jeong, Y-A Gu, et al. Antitumor and immunomodulating activities of dndo-biopolymers obtained from a submerged culture of *Pleurotus eryngii*[J]. Food Sci Biotechnol, 2010, 19(2):399-404.

- [4] J -I Kim, M -J Kang, J Im, et al. Effect of king oyster mushroom (*Pleurotus eryngii*) on insulin resistance and dyslipidemia in *db/db* Mice[J]. Food Sci Biotechnol, 2010, 19(1):239-242.
- [5] M Y Kang, C W Rico, S C Lee. *In vitro* antioxidative and antimutagenic activities of oak mushroom(*Lentinus edodes*) and king oyster mushroom(*Pleurotus eryngii*) byproducts[J]. Food Sci Biotechnol, 2012, 21(1):167-173.
- [6] P H K Ngai, T B Ng. A hemolysin from the mushroom *Pleurotus eryngii*[J]. Appl Microbiol Biotechnol, 2006, 72:1185-1191.
- [7] H X Wang, T B Ng. Purification of a laccase from fruiting bodies of the mushroom *Pleurotus eryngii*[J]. Appl Microbiol Biotechnol, 2006, 69:521-525.
- [8] 孙敏,丁明石. 香菇火腿肠加工工艺研究[J]. 现代农业科技, 2006(8):134-135.
- [9] 李凤林,李青旺. 平菇火腿肠的研制[J]. 食品工业, 2008(2):37-38.
- [10] 危贵茂,钟卫民,袁诚,等. 金针菇火腿肠的研制[J]. 肉类工业, 2005(1):16-18.
- [11] 张天翼. 杏鲍菇灌肠工艺配方的研究[J]. 安徽农业科学, 2010, 38(14):7520-7521.
- [12] 夏建新,王海滨. 燕麦火腿肠的感官、质构及保水性研究[J]. 食品科学, 2010(1):125-128.

食品安全责任险试点范围扩至全国

日前,中国保监会会同国务院食品安全委员会办公室、国家食品药品监管总局联合印发《关于开展食品安全责任险试点工作的指导意见》,标志着我国食品安全责任保险制度初步建立,相关试点工作将在全国范围内启动。

所谓食品安全责任保险,是以被保险人对其生产经营的食物存在缺陷造成第三者人身伤亡和财产损失时依法应负的经济赔偿责任为保险标的的保险。

《指导意见》鼓励以下领域的食品生产经营单位积极投保食品安全责任保险:食品生产加工环节的肉制品、食用油、酒类、保健食品、婴幼儿配方乳粉、液态奶、软饮料、糕点等企业;经营环节的集体用餐配送单位、餐饮连锁企业、学校食堂、网络食品交易第三方平台的入网食品经营单位等;当地特有的、属于食品安全事故高发的行业和领域。

据了解,在《指导意见》下发之前,浙江、上海、山东等地就已率先通过政府引导的方式开展了食品安全责任保险的地方性试点。以首批获得批准试点食品安全责任保险的长安责任保险股份有限公司为例,其客户之一就是一家主要面向学校的用餐配送企业。

“学校配餐如果管理不好,后果很严重。”长安责任保险股份有限公司总经理李峰认为,有了食品安全责任保险后,万一发生事故,保险公司可以预先支付,给予消费者及时赔付,也能有效转移和减少企业的风险损失。

对于企业来说,投保食品安全责任保险也是一种信用背书。据保监会有关负责同志介绍,《指导意见》将食品安全责任保险试点情况纳入地方食品安全工作考核评价体系,企业投保情况也将纳入企业信用记录和分级分类管理指标体系,已投保企业可优先获得行业专项支持和政府扶持政策。

《指导意见》还提出,各地要充分发挥保险的风险控制和社会管理功能,探索建立政府、保险机构、企业、消费者多方参与、互动共赢的激励约束机制和风险防控机制,为全面推行食品安全责任保险制度积累经验。

摘自中国经济网