

“人造肉”走红 是资本噱头还是健康食品新趋势?

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?

“人造肉”纷纷上市 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。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。

“人造肉” 市场前景如何?

未来“人造肉”的市场前景如何?刘锐称,植物肉含有较高蛋白质含量和较低脂肪含量,可以丰富人们的餐桌,提供更多膳食选择。植物肉原料资源丰富,且处于食物链上游,有利于解决传统肉制品生产过程中的环境和动物保护问题,符合低碳绿色、可持续发展理念。随着人们对营养健康和可持续发展的重视,植物人造肉有一定市场规模和消费人群。

中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授范志红认为,“人造肉”对偏爱素食或医嘱不宜吃动物肉,但又不爱吃传统豆制品的人群来说是福音。

但同时,也有专家认为,目前“人造肉”主要还是资本炒作的噱头。受文化、社会等因素影响,中国消费者可能较难改变传统饮食习惯,预测市场接受度不高。

目前,“人造肉”产品价格相对较贵,金字火腿4片人造肉饼售价达118元,引发消费者的质疑与观望。企业与一些专家都表示,随着技术成熟和生产规模扩大,未来“人造肉”成本会逐步降低,价格趋向消费者可以接受的程度。

食品科普作家、美国普度大学博士云无心说,在欧美,“人造肉”的价格比真肉还要高,是通过“更健康”“更环保”的理念吸引消费者。但在中国,“人造肉”更健康的理念可能会遭到抵触,而用“更环保”作为卖点对消费者的吸引力可能有限。

(记者 舒静 关桂峰 李平 殷晓圣)

“人造肉” 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,所生产的植物肉主要由大豆、小麦、豌豆、饮用水、食用酱油、香辛料、甲基纤维素、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、甜菜红、高粱红、食用香精等组成。

浙江省金华市市场监管局副局长王晓云说,金字火腿公司于9月份提出食品生产许可申请。相关部门对企业生产资质、生产工艺、原材料、

配方等进行严格审核,认为企业达到国家相关食品的生产标准。据称,由于该产品是用植物加工而成的豆制品,暂时被纳入植物制品而不是动物肉制品的监管范畴。

王晓云表示,政府部门将审慎包容性地看待这一跨界新兴产品,并将加强对其安全性的研究与监管。

