坚果炒货行业权威指导性杂志

中国坚果炒货

China Nuts and Roasted Seeds Industry

www.csnc.cn

2021第二期(总第八十四期)

【国际劳动妇女节特刊】



向全国坚果炒货行业艾同胞 致以崇高敬意 2021.03



朗瑞绿色智能 打造智慧工厂

开封朗瑞机械有限公司(开封市思瑞特机械厂)是专业生产食品干燥设备和坚果炒货机械的高新技术企业。中国坚果炒货协会副会长单位,执笔编写中国轻工业部坚果食品干燥设备及坚果食品炒制设备的行业标准。2万平方的现代化生产车间和3000平方的食品加工自动化研发中心,为国内外不同地区的食品

脱皮瓜子(西瓜子)生产线 适用范围: 脱皮瓜子、纸皮南瓜子、煮制西瓜子、杏核、花生、小麦、大米等需长时间炒制的坚果与籽类。

香瓜子生产线

适用范围: 葵花籽、西瓜子、花生、南瓜子、山核桃、巴旦木、碧根果、核桃仁、巴旦木仁、腰果仁、开心果仁等坚果、食品、粮食、油料、署片等不同物料的干燥。



原味炒制生产线

适用范围:西瓜子、原味葵花籽、腰果、巴旦木(仁)、开心果(仁)、 核桃、花生果(米)、瓜蒌子、南瓜子、吊瓜子、黄豆、绿豆等坚果籽类 的炒制。



坚果生产线

适用范围:核桃、巴旦木、夏威夷果、碧根果、开心果、榛子、核桃仁、巴旦木仁、腰果仁、开心果仁、葵花籽、西瓜子、花生、南瓜子等坚果、食品、粮食、油料、薯片等不同物料的干燥。

牛产商提供创新技术和牛产解决方案。



坚果果仁生产线

适用范围:核桃仁、巴旦木仁、腰果、开心果仁、夏果仁、榛子仁、花生米、南瓜子仁等。



瓜子、花生、坚果等生产线

适用范围:葵花籽、花生、南瓜子、核桃、巴旦木仁、开心果、碧 根果、榛子、夏威夷果等不同物料的干燥。





开封市思瑞特机械厂 开封朗瑞机械有限公司

地址:河南开封市汴东产业集聚区中兴路电话: (0371)26668019 26665819

传真: (0371) 26665839 邮箱: kfsrtjx@163.com

网址 www.kfsrt.com





扫一扫·了解更多

打芽除杂一遍清无创高产云質选



TK系列耀世而生 每一次都为改变世界

坚果炒货行业权威指导性杂志 中国坚果炒货 China Nuts and Roasted Seeds Industry

【国际劳动妇女节特刊】 向全国坚果炒货行业艾同胞 致以崇高敬意

指导单位:中国食品工业协会坚果炒货专业委员会 主办单位:北京中坚合果信息技术服务有限公司 "《中国坚果炒货》杂志""中国坚果炒货网" 《中国坚果炒货》杂志" "中国坚果炒货展会网"

编辑委员会 名誉主任: 陈先保 主任: 章燎源

副主任: 陈冬梅 翁洋洋

委员: (以姓氏拼音为序)

陈海生 陈居立 陈俊兴 陈林芳 陈榆秀 邓杨勇 方思汉 封斌奎 何旭东 何源 高光伟 何姣英 赖小军 梁小鹏 林德明 垦 年 强 阮世忠 沈海斌 吕金刚 宋全厚 宋佰春 孙国升 孙钱玮 王汉玉 王在良 玮 王宝臣 严斌生 霖 谢东奎 徐长海 余瑞芳 杨国庆 杨红春 郁瑞芬 张志刚 詹权胜 张永平 赵文革 周秉军 周建峰 朱永涛

行业专家:(以姓氏拼音为序)

国内: 毕守英 曹勇 陈银权 渊 力文英 高春顾千辉 丁立忠 高军龙 葛运兵 龚 明 郭 姜念波 金 龙 李金昌 梁金辉 李志国 李 勇 陆斌 马良平 施 蕊 궠 俊 牛超峰 潘明亮 乔如柏 孙 美 王 ND. 魏本强 干文林 王育平 王志强 严 吴顺叶 明 向 群 薛凌宇 杨建华 尹世鲜 余雄伟 杨陈毅 武 张阿妮 原 张凡 袁 霞 张丽华 张显秋 赵化银 张经发 型 赵双革 赵 国际: 黄光伟 Kevin J.Ivey Elrea Strydom Jolyon Burneet HUYNH NGOC HUY Artun Bekar Randy Hudson

农林经济与科学类资深专家:(以姓氏拼音为序) 傅松龄 黄坚钦 刘广勤 彭方仁 习学良 营养与科技类资深专家: (以姓氏拼音为序) 杜松明 王君 杨晓明 元晓梅 翟凤英 张俭波

Lalit Mohan Singh Bisht

主编: 翁洋洋 编辑: 杨倩 责任编辑: 张蕾 美术编辑: 路飞 助编: 王秀 邱晶 地址: 北京市西城区马连道南街12号

气象宾馆3330B 邮政编码: 100055 电话: 010-63344578 邮箱: cnfiec@163.com

微博: http://weibo.com/u/3215965745

网址: www.csnc.cn

微信公众号:中坚合果订阅号 (zhongjianheguo)

声明: 本刊内容仅供行业内部交流, 任何形式的转载、 转发需经本刊书面许可。

感谢以下协办单位 (排名不分先后)







































































"兵马未动 粮草先行" 坚果炒货食品安全先行者的女性力量

-记我协会副会长单位、美亚光电总经理沈海斌



▲ 本刊主编翁洋洋与美亚光电总经理 沈海斌亲切合影

又到三八妇女节,早就想着要写 美亚光电总经理沈海斌。

初闻沈海斌其名,以为是位男士。 初识沈海斌,着实吃惊不小,竟 是一位十足的知性美女,有下面的照 片为证! 还是老乡同为上海人的亲切 感就油然而生, 而在对她有深入了解 后,她所具有的"专注"和"坚定" 给我留下了深刻的印象。同时对其作 为高科技企业美亚光电的领头人,她 带领的美亚光电成长为全球领先的智 能识别装备供应商,入选"胡润中国 500强民营企业"。在服务坚果炒货领 域的十六年里,美亚光电持续推动研 发创新,已成为全球卓越的智能分选 解决方案提供商,是保障坚果炒货食 品安全、促进行业健康发展的重要力 量。她在高科技领域取得的傲人成就 更让我敬佩不已。

回首来路,沈总满怀深情地说: "上世纪末,当时国内的色选机行业 技术及产品完全被国外品牌垄断,怀 揣着利国利民的宏愿,我们美亚光电毅然投身国产色选机的研发和制造。 1993年推出第一台数字化色选机,让 亿万人口享受到美亚带来的粮食安全 保障。当国内坚果炒货消费异军突起, 对品质安全的需求越来越紧迫之际, 2005年美亚光电率先将色选技术应用 于花生加工领域。"

长期以来,花生分选大多依靠手眼配合的人工模式,劳动力成本高、生产效率低、精确度极低。从美亚第一代花生色选机分选脱皮花生米、黑头花生果到如今,美亚推出新款花生果专用 AI 四摄通道色选机,能准确剔除花生果裂缝、破口等瑕疵,破碎率降低30%,充分保证花生果的经济价值。

十六年来,在智能识别技术不断 迭代的过程中,美亚光电已打造并形 成了覆盖坚果籽类食品数十种全品类 分选解决方案。

她还如数家珍般地说: "美亚全新一代人工智能色选机 +X 光异物检测机"从可见光、红外光再到 X 光组成了多种 "AI 多光谱坚果炒货分选解决方案",能有效剔除客户难以接受的异色粒、裂缝粒、花皮粒、虫蛀粒、脏板粒、羊粪球、石子、金属、玻璃等,让消费者买得放心,吃得安心。

"目前,通过在生产环节采用色选加 X 光检测的联机方案,可以充分保障坚果炒货中的不良品及恶性杂质剔除,是产品分级的关键。毫不夸张地说,它已成为坚果炒货整条产线的品质中枢。"提及如今的技术发展成就,沈总露出满满的自豪。

"兵马未动,粮草先行",是呵! 要确保坚果炒货食品安全与质量的持 续稳定,必须首先要具有科技含量高, 又具有广泛适用性强的装备先行来保驾护航!美亚光电从大米色选机起家,到现在物料分选范围涵盖近500种,产品远销100多个国家和地区,美亚光电以敢为人先的魄力,成为坚果炒货协会的忠实拥趸和优质伙伴,更成为"中国品牌、世界制造、全球共享"民族品牌的招牌。沈总直言,"这一切得益于我们当年深入市场,把准客户需求,时刻不忘为从事坚果炒货加工的伙伴们服务。"

作为坚果炒货行业协会副会长单位及与坚果炒货行业一路同行多年的合作伙伴, "特别感谢坚果炒货协会,每年举办坚果炒货展这么优秀的展会,让我们及时了解全球坚果行业信息、市场行情、消费者需求,并与更多优质坚果炒货品牌对接,同时也感谢企业合作伙伴的信任与支持,这些都是我们产品技术创新和迭代过程中的巨大动力。"说起美亚光电如今的行业地位质,沈总满怀感恩。

未来,美亚光电将一如既往,用更 先进、更成熟的技术,成为广大坚果炒 货食品加工企业值得长期信任和依赖的 伙伴,为坚果炒货食品的安全与质量保 驾护航,为推动坚果炒货行业的高质量 发展作出更新更大的贡献!

主编: 为1313

编辑部心情驿站



翁洋洋

张蕾的莲藕猪蹄汤

今年北京的冬日特别寒冷,据气象报告说是自1966年至今,50多年来最冷的冬日。在这天寒地冻的日子,当你喝上一碗热气腾腾又美味无比的莲藕猪蹄汤,会是什么感受?那真是:一股暖流入口来,暖心暖肺更暖胃,是全身心的享受啊!

需要特别告知大家的是: 我喝的这碗如此美味的莲藕猪蹄汤,是我们协会也是我们眼里、心中,中西贯通的全球顶尖烹调高手一张蕾精心煲焐的!

张蕾,翁老师真是全身心地感受到你暖暖的爱意!无论冬日如何寒冷,你的爱意可以滋养内心的丰盈,也相信即便只拥有"白粥淡、菜根香"的平常,也可以将日子过成诗情画意般的幸福!

写到这里对张蕾说声谢谢都觉得太浅,都无法表述我内心的感动! 突然竟有意犹未尽之感,平日里张蕾经常精心烹制各式中西美点、中西菜肴,与我们大家一起分享的欢乐情景,一下历历浮现在我的脑海眼前……,我想着一定要像张蕾那样,要用心地再另写一篇小文,作为精神美点、美肴,与大家分享!

2002年成为北漂一族,到今年就19年了。要说19年来的春节有啥不一样,那就是第一年在北京过春节。2020年的春节,应该是大多数人度过的最不一样的春节,因为一场突如其来的疫情几乎让所有人春节都足不出户。一年过去了,虽然疫情基本得到控制,但是还有零星出现。为了不给国家添乱,响应号召在京过年。往年的春节,京城几乎是空城,而今年的春节早早就有了过年的气息,小区开始张灯结彩,马路两边国旗飘扬。整个京城为不返乡的外地人营造了浓厚的年味儿,喜庆佳节赶走了疫情带来的阴霾。希望疫情早早结束,让大家都能想去哪儿去哪儿,想吃啥吃啥。



杨倩

又是一年春来到——春观夜樱,夏望繁星,秋赏满月,冬会初雪!

山海的浩瀚, 宇宙的浪漫, 都在我内心翻腾, 推着我前进!

成年后,我们开始对一言一行有了各种顾虑思量,缄默于是成了生活常态.......

祝2021年我们都会有始料不及的运气,会有突如其来的惊喜,愿新年,胜旧年!

千万不要把自己熬成一个既不逛街,也不聚会,不爱多说话,每天两点一线,圈子小到只有手机的人了,更别让鸡零狗碎的破事耗尽你对生活的所有向往——热爱生活才是真的酷。



张 蕾



遇事不顺,心态来调,心存希望,幸福就会降临;心存梦想,机遇就会到来;生活需要畅想,没有对明天的美好向往,就难以迈开今天的脚步,不停止奋斗,不虚度光阴,走好眼下的每一步,迎接期待的每一天。

邱显

人生中有高潮,也有低谷;生命中有彩色,也有灰色,甚至是黑色,有一些可以与人分享,但总有一些需要我们独自面对。尤其作为女人,更需要有一种独自面对的姿态。父母终将老去,呵护不了你全部的岁月。你要成为吸引爱人关注的人,而不是时时、处处以他为中心,围着他转。女人啊,要做一棵大树,独自面对风雨,不要依赖任何人,一个人也能光芒万丈,一个人也能精彩才是真正的精彩。学会用独立的姿态面对生活吧,勇敢、睿智、成熟将会成为你的本钱。



王参



李彤声

转眼间新的十年已经到来,闲暇之余翻找记忆,发现明明还在重温的瞬间,原来就要成为回忆了。十年前,微信刚刚面世,那时的我们,还不曾想过这些APP会怎样深刻地改变我们的生活。而今天,华妃的表情包目光凌厉依旧。是的,《甄环传》也十年了。这十年,人人都有关于青春的回忆,或埋在心底,或锁在厚厚的笔记本里,只有在若干年后,云淡风轻的夜里,不经意的抬眼间,听见曾经那么熟悉的飞扬的话语,才怆然,那些年,那些事,一直都在那里……

幸福在哪里,为什么我们看不见?原来她很低调,把自己藏起来了,藏在一次野餐中,一句问候里,一颗糖果里。每个人总在仰望和羡慕着别人的幸福,一回头,却发现自己正被别人仰望和羡慕着。其实,每个人都是幸福的,只是,你的幸福,常常在别人眼里。幸福这座山本就没有顶、没有头,只要你细细品味生活中的点点滴滴,你会发现幸福就在身边。



张淑芳

有一種尊重, 叫做"收到请回复"

01 "收到"是一种尊重 懂得尊重他人,人品不会差

有个朋友在一家公司做行政。 有天上班,朋友接到领导指示, 明天公司拍宣传片,要求所有员工穿 黑色正装。

朋友立刻在公司微信群发通知, 最后还特意叮嘱"收到请回复"

同事们陆陆续续回复了,但直到下班,还有三个同事没有回。

赶紧给他们打电话。

结果,一个说看到,就是没回; 一个觉得是小事,特意打个电话是小 题大做。

还有一个同事连电话都没接。

"我就一直担心那个没接电话的 同事第二天会不会没穿正装,到时候 领导又觉得我没有通知到,第二天看 到他穿着正装来上班才松一口气。"

妍妍说,在工作中,她最怕的事 情就是发通知。

"发通知这事,虽然简单又无技术含量,但最考验人的耐心。"

隔着手机屏幕,我们永远不知道 对方的等待有多焦急。

但我们能换位思考,如果你是发 通知的那个人呢?有紧急或重大消息 要通知到每一个人,你会怎么做?你 是否也会选择群发的方式,并且希望 得到大家的反馈?

当你的信息发出去许久,只得到零星回复,你是否会焦虑?会担心?

"收到"两个字,花不了你 1 分钟的时间,但是对通知者而言,是一种证明和交代。

"收到"两个字,虽然简单,却 体现了将心比心。

懂得将心比心的人, 能够尊重他人。

懂得尊重他人的人,人品不会差。



02 "收到"是一个承诺 有契约精神的人,人品不会差

和朋友有着同样烦恼的,他在一 所高校做辅导员。

每年毕业季,关于如何办理离校 手续、准备毕业材料的通知,他都要 发很多遍,QQ群、微信群、短信、 邮件,一个都不落下。

"我也不想发这么多遍,因为我 很少能收到回复,我只能多发几遍, 确保他们能看到。"

可就是这样,临近毕业办手续, 总有些同学的材料准备不足,而准备 不足的借口永远都是"老师,我没看 到信息呀""老师,我没收到信息呀"。

在学生回复信息这件事上,同学 更担心这种行为背后所展现的学生们 "契约精神"的缺失。

"不回复,就默认为没看到、不知道,到时候出状况就可以推脱。都是成年人了,还这么没有责任感,没有担当,工作了怎么办?"

社会很大,不再像以前一样,能够转个路口就能找到对方;信息很多,不再像以前一样,能够时常聚在一起来通知;更不会有人反复通知,等你确认。

错过了,就真的错过了。

"收到"两个字不仅仅表示你看 到了这条信息,还意味着你明白这条 信息里包含的内容和要求,知道自己 要如何去做。

"收到"两个字虽然简单,却体现了契约精神。遵守契约,主动承担自己应该承担的责任,是有责任有担当的表现。

有契约精神的人,人品不会差。

03 "收到"见人品 凡事有交待

"收到"这件小事,做起来并没 有那么难。

1. 别人通知一件事, 回复一下"收到, 谢谢。"

2. 别人问你一个问题,知道且愿 意回答就回答,不知道不愿意就回一 下"不了解。"

3. 别人邀请你去赴约,想去就同意,不想去就说不愿意,哪怕借口忙也好,装作没看见很不好。

4. 别人在你很忙的时候找你,可以先解释一下忙,等到闲下来再说。

5. 别人如果想找你闲聊,如果你 愿意就说,如果不想也不要忽视,告 诉他你有事。

6. 别人给你发的消息,你在很久后才回复,请先说声抱歉,再好好聊 聊......

这个世界越来越大,信息越来越 多。我们越来越忽视收到的信息,可 能是因为习惯了,可能是觉得无所谓 了,可能是因为忙……

但是,对于发消息的人而言, 宁愿要你否定的回答,也不要一片 沉默。

给一个明确的答复,凡事都有 交待,这就是好的人品。**蹬**

目录

编者之声

03 "兵马未动 粮草先行" 坚果炒货食品安全先行者的女性力量 ——记我协会副会长单位、美亚光电总经理沈海斌

04 编辑部心情驿站

品味人生

05 有一种尊重,叫做"收到请回复"

热点关注

- 12 大力发展中华民族"种子芯片"自主研发 ——专访我协会副会长、三瑞农科董事长、首席葵花 育种专家 张永平
- 14 "2021 新春我喜爱的坚果炒货食品"推选活动取得圆满成功 企业和消费者参与人数均创历史新高

产业经济

16 中国休闲食品行业上中下游分析

3.8 妇女节专栏

- 18 大道至美 柔和之美——三八妇女节专栏
- 19 深扎行业这片土壤 为行业服务 永不懈怠 ——记我协会秘书长杨倩
- 20 花生仙子的七彩梦——记我协会会员单位 云南傣御农业 科技有限公司董事长刘亚楠
- 21 从新疆到广东,讲好雪白仁故事 ——记我协会会员单位 广东雪白仁食品有限公司 副总经理徐海燕
- 22 做最好的瓜子 活最真的自己——记我协会常务理事单位 常熟兴达食品厂总经理周玉萍

专家视点

- 24 我国核桃市场与产业调查分析报告
- 26 2021 年五大食品技术发展趋势预测
- 27 中国夏威夷产量预测及种植业发展现状

产业链

- 市场 36 每期优品推荐
 - 38 疫情之下 全球坚果贸易有何变化
- 产品 40 四色葡萄干研发——安徽真心食品有限公司
- **设备** 41 单层循环风烘干机 ──临沂市兰山区飞龙食品机械有限公司
- **辅料** 42 植物源抑菌剂在瓜子卤水中的应用 ——四川徽记食品股份有限公司
- 原料 45 高产、优质、抗病食葵杂交种 SH363 选育与产业化应用











种植

- 47 薄壳山核桃复合高效栽培关键技术
- 49 中国的开心果分别种植在哪些地方? 种植情况如何?

行业信息

- 50 "2021 新春我喜爱的坚果炒货食品"推选活动火热举办
- 50 以新鲜定义治治产品质量,小黄袋成功获选"三品"提品质精品成果
- 50 人力更少出货量却大了 良品铺子加码智能化建设
- 51 2020 年来伊份全国突破 3000 店
- 51 沃隆荣获 2020 年度 抗击新冠肺炎疫情捐赠贡献奖
- 52 百草味旗下子品牌"夜伴小卤"天猫旗舰店开业,首家 草本卤味品牌诞生
- 52 云南临沧:大力发展澳洲坚果种植 围绕质量效益振兴 乡村产业
- 52 峄山县乡村振兴考察团不畏严寒赴"魏榛"交流学习

世界之窗

- 54 俄葵花籽和葵花籽油价格或将大幅上涨
- 54 2020 年全球腰果产业发展现状
- 54 澳大利亚修制订嗪草酮等6种农药的最大残留限量
- 54 2020 年澳洲坚果产量超预期
- 55 尼日利亚腰果出口具有潜力
- 55 中国进口美国花生增长迅速,2020年1-10月占美国 所有花生出口量近一半
- 55 俄罗斯政府对大豆出口征收关税
- 55 荷兰对越南平福省腰果行业投资 2.5 亿美元

协会工作

- 56 关于重组专家委员会组织机构重新聘任专家委员会专家 颁发新证书的通知
- 59 关于批准新会员人会通知

企业管理

- 60 坚果炒货企业今年的生意怎么做 ——年度规划的设计要点
- 61 来伊份的私域流量和付费会员建设
- 63 休闲零食业花开两处 洽洽发力坚果社区团购线上 巨头亮新招
- 64 坚果炒货企业如何预防生产车间的霉菌污染

科技标准

65 食品安全国家标准食品用香精

营养与健康

- 85 巧用开心果做份节日佐酒小食
- 86 夏威夷果怎么吃这十种做法让你的嘴停不下来
- 88 腰果的营养与食用禁忌













Voice of Editor

"Proper Preparations Should be Made in Advance" Female Power of Pioneers in Nuts and Roasted Seeds Food Safety-Story of Shen Haibin, the Vice Chairman of CNSA General Manager of HEFEI MEYER OPTOELECTRONIC TECHNOLOGY INC.

04 Soul Station of Editorial Department

Experience the life

05 Respect Others by "Replying"

Hot Spots

- 12 Focusing on Independent R&D of "Seed Chips" in China -Interview of Zhang Yongping, the Vice Chairman of CNSA, Chairman of Sanrui Agricultural Technology Co., Ltd, Chief Sunflower Seeding Expert
- "My Favorite Nuts and Roasted Seeds in 2021 Spring Festival" Event Succeeded Participating Enterprises and Consumers Reached New Historical Record

Industrial Economy

16 Analysis on Upstream, Midstream and Downstream of Snack Food Industry in China

Special Column for Mar.8 Women's Day

- 18 The Beauty of Tenderness -Special Column for Women's Day
- 19 Serve the Industry with Persistent Efforts -Report of Yang Qian, Secretary General of CNSA
- 20 Colorful Dream of Peanuts Fairy—Report of Liu Yanan, Chairman of Yunnan Daiyu Agriculture Technology Co., Ltd.
- Telling the Story of Pure&Well from Xinjiang to Guangdong -Report of Xu Haiyan, Deputy General Manager of Guangdong Pure&Well Food Co., Ltd.
- 22 Make the Best Sunflower Seeds, Live the True Life -Report of Zhou Yuping, General Manager of Changshu Xingda Food Plant

Expert Perspective

- 24 Survey and Analysis Report of Walnut Market and Industry in China
- Development Trend Prediction of Five Food Technologies in 2021
- Prediction of Macadamia Nuts Yield in China and Status of **Growing Industry Development**

Industrial chain

36 Superior Products Recommendation Market

38 Changes of Global Nuts Trade in Epidemic

40 R&D of Four-color Raisins of Anhui True Love Food Co., Ltd. **Product** 41 Single-layer Recirculating Air Dryer **Equipment**

-Linyi Lanshan District Feilong Food Machinery Co., Ltd. Accessories 42 Application of Plant Source Bacteriostatic

Agent to Sunflower Seed Halogen—Sichuan Huiji Food Co., Ltd.

45 Seed Selection and Industrial Application of High-yield High-quality Disease-resistant Edible Sunflower Hybrid Seed SH363

47 Key Technology for Compound Efficient Cultivation of Hickory Nuts

49 Plantation Area of Pistachio in China Plantation Situations

Industry Information

- 50 "My Favorite Nuts and Roasted Seeds in 2021 Spring Festival" Event Held
- 50 Define Chacha Product Quality with Freshness Small Yellow Bag Selected in "Three-product" Quality Improvement Results
- With Less Manpower and Large Shipment, BeStore Concentrates Intelligent Development
- 51 Nationwide Outlets of Laiyifen in 2020 Exceed 3000
- 51 Wolong Won Donation Contribution Award for Fighting against COVID19 Epidemic in 2020
- 52 Be&Cheery "Yeban Xiaolu" Flagship Store Starts Business, First Herbal Braised Food Brand Created
- 52 Lincang, Yunnan: Develop Plantation of Macadamia Nuts, Revitalize Rural Industry around Quality Efficiency
- 52 Yishan County Rural Revitalization Investigation Delegation Went to "Wenzhen" in Cold Weather

Window of the world

- 54 Russian Sunflower Seed and Sunflower Seed Oil Price May Soar
- 54 Development Status of Global Cashew Nuts Industry in 2020
- 54 Australia Revised MRL of 6 Pesticides including Metribuzin
- 54 2020 Macadamia Yield Exceeds Expectation
- 55 Cashew Nuts Export of Nigeria is Potential
- 55 Imported Peanuts from USA Increased, Accounting for Half of All USA Exported Peanuts Jan.-Oct. 2020
- 55 Russian Government Collects Tariff for Soybean Export
- 55 The Netherlands Invested USD250 Million in Cashew Nuts Industry in Pinh Phuoc Province Vietnam

Association work

- 56 Notice on Restructuring Expert Commission, Recruitment of Experts and Issuing New Certificate
- 59 Notice on New Members Approval

Business management

- 60 How to Do Business of Nuts and Roasted Seeds Enterprises - Key Design Points of Annual Plan
- 61 Laivifen Private Sphere Flow and Paid Membership Development
- 63 Two Channels of Snack Food Industry Chacha Focuses on Online Community Group Procurement
- 64 Nuts and Roasted Seeds Enterprises: How to Prevent Mould Pollution of Production Workshop

Scientific and Technological Standard

65 National standards for Food Safety - Essence for Food

Nutrition and Health

- 85 Pistachio as Dish Goes with the Wine
- 86 Ten Ways to Enjoy Your Macadamia Nuts
- 88 Nutrition and Taboos of Cashew Nuts



www.chinanutexpo.com



本网站为中英文双语版

1.同步参与线下展会活动、会议直播;

2.近千家展商同台参展、24小时观展洽谈;

3.与头部电商平台、知名网红举办现场带货直播;

4.及时了解全球坚果炒货行业信息 市场行情 消费者需求。

5.展会网24小時全天候为采供双方提供精准采供信息,为 业务成交, 拓展市场铺路搭桥。

新版功能

您将

有机会

1.自主线上布展,您可以"为所欲为";

2.多种展位样式,满足不同展示需要;

3.在线观看直播,并可实时提问参与线下活动;

4.支持视频播放,多媒体手段展示企业;

5.可以在线沟通,更高效便捷的建立业务联系。

主要展商

























每天一把坚果瓜子 有益健康

联系方式

电话:010-6345 7516

张明虎 156 5234 5301 朱小龙 138 5517 8545 邮箱:jianguozhan@163.com

地址:北京市西城区马连道南街12号气象宾馆3336B室

邮编:100073 www.chinanutexpo.com







中国坚果炒货网



www.csnc.cn

主办单位:中国食品工业协会坚果炒货专业委员会

每天一把坚果瓜子,有益健康

WWW.CSNC.CN 中国坚果炒货网·中国



本网站为中英文双语版

中国坚果炒货网, 网罗坚果炒货天下事

是全国坚果炒货行业的权威性专业网站,致力于为企业提供服务,

是行业、企业的信息展示、交流平台。

联系人: 张蕾

联系方式: 电话/传真 010-63344578 63344031

中国坚果炒货杂志



双月刊 中英文双语出版

指导单位:中国食品工业协会

坚果炒货专业委员会

贴近企业,具有较强可读性、实用性 和行业指导性的权威杂志

电话/传真: 010-63344578 63344031

联系人: 张蕾

掌握关键保鲜技术

坚果刚剥壳般的美味



菜菜获国家科学技术进步奖



大力发展中华民族 "种子芯片"自主研发

-专访我协会副会长、三瑞农科董事长、 首席葵花育种专家 张永平



▲ 我协会副会长、三瑞农业科技股份有限公司董事长 张永平

2020年中央经济工作会议提出,要毫不 放松抓好农业生产,2021年八项重点任务之 一就是解决好种子和耕地问题,要加强种质 资源保护和利用,加强种子库建设,要尊重 科学、严格监管, 有序推进生物育种产业化 应用。

提到中国食葵种业,大家首先会想到三 瑞农科, 而作为中华民族农业"种子芯片" 的三瑞农科在"服务农民、成就自我"的企 业文化指引下,不断自主创新,把科技创新 作为第一发展战略, 在科研投资规模、科研 人员力量和科研成果质量等方面居领先地位。

三瑞农科于 2020 年率先在全市启动了 亩均效益评选机制并隆重开启了为期三年、 总奖金 50 万元且面向全国的亩均效益论英 雄向日葵种植大赛,进一步推广现代农业的 先进生产、种植模式,降低成本、提高效益, 让更多的种植户从传统粗放种植逐渐转变为 向科学管理要效益。小编就这个活动对三瑞 农业科技股份有限公司董事长张永平进行了 专访。

小编: 张总,您好,2020年由三瑞农 科举办了"亩均效益论英雄"大赛,想请 问三瑞农科作为中国食葵种业领军企业, 举办这个活动的初衷和通过比赛想达到什 么样的结果?

张总: 多年来, 三瑞农科作为食葵行业 的领导企业,成功引领了中国食葵的三次产 业革命,从 2000 年的品种杂交化,逐步走向 2012年的品种品质化,再到今天的种植技术 革命化,经过20年的高速发展,全国食葵种 植面积不断增长,全国保持在850万亩左右, 但同时很多种植区也出现了仿冒品种以次充 好、种植管理粗放、病虫草害危害严重等情况,出 现了增产不增收和很多农民种植茫然的困惑,严重 影响了产业的健康发展。

"亩均效益论英雄这个活动。我们认为非常契 合今天向日葵产业发展的需要,农民增收的需要, 和我们企业发展的需要。亩均效益论英雄"是三瑞 农科 2020 年提出推动食葵产业高质量发展的方向 标,我们在全国范围内广散"英雄柬",欢迎广大 农民朋友来参加,争夺向日葵产业"品种英雄、技 术英雄、效益英雄",就是要通过这一系列活动, 彻底改变我们传统的粗放式的种植模式, 更加注重 科学化、精细化和集约化种植,向科学种植管理要 效益,全面提高食葵产业的种植收益和总体效益。 三瑞农科要用三年的时间,以"以亩均效益论英雄" 活动为抓手,每年在全国范围内遴选1000户农户, 提供优质品种、制定科学的技术服务方案, 在正向 激励和反向倒逼双重作用下,彻底改变我们传统的 粗放式的种植模式, 更加注重品质化、科学化、精 细化和集约化种植,全面提高食葵产业的种植收益 和总体效益。切实提高农民种植收益, 打通产业技 术服务的最后一公里。希望通过三年的努力,实现 每户农民每亩收益增加200元左右,全国百万葵农 增收17亿元以上的目标。从今年的活动来看,活 动取得的成效显著, 为产业的健康发展树立了标杆 和样板。

小编: 三瑞农科是一家注重创新的企业,能 否透漏一下在今年还打算做哪些有创新精神的事 情呢?

张总:向日葵产业近些年来的快速发展,同 向日葵种子的研发、创新,掌握核心种质资源是 分不开的,实现向日葵产业的高质量发展,也必 将是从种子工程和科技研发的高质量发展和高效 产出抓起。今年及今后3-5年内,三瑞农科将继 续在科技创新、精准服务、品牌建设三大发展战 略指引下,全面加强科技创新和研发工作,截止 目前,我们取得了一些核心发明专利,建成了国 内最权威的向日葵种质资源库, 入库品系 5600 余 份,掌握了大量的向日葵核心亲本资源,获得一 批突破性的向日葵育种新材料, 获向日葵杂交种 ISO9001 标准认证,加快新品种的研制步伐,未 来 3-5 年内,一批商品性更优良、抗性更强的换 代品种将全面上市,进一步推动向日葵产业持续 健康发展。同时通过股权激励、绩效考核、团队 打造、企业文化建设等措施的实施,全面提升企 业发展业绩和成果。

小编:感谢张总,那么您作为中国坚果籽类产业联盟葵花联盟的执行会长,请您对葵花联盟2021年及今后的工作计划提一些建议和期许吧!

张总: 在实现企业自身快速发展的同时, 三瑞 农科把更多的注意力和精力集中到行业自律建设 和产业引领中。目前,在中国葵花联盟的建设体制 下,我们又先后牵头成立了内蒙古向日葵技术创新 战略联盟,内蒙古向日葵协会,对优势产业资源进 行有效整合,引导科技和优势要素集聚,构建了集 种子研发、种植生产、炒货剥仁加工、机械生产制 造、出口贸易、市场销售、技术推广培训、文化旅 游等于一体的"联盟"全产业体系,全国入会企业 68家,其中市级以上龙头企业32家,专业科研院 所 10 家,实现了科技、信息、资金、服务、市场 等资源的共享,形成了较为成熟的食葵优良品种培 育、葵花种植、炒货加工、流通产业集群等全产业 链的融合发展新模式。 2019年, 联盟和三瑞农科 正式获得 2024 年世界向日葵大会的承办权, 今年 及未来3年内,我们要全面承接世界向日葵大会优 势资源,追踪国际、国内产业发展先进成果,完善 科技自主创新体系建设,加速了世界向日葵产业中 心向中国转移的进程;要高标准完成"中国葵花城 建设项目",包括向日葵科学院的改扩建、院士工 作站建设、现代化向日葵加工中心建设、向日葵仓 储物流中心建设和国际向日葵会展中心建设,实现 了向日葵产业从源头到终端的又一次提档和高标 准布局,以向日葵为媒介,进一步增进国际间向日 葵产业的交流和合作, 创建以中国河套地区为中心 的世界向日葵产业中心, 带动中国向日葵产业实现 更高的跨跃。器



"2021新春我喜爱的坚果炒货 食品"推选活动取得圆满成功

企业和消费者参与人数均创历史新高



2月5日,由中国食品工业协会 坚果炒货专业委员会指导, 中国坚果 炒货食品展览会组委会主办, 中国坚 果炒货展会网、安徽中设国际会展集 团有限公司承办的"2021新春我喜 爱的坚果炒货食品"推选活动,取得 圆满成功!

本次活动自1月25日开始以来, 近200家主流媒体争相报道,受到全 行业的广泛关注和消费者的热情参 与, 在行业处于旺季生产销售期间, 仍有超过100家企业参与,消费者参 与投票超过50万人次。参与企业不 仅有洽洽、三只松鼠、大好大等一线 品牌,同时众多中小企业也积极参加。 广大消费者更是在微博、朋友圈等自 媒体广泛转发活动,积极投票。

此次投票活动,从所参与的产品 的品类和消费者投票的喜好中, 反映 出坚果炒货市场产品创新趋势和消费 者选择产品的喜好呈现以下几大特点:

老牌巨星急流勇进

2021年,新冠疫情在某种情况 下影响了人们的消费习惯, 但从投票 结果中不难发现,消费者对于美食的 追求依然殊途同归。洽洽、三只松鼠、 真心食品、大好大等一线品牌企业的 产品凭借产品的品质和知名度依然是 消费者的首选。老牌食品企业依旧是 坚果炒货行业的老牌巨星,在消费者 心中的地位依旧举足轻重。

新锐品牌、新口味异军突起

同时新锐品牌的异军突起,其 产品在坚果炒货市场的关注度不断增 加,在消费者投票中也充分体现出对 此类产品的偏爱。单一口味已不能满 足市场的需求,消费者期待更多品质 高、颜值高、味道独特, 甚至有趣好 玩的产品进入市场。同时坚果炒货的 生产企业, 在口味创新, 产品创新, 消费场景创新等方面,也一直都没有 停下创新的步伐。

毎日坚果依旧备受瞩目

治治、三只松鼠、臻味坊、良品 铺子、百草味、加州原野等品牌都将 每日坚果推选至本活动, 可见每日坚 果依旧备受瞩目, 在幸运消费者的采 访中不难发现,他们对"每天一把坚 果瓜子有益健康"这一膳食理念融入 至生活中。每日坚果作为健康、便捷 和必备的餐后小食已占据每月生活必 要开支。

"2021 新春我喜爱的坚果炒货食 品"推选活动,旨在传播"每天一把 坚果瓜子,有益健康"的科学膳食理念, 指导消费者逐渐养成每天正确食用健 康坚果的好习惯,从而让坚果炒货行 业为全民健康贡献一份力量。



国民

零食第一股

股票代码:300783

三只松鼠

拥有超过1亿主人的国民零食品牌

成立8年间,三只松鼠上架7000余款零食,获得167个国家和地区、超过1.3亿主人的选择,成为受国人喜爱、畅销全球的超级国民品牌!













中国休浦食品行业 **自己** 游分析





中国休闲食品行业 上游分析

中国休闲食品行业产业链上游参与 者为产品研发商及原材料供应商。据头 豹研究院,在产品研发环节中,企业需 重点考虑技术可落地,并根据对消费者 的认知、市场的预估与自身品牌的定位, 对产品进行相应设计。出于成本考虑, 通过农副产品大宗交易市场采购是现阶 段休闲食品生产商获取原料的主要形式。 以良品铺子为例, 良品铺子的原料供应 商与河北黄烨的枣农合作, 枣农负责原 枣的种植, 成熟之后直接将原枣运送至 良品铺子的生产基地进行加工。"企业 +农户"模式不仅可降低种植业的市场 风险、提高农民的收入,还为企业提供 了丰富的原料储备,实现双赢。



中国休闲食品行业中游分析

中国休闲食品行业产业链中游主体为休闲食品 生产商,据头豹研究院,其毛利率多在30%-50% 之间。以元祖股份、周黑鸭、桃李面包、良品铺子、 绝味和三只松鼠等企业为例,2016年-2018年,上 述企业的平均毛利率水平多位于30%-50%之间。 生产方面, 休闲食品行业主要有自建生产线和代加 工两种模式。当所生产产品工艺较为复杂,代加工 所需成本较高,同时产品销量大、利润高时,自建 生产线利润空间更大。现阶段,良品铺子、来伊份、 三只松鼠等企业生产加工方式多为代工, 而治治多 为自主生产。据联合资信,净利率方面, 治治食品 净利率基本维持在10% 左右, 而渠道型的三只松鼠 净利率在5%以下。自主生产的制造型企业新推出 单品在规模效应驱动下净利率会持续改善, 而渠道 型代加工企业目前仍处于成长期,期间费用侵蚀净 利润,净利率处于较低水平。



产业链下游 销售渠道 线下渠道90% 现代零售渠道34.9% (大卖场, 超市等) 传统零售渠道38.9% (非连锁店) 电商渠道10% 渠道端毛利率多为35%-40% 鲸平台绘制

中国休闲食品行业下游分析

中国休闲食品行业产业链下游涉及销售渠道和消 费者。据头豹研究院,按零售额统计,2018年现代零 售渠道和传统零售渠道市场份额占比分别为34.9%和 38.9%, 电商渠道市场份额占比仅为10%。未来, 随着线 下渠道渗透至低线城市和农村市场,及中国居民线上购 物习惯的逐渐养成, 传统零售渠道及电商渠道市场份额 占比预计将由 38.9% 和 10% 分别增长至 40% 和 18%。在 消费端, 年轻一代、女性消费者、白领等将是休闲食品 企业重点关注的营销对象, 低线城市市场将成为休闲食 品企业市场扩张的重点方向。根据 Frost&sullivan 统计, 从品类上看, 传统的糖果品类在休闲食品中的市场份额 占比最大,占比达到31.95%,排在之后的分别是烘焙蛋 糕、膨化食品、休闲卤制品、坚果炒货、饼干和其他, 占比分别达到 20.51%、13.01%、9.51%、8.11%、7.83% 和9.08%。2019年中国休闲食品市场规模达到11555亿元, 2015至2019年年均复合增长率为11.96%,2020年将进 一步达到 12984 亿元。



大道至美 柔和之美 一一三八妇女节专栏











深扎行业这片土壤 为行业服务 永不懈怠

-记我协会秘书长杨倩



她是中国食品工业协会坚果炒货 专业委员会的秘书长,她是将整个青 葱岁月都奉献给坚果炒货行业的一片 绿叶,用她自己的话说,行业这片土 壤给予了她很多,所以她会一直将她 的偏爱和深情回报给行业,为行业服 务,永不懈怠。

2002年,二十几岁的杨倩离开了生活安逸的家乡——成都,来到北京,开始了正式的北漂生活。让她自己不曾想到的是,进入协会工作,这一干就将近 20 年。

从企业来到协会,不但是工种的转变,更多的是思想和理念的转变。 2005年,中国食协将坚果炒货委员会交到了翁老师和杨倩的手里,她们亲眼见证了协会从无到有,从成立到发展的全过程,也正是这一年,美国FDA正式将坚果列入B级营养食品,而杨倩也开始了从事健康事业的职业生涯。

20年前,没有太多的人知道坚果,

能买到的几乎都是瓜子、花生这类的炒货,如何发展会员成了一个难题。那时整个委员会就只有翁老师和杨倩两个人,办公室也只有一台老式的486 计算机。为了能找到坚果炒货企业,在当时网络不发达的情况下,她们只能查黄页,每天上百个电话打出去,一家一家的问,一家一家的记录。就这样打了几个月的电话后,又一家一家的走访,邀请企业人会,2005年12月16日,这个让杨倩难以忘记的日子——坚果炒货委员会终于正式成立了。

到如今,协会成立近十六年。 从成立时的二十多个会员,发展到今 天已经超过一千多家会员企业;从最 初的默默无闻,到现在在国内外坚果 炒货行业里具有一定的知名度和影响 力。翁老师、杨倩和她的同事们都为 此付出了很多努力,尤其是在每年都 坚持举办的中国坚果炒货食品展览会 上,因为业内同仁大多都通过坚果炒 货食品展而对协会有了更多的了解。

杨倩回忆道: "中国坚果炒货食品展从2006年开始,共举办了十四届。这个展会从无到有,从最初三千平米的展位面积到2020年的五万平米,协会培育了十五年,困难很多,收获也不小,所经历的过程历历在目。"

坚果炒货行业起步较低,那时候有规模的企业比较少,大多都集中在安徽,如洽洽、傻子、真心、小刘…… 因此首届的坚果炒货食品展定在了安徽合肥举办。时间和地点都确定了,剩下的就是来参展和参观的企业了。 这个时间正好是协会成立的第二年,对于杨倩他们来说,对整个行业还不 了解,对企业来说,大多都不知道协会的存在。就这样,翁会长和杨倩又开始一家一家去拜访当时有一定规模的大企业,合肥、芜湖、上海……把炒货相对集中的安徽、上海跑了个遍,终于皇天不负有心人,首届坚果炒货 展如期开展,也向世人第一次展示了中国坚果炒货行业的面貌。这些年来,展会规模越来越大,形式不断创新,通过展会接到订单并且受益的企业也成。协会壮大了,为行业为企业做的工作也就随之越来越多。

伴随着协会的壮大, 杨倩也在不 断的成长。杨倩说: "刚开始它只是 一份可以养家糊口的工作,但到今天, 工作了近十九年后, 它已经不单单是 一份工作了,而是一份为之奋斗的事 业。一份让自己觉得得意,让自己有 满足感的事业。"这十九年,对杨倩 帮助最大的莫过于翁会长。杨倩回忆 道:"她是我的领导,是良师益友。 正因为有了翁会长在工作中的谆谆教 导, 生活中相知相伴, 才让我不断的 成长。十九年来, 是翁会长和众多企 业家的教导与帮助,锻炼了我的心性, 给了我勇气去担起这个担子。"目前, 全世界受到疫情影响,整体经济不振。 而坚果炒货行业也受到了大环境的冲 击。"如何让我们行业在逆境中谋求 发展是我们每个人面临的问题。"杨 倩告诉小编:"协会的每一位工作人 员,必不辜负行业对我们的期望,必 将担起这份责任,以更加饱满的热情、 积极的态度去为企业做好服务,让协 会成为企业有难可解、有苦可诉、有 乐共享的'娘家'"。器



花生仙子的七彩梦

——记我协会会员单位 云南傣御农业科技有限公司董事长刘亚楠

01.一个好姑娘

对好的追求,是人之本性,也是让一切更美好的动力。

故事的开始,要从一个"好姑娘" 说起......

她叫刘亚楠,出生于据云南千里 之遥的东北,亚楠在云南还有一个特 别的名字——花生仙子!

似乎跟农业有着一种奇妙的缘分,2012年,在云南的田间地头,她 觅到了自己的心之所向,深藏于滇南 秘境的自然好物——七彩野地花生!

02. 一颗好花生

2013 年前,七彩野地花生在云南孟连当地种植面积不过 50 亩,只有少数傣族人家自家种植自家吃,鲜为人知。刘亚楠的到来完全改变了这种景况。紫纹果仁率先令人惊艳,人口的自然清甜更让人惊讶!

"这是一颗好花生!"

坚持要将这颗好花生分享出去的 想法就在此时深深种在了刘亚楠的心中,于是"七彩野地"花生品牌正式 诞生,同时,云南傣御农业科技有限 公司也就此成立。

03. 从 50 亩到 50000 亩

品牌成立之初,当然遇到了很多困难,七彩野地花生种源数量少,产量低,难以满足市场需求,公司前期收货的果实不仅要部分用做销售,还需要预留绝大部分果实作为基础种源。这个问题必须解决,所以从2013年到2015年,刘亚楠的工作重点一直放在如何扩大产能这个问题上。

公司在科研方面投入巨大,积极 寻求农业专业人士的帮助,每年种植 省外基地的扩 建, 专心致志建设云南省内基地,在云南多个县市合理布局了种植基地,实现了从50亩到5000亩,再到5000亩的大跨越。



在生产端,七彩野地花生也在不断完善及提升技术水平,建立了标准化生产管理标准。2015年,引入现代化生产线,由手工生产过渡为机器生产,在生产效率显著提高的同时,产品品质也得以持续稳定。目前,七彩



野地在花生生产技术领域拥有 12 项 实用新型专利。

05. 享好物

经过多年的埋头做事,七彩野地逐渐向市场化、品牌化、产业化靠拢,迎来了快速发展期。众多的合作与订单蜂拥而来,刘亚楠表示,那段时间,她的微信每天都有不同的人被介绍过来。

越来越多的场所出现了七彩野地花生的身影,七彩野地花生正在从小众化的云南特产转变为大众化的品质消费。"花生仙子"这个名字也被越来越多的人认识,甚至成为许多年轻创业者眼中的榜样。

每获得一份认可,刘亚楠都觉得一切都是值得的,这几年来所受的疲惫与委屈似乎一下子都烟消云散了。

实现好物的价值,与更多人分享来自好物的感动,刘亚楠做到了。刘亚楠坚信,七彩野地花生的市场规模不可限量,随着更多人对于生活品质的要求越来越高,七彩野地花生势必在花生领域独树一帜!



广东雪白仁食品有限公司隶属于雪白仁集团、创立于1986年,是一家 有着三十多年历史传承的农业高科企业,从最初的向阳瓜子厂发展至今天的 规模,集种植、生产、销售全产业链于一体的集团企业,承载了两代人的努 力。徐海燕于2014年开始任职于雪白仁,负责公司海外市场的开拓,助力 公司开拓了中东、东南亚、美国等市场。公司出口产品包括红瓜子、黑瓜子、 葫芦子、葵花籽等各类瓜子瓜仁原料,实现了销售增长,扩大了市场份额。

数年海外学习生活的经验, 让徐海燕看到国外坚果等健康食品已经深入 生活。随着回归雪白仁,借助产地的优势,徐海燕也一直在思索如何让雪白 仁坚果产品在消费者市场进一步被认知。2017年徐海燕着手开始负责企业 零售产品研发设计、线上线下渠道推广,以及品牌推广。内销产品包括烘焙 原料系列瓜仁、坚果和果干, 小包装零食系列坚果果干, 以及坚果果干礼盒 系列产品,目前已成功打造"焙乐仁"烘焙原料品牌及"雪白仁"坚果零售 品牌,通过线上旗舰店、线下批发及零售等多渠道进行市场推广和销售。为 公司开拓内销市场,建立国内国外营销网络,打造内销品牌,提升品牌知名 度, 拓宽产品线, 丰富产品品类, 创新产品包装, 促进市场及客户的细分, 精准营销。

回归雪白仁的这八年, 也是徐海燕在事业上逐渐成长成熟的过程, 之所 以能够不断创新,取得佳绩,一方面得益于她在海外的留学经历与大型跨国 公司的工作经历,特别是在广告和市场营销方面的实践经验,另一方面也受 到了她的父亲徐长海先生对集团"立足新疆、放眼全球"的发展战略的影响。 雪白仁致力于将新疆的瓜子、瓜仁、坚果、果干、沙棘等优质特色农产品销 往全国各地, 乃至全球。优质原产地, 自有工厂, 精研工艺, 真正做到从田 园到餐桌,保障好品质,坚持做好仁。怀着这样的一腔热情,往返于祖国的 大美新疆与东南海滨,她立志要讲好雪白仁故事,打造好连结着"新疆·中 国,世界"的这张名片。器



做最好的瓜子 活最真的自己



周玉萍是一个土生土长的苏州姑娘,江 南富庶的土地孕育了她比较安逸的性格。

她从最初不情愿地接手一份家族产业到 现在扛起这份沉甸甸的责任,周玉萍已经在 坚果炒货行业摸爬滚打走过了二十多个春秋。 这些经历也着实让她从一个安逸享乐的人蜕 变成一个积极进取的人。

当周玉萍接手工厂后,刚刚搞得有点眉目的时候,食品行业迎来巨大的变革——国家规定所有食品生产厂家必须申请食品生产许可证,也就是必须从采购原辅料到生产环节全部要规范起来。她便从那时开始了第一次学习,真正开始接触食品安全这个课题。当她和她的同事们完成所有申请工作,领取了QS生产许可证之后,行业又一次进行了洗牌,好多不正规的小厂被淘汰掉了。

正当周玉萍感觉仿佛炒货行业的春风吹来了,紧接着兴达食品厂又陷入了更残酷的一轮"厮杀"——设备的更新让所有的炒货企业产量翻几翻,行业迎来了供大于求的时

代。如何让兴达的产品市场不被同行占领,周玉萍反顾思考这个问题,最终得出的结论是沿用传统配方提高产品质量,一定要在瓜子的口感和外形上超越同行,从而提升产品的竞争力。

通过周玉萍和兴达团队的共同努力,客服了重重困难,如今兴达工厂每年为大大小小的食品分装企业提供优质的香瓜子一万多吨,每一颗瓜子都凝结了兴达人的汗水和智慧。"食品安全任重而道远,容不得半点马虎,而产品独特的口感又要征服广大的消费者,这两者兼顾势必要付诸无数的心血。我们肩膀上肩负着品牌的声誉,我深知责任重大。"周玉萍如是说。

前进的道路上阻力总是很多,经过很多 的挫折之后周玉萍提出要适应时代潮流必须 要成长,要学习,并且是团队一起学习。因 此她组织团队每天抽出时间来学习, 还取了 个好听的名字——炒货行业的"梦之队"。 每年九月是新瓜子上市,炒货马上进入旺季 的时候,而这个时候在南方却是最炎热的季 节, 酷暑之下周玉萍带着管理层一起投入车 间,汗流浃背调试新设备,加大生产量,每 天在高温的车间里工作十二个小时以上,他 们把这段时间的工作戏称为"熬鹰"。能挺 过来才能成长为真正的"兴达人"。周玉萍 学习了"智华传奇"和"大脑银行"后,去 年又报了上海交通大学的 MBA 班。教授们 的悉心传授让她感觉眼前豁然开朗,努力的 方向更加明确,对进一步向西北产地扩大生 产基地有了充分的信心。

周玉萍说: "我的目标是做最好的瓜子,活出最真的自己。"是的,她把一片赤诚之心奉献给这个行业,怀揣"让广大消费者抓一把瓜子就能感受一份幸福"的梦想,如千千万万的从业者一般,为了心中的事业和梦想,在前进的道路上从不停歇。



《中国坚果炒货》杂志新增英文电子版的征稿函

《中国坚果炒货》杂志是中国食品工业协会坚果炒货专业委员会指导,北京中坚合果信息咨询服务有限公司、中国坚果炒货网、中国坚果炒货展会网主办的,为目前国内唯一一份全国坚果炒货行业的指导性期刊。为了让全世界的坚果行业更了解中国坚果炒货行业,让中国坚果行业融入全球坚果经贸一体化,与全球同行携手合作共赢。为适应这一发展新趋势,自2020年4月起《中国坚果炒货》杂志新增英文电子版,面向全球坚果企业、行业、协会,作为信息互传交流。现城挚地向国内会员企业,以及国内外广大读者、专业学者、坚果炒货从业人员征稿,征稿内容及范围如下:

- 一、宣传本企业及领导(董事长、总经理)业绩、经验(请同时 配企业及领导人工作照片);
- 二、工作心得及经验介绍:车间管理、技术、工艺、质量、品管、 产品开发、检验等工作心得及经验;
- 三、宣传本企业最新科研成果(原料种植、营养、工艺技术、设备、添加剂等)及新产品的推介(中英文);

四、营销心得及经验介绍:营销中仓储、运输、批发、产品出样、 直销及终端市场,以及洽谈生意、签署合同等方面的心得及经验;

五、征集企业所需信息,如:原料采购、设备选购、人才招聘等 信息咨询:

六、对本杂志提出建议及意见:

七、本杂志专家组成员每年需提供2-3篇专业文稿,可自己撰写, 也可荐稿。

八、稿件中、英文均可,欢迎大家踊跃投稿与荐稿!

征稿要求:稿件为电子文档形式请发至:cnfiec@163.com

本刊地址:北京市丰台区太平桥东里5号

邮编: 100073 电话: 010-63344578 63344031

传真: 010-63344578

来稿请标出作者姓名、工作单位、职务职称、邮编、电子邮箱, 其他个人资料也可附上,供本刊发表和联系使用。

中国坚果炒货编辑部

《中国坚果炒货》杂志中英文版信息咨询服务表

《中国坚果炒货》杂志中、英文版同时接受国内外有关企业和协会的信息咨询服务,具体内容如下:

一、中文版杂志信息咨询服务费

1、咨询服务价格

A类:单页18000元/年(6期杂志内页+1期会刊) 连页35000元/年(6期杂志内页+1期会刊)

B类:企业专题服务:根据企业的具体需求,进行专题宣传(含图片、专访、宣传报道等),具体详情咨询协会工作人员。

C类:四封服务(双月刊,一年6期)

封面: 45000元/年(不做单期) 封底: 38000元/年(8000元/期)

封二: 28000元/年(5000元/期)封三: 28000元/年(5000元/期)

英文目录对页位置: 25000元/年(4500元/期)

版权页对页位置: 25000元/年(4500元/期)

2、咨询服务权益

以上三类均可享受以下服务: 1、免费获赠全年杂志每期3本; 2、全年每期刊登一页(A4)企业或产品宣传彩页,或宣传本企业最新科研成果(原料种植、营养、工艺技术、设备、添加剂等)及新产品的软文推介; 3、提供行业标准、政策法规等其他咨询服务。

3、制作要求

封面尺寸: 210*206mm(要留出导读位置), 封二、封三、封底、内页尺寸: 210*285mm, 四封和内页的精度要求: 300DPI, 格式要求: JPG、PSD、TIF、EPS、AI; 四周各留3mm出血。

二、英文电子版杂志信息咨询服务

1、咨询服务价格

A类:单页10000元/年(6期杂志内页+1期会刊)(2000元/期) 连页15000元/年(6期杂志内页+1期会刊)(3000元/期)

B类:企业专题服务:根据企业的具体需求,进行专题宣传(含图片、专访、宣传报道等),具体详情咨询协会工作人员。

C类: 四封服务(双月刊,一年6期)

封面: 20000元/年(不做单期) 封底: 15000元/年(3000元/期)

封二: 10000元/年(2000元/期)封三: 10000元/年(2000元/期)

英文目录对页位置: 12000元/年(2500元/期)

版权页对页位置: 12000元/年(2500元/期)

2、咨询服务权益

以上三类均可享受以下服务: 1、免费获赠全年杂志每期3本; 2、全年每期刊登一页(A4)企业或产品宣传彩页,或宣传本企业最新科研成果(原料种植、营养、工艺技术、设备、添加剂等)及新产品的软文推介; 3、定期向全球坚果企业、行业、协会定向发送。

3、制作要求

(提供英文版)封面尺寸: 210*206mm(要留出导读位置), 封二、封三、封底、内页尺寸: 210*285mm,四封和内页的精度要求: 300DPI,格式要求: JPG、PSD、TIF、EPS、AI;四周各留3mm出血。

所有文字稿件和彩页均可发至E-mail: jianguozhan@163.com

联系方式

联系人: 王秀 张蕾 电 话: 010-63344578、63344031 中国坚果炒货展会网: www.chinanutexpo.com 中国坚果炒货网: http://www.csnc.cn/

我国核桃市场与产业 调查分析报告

来源: 中国农业监测预警



一、我国核桃产业发展现状

(一) 生产规模稳居世界第一,产品具有长尾特征。 我国核桃坚果总产量巨大,从 2008 年的 82.96 万吨提升 至 2018 年的 326.87 万吨,总产量稳居世界第一。种植 区域分布广泛且以山地为主,近7年的种植面积年均增 长率为5%,2018年达1.1亿亩,居世界第一。但受土地 资源贫瘠限制,平均亩产与发达国家相比显著偏低。我 国核桃品种繁多,与国际流行品种相比缺乏竞争力。生 产呈现良种率低、品种繁多、缺乏专用品种和高档品种 的特点。近年来,加工企业数和总产能稳步增长,但行 业分布长尾效应明显。截至2017年,中国核桃加工量为 131.4万吨,且年均增速为20%。加工贮藏相关企业超过 1000 家, 小型企业数占 75.3%, 大型企业仅占 6.6%。

(二) 消费总量增加,消费群体特征明显。2017年, 中国消费 104.5 万吨核桃,约占全球的 48%,是全球核桃消 费量最高的国家,比1995年21.42万吨增长4.88倍,年均 增长22.2%。国内核桃人均年消费量呈逐年增长的趋势, 从 1995 年的 0.17kg 到 2016 年的 1.8kg,增长了 10.5 倍, 年均增长率达到 24%, 而同期世界核桃人均消费增长率只有 5.8%。据智研咨询调度数据显示,公民对健康的认知连续 不断增强,核桃在消费终端的各细分市场稳步扩张,尤其受 到中产阶级家庭、年轻有小孩的家庭的青睐。

(三) 加工日益精细化、线上贸易蓬勃发展。2017年、 我国核桃加工量131.4万吨,主要分为初加工与深加工,初 加工如核桃的干制,深加工包括核桃油的压榨、核桃蛋白粉 的制备、以核桃仁为原料生产休闲食品、以核桃青皮、壳等 为原料生产加工日化产品等。据《中国林业年鉴》数据, 2017年,从事核桃储藏加工的企业超过1000个,占全国储 藏加工企业数量的3.52%, 年产值千万以上的企业有221个。 按照 2017 年核桃总产量为 350.62 万吨计算, 深加工比例约 为 37.5%。在贸易流通方面,以电商平台为代表的新兴渠道 快速增长, 为以核桃为首的坚果品类提供更广泛的终端消费 者触达。2013年到2018年5年间,坚果行业的线上销售份 额从2%增长至12.5%,电商正在成为引领休闲零食行业增 长的新引擎。

(四) 进出贸易规模相对较小,但增速明显。联合 国贸易数据库显示, 2008-2016年中国核桃仁出口量维 持在1万吨以下,不到总消费量的1%。近年来,受外贸 利润带动,核桃仁进口贸易增长明显,2017年核桃仁进 口量约1.8万吨,是2016年出口量的4.7倍;2018年3.2 万吨,比上年增加77.8%。贸易伙伴国总体稳定,进口 量受双边贸易不确定性因素影响较大。国内核桃仁主要 出口地为欧洲, 日本和吉尔吉斯斯坦, 带壳核桃主要销 往巴基斯坦和吉尔吉斯斯坦。主要进口国是美国、受贸 易摩擦影响,2018/19年度进口量减少了17%。

(五) 市场价格总体下跌, 优质优价特征明显。因产 业整体处于供大于求的局面, 市场价格总体下跌, 价格波 动呈现明显的区域性差异。2015-2019年间,全国核桃坚 果批发均价从每公斤30-40元跌至15-30元,年均跌幅 6%-13%, 5年间优质坚果批发均价跌幅为25%, 一般质量 的坚果批发均价跌幅达50%。其中,2019年,新疆产区在 原本平稳下降的中后期和产季初期出现了较大的上涨, 主 要得益于海外需求增加,新疆核桃集中出口,也带动部分 核桃主产地的核桃价格小幅上涨;云南核桃价格从高位波 动下降,总体下降幅度较大。而优质优价的市场特征明显,

2017-2019年特、一、二级坚果价格走势高度一致,且价 差稳定,特级坚果价格在19-21元,比杂果价高8-9元。

(六) 成本收益呈现明显的产业结构性差异。坚果 生产效益不高,并逐年下降,回报周期长。目前,全国 核桃园中仅有1/3左右为丰产园,其每亩平均纯收入约 1900元,而大部分核桃园每亩效益仅350元,且成本回 收期10年以上。核桃初加工效益不高,较为平稳。近年来, 核桃仁价格较为平稳, 坚果价格的下跌, 抵消了部分劳 动力成本的上升,经营加工核桃仁效益较为平稳。核桃 精深加工效益好,是今后产业发展的重点,但大多数精 深加工企业存在融资难、设备落后、品牌意识不强等问题, 尚未形成市场话语权。

二、我国核桃产业发展前景展望

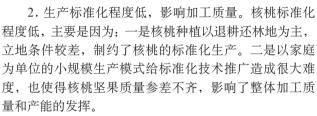
- (一) 总产量增速放缓并呈稳定波动态势。我国核 桃产业将逐渐完成从"量"向"质"的转变,种植面积 稳中有降, 亩产效率稳步提升, 总产量增速将长期放缓 并呈稳定波动态势, 地域性集约化生产比例将稳步提升。 产销模式转型将淘汰落后产能, 亩产效率会不断提升。
- (二) 深加工比例进一步提升。价格持续波动将进一 步倒逼加工向深加工转型,同时开发更多行业细分品类。 深加工技术将得到更大普及,拥有更稳定终端价格的核桃 乳、核桃油等精细加工产品占有比例将会持续提升。
- (三) 市场集中度持续稳步提升。低迷的市场价格将 进一步制约缺乏生产集中度和加工附加值低的核桃企业发 展,进而加剧行业两极化:拥有优质果源和先进加工技术 的优势企业由于其稳定的高质量产品,会持续拥有稳定的 终端价格和毛利结构,通过新渠道进一步拓展品牌知名度, 推动市场进一步整合,预计集中度会稳定提升。
- (四)人均核桃消费量将持续提升。受消费升级和渠 道下沉的双重影响,核桃产品作为高端坚果对家庭渗透率会 进一步提升,一方面深加工产品如核桃油等将获得更多高端 消费者的青睐, 而另一方面口碑传播和丰富的自媒体教育将 使核桃的价值认知进一步扩大,促进需求端正反馈的形成。
- (五) 高附加值的核桃产品出口额将稳步增加。行 业"供大干求"的现状将得到改善、讲出口量占比未来 仍会保持在较低水平。随着行业发展质量的提升,拥有 较高附加值的核桃产品如优质的核桃坚果,精深加工的 产品等占总出口额的比例将不断提升, 行业出口局面将 从低价向更有竞争力的产品输出转变。

三、中国核桃产业发展存在的问题和面临的风险

(一)主要问题

1. 生产良种化程度低,管理方式粗放。良种率低: 一是建园初期假冒良种苗较多。二是地方缺乏适地适树 的管理意识,生搬硬套其 他地区良种屡见不鲜。 管理粗放:一是把 核桃当'懒人树' 管理,缺乏科学 性。二是基地建 设较为短视, 建园密度过大, 导致过早封园, 病虫害加剧。三 是政府补贴侧重良 种苗木采购,后期管 理补贴较低, 促生'重

栽轻管'现象。



3. 品牌长尾效应较明显, 市场秩序有待规范。由于 种植地域分散、坚果生产缺乏统一标准,核桃行业以小 企业为主,品牌长尾效应较明显,缺乏消费者熟知的产 地标识, 市场集中度有待提升。近期随着电商兴起, 一 批基于互联网而诞生的优质的坚果企业让市场看到了消 费者对坚果大类的认可。然而与"库尔勒香梨""阳澄 湖大闸蟹"等细分食品品类相比,核桃市场目前处于乱 序竞争,消费者尚未形成基于地理标志的统一品牌认知, 致使行业整体缺乏附加值梯度。

(二)风险分析

- 1. 面积和产量增长过快。我国核桃面积由上世纪90 年代的102万亩增长到现在的1.1亿亩。面积的扩张带 来产量翻番式增长,由于消费空间有限,核桃市场价格 逐渐走低。
- 2. 生产受自然因素影响较大。冻害、病虫害等对核 桃生产的影响较大。据统计,2014年、2018年晚霜危害 致使许多核桃园减产甚至绝收。仅核桃举肢蛾、黑斑病 每年造成的减产达30%左右。
- 3. 劳动力成本增长快。随着城市化进程的加快,农 村劳动力迅速向城市转移,核桃经营面临劳动力短缺问 题。同时,核桃生产机械化程度不高,劳动力成本上升, 导致生产经营成本增加,效益下降,许多核桃园面临亏损。
- 4. 出口贸易困难重重。我国核桃产量急剧上升,急 需扩大国外市场,但核桃出口较少,主要是因为坚果品 质跟不上, 加之贸易保护主义抬头, 对核桃坚果的出口 具潜在的影响。

2021年五大食品技术 发展趋势预测

来源:现代食品工程

技术改变了不同行业的运作方式。当今食品工业中的技术已成为人们饮食图表中最受欢迎的成分。食品工业已经打开了通往新技术和基于移动应用程序的服务的大门,从而导致食品工业的运营方式发生了巨大的转变。食品和技术的配方催生了食品技术。

2021年仍将流行的食品技术趋势:

减少糖分

在最初的几个月中,冠状病毒疫情完全使人们偏离了健康饮食和生活的轨道。不一致的惯例,较低的活动水平和压力使消费者趋向于偏爱舒适的食物并收获这种行为转变的后果。在一项调查中,超过四分之三的美国人说,他们孤立地增加了16磅的体重。

但是,他们中的大多数人现在正试图调整饮食结构, 包括减少糖分。它还将推动减糖领域对糖替代品和新技术的需求。

数据和可追溯性

根据作物改良首席执行官 JeanPougnier 所说,新的健康和食品意识的一部分归结为数据和可追溯性。可追溯性将超越食品安全和生产方法,涵盖香气、风味、质地、营养益处以及食品质量的其他方面。对于世界上偏远地区的小规模种植者来说,当务之急是一旦出售给批发商,他们就无法长期保持自己的庄稼权益。

基于植物

随着基于植物的趋势达到全球现象状态,"基于植物"的定义也在不断发展。其日益增长的主流吸引力将推动2021年扩展到不同地区和类别,包括对新形式、植物蛋白和更复杂替代品的需求不断增长。在可持续性和动物福利问题的推动下,实验室种植的食品有可能通过将新技术的使用主流化而破坏整个行业。一项消费者调查表明,考虑使用植物替代品的前四个原因是健康、饮食种类、可持续性和口味。随着消费者增强植物蛋白的能力,与地区消费者的偏好和可持续性期望相关的机遇和挑战正在引起人们的关注。



食品医学

全球疫情已影响到该行业的各个方面以及集体生活方式。尽管疫情对该运动的投资减缓了干扰,但它也为真正的企业创造了机会,将同时推动以食品为药物的运动。

以食品为基础的医疗技术是指将电力作为健康手段转移到食品上的任何服务,它们存在于整个价值链中。它可以包括充当人工智能 (AI) 营养教练的消费者应用,以证据为后盾的有效成分为特色的食品,或旨在以定制方式增强您独特的微生物组的个性化补品。

提高透明度

2020 年的 Innova 调查显示,全球十分之六的消费者有兴趣了解更多有关食物的来源。透明度将在 2021 年主导消费者需求。提高透明度以满足不断变化的道德,环境和清洁标签消费者需求是关键。那些采用新包装技术(如隐形条形码和近场通信技术)并将其与富有创意的,有意义的故事相结合的品牌将获得成功。消费者生活方式向着更清洁生活的趋势正在扩大并提高人们对构成清洁标签的期望。方面包括人类/动物福利,供应链透明度,以植物为动力的营养和可持续采购。



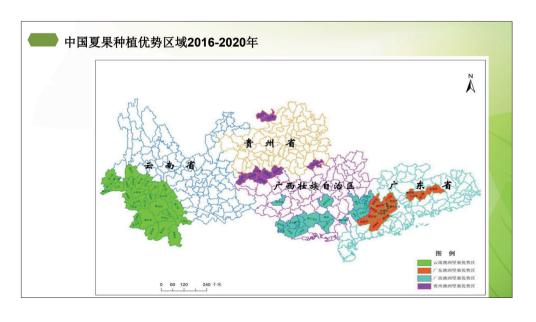


国别	种植总面积(公顷)	2019年売果总产量 (吨/10%水份)	2020 年预计壳果总产量 (吨/ 10% 水份)	
澳大利亚	28,500.00	46,600.00	39,000.00	
中国	313,534.00	20,724.50	30,905.50	
南非	44,775.00	59,050.00	62,971.00	
巴西	5,000.00	7,880.00	6,570.00	
肯尼亚	28,900.00	36,750.00	35,676.00	
美国	7,000.00	16,500.00	16,000.00	
哥伦比亚	1.50	1.30		

专家视点 | EXPERT VIEWPOINT







	2020		2019		2018	
地区	预测壳果产量 (公吨)	种植面积 (公顷)	实际壳果产量 (公吨)	种植面积 (公顷)	实际壳果产量 (公吨)	种植面积 (公顷)
云南	27, 000. 00	276, 667. 00	18, 000. 00	276, 667. 00	13, 586. 00	173, 987. 00
广西	3, 500. 00	30, 000. 00	2, 500. 00	23, 334. 00	2, 000. 00	11, 334. 00
广东	400.00	5, 667. 00	220. 00	4, 000. 00	90.00	3, 000. 00
贵州	5. 50	1, 200. 00	4. 50	1, 200. 00	4. 00	1, 107. 00
中国总计	30, 905. 50	313, 534. 00	20, 724. 50	305, 201. 00	17, 180. 00	189, 428. 00

2018-2020年中国夏果青皮果地头收购平均价格

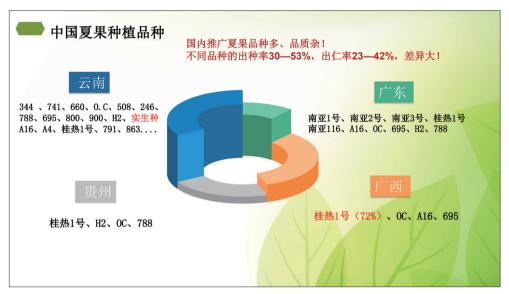
	2020(元/kg)	2019(元/kg)	2018(元/kg)
云南	12.5	13	13
广西	12.5	13.6	14
广东	13	13.6	14
贵州	13	14	14

国内主要以销售青皮果为主 近年地头收购平均12-14元/kg

世界坚果国产化

- 国际贸易形势、疫情等影响,原料进口受阻。
- 原料的国产化是第一步,中国夏果产业将逐步摆脱对进口的依赖。
- 原料质量把控是目前中国夏果种植业的首要关注点。











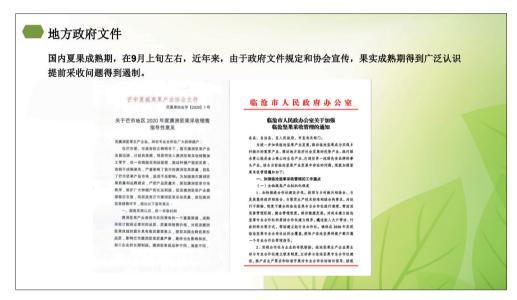


























每期优品推荐

三只松鼠股份有限公司

三只松鼠纸皮核桃



坚果带来的幸福感。

联系人: 0553-8783088 (固话拨打)

广州明睿自动化设备有限公司

奶枣三伺服高速理料包装机

一、设备简介:

全伺服高速自动理料包装机: 广泛应用于糖果、食品、医药、日化及五金制品等行业。

适用于各种固态,有规则形状物品的枕式包装,能够自动完成上料、高速理料、打印日期批号、包装封口、 产品输出等全自动包装过程,真正实现全自动高速生产 包装。

二、优势特点:

◎ 三伺服触摸屏控制系统,传动结构简单,故障率



低,低噪音平稳运行。

- ◎ 包装速度快、运行平稳、噪音低等优点,产品 外形美观、密封性强、保质期长。
- ◎ 配备超大理料盘,理料效果,空包率低。 ◎ 结构设计经久耐用,维修调试方便。 ◎ 可选配:自动下料斗、定制不锈钢机壳等。

三、设备性能参数:

设备名称: 奶枣三伺服高速理料包装机

包装速度:标准机:400-500包/分钟(与物料、卷膜有关)

袋子规格: L(40-200)mm * W(15-60)mm * H(5-30)mm

包膜材料: OPP+CPP、PET+CPP 等复合膜、镀铝膜

电源功率: AC380V 50Hz 4.5Kw

整机尺寸: L3.5m x W1.5m x H1.6mm

整机重量: 850kg



安徽笃信包装有限公司位于安徽省芜湖市,主要从 事食品包装袋的研发、生产与销售,经过多年不懈的努力, 与三只松鼠、百草味、华味亨、好想你等国内知名电商 建立了长期的合作关系。

八边封袋是近两年兴起的新袋型,也可称之为"平底袋、方底袋"等等。八边封的应用范围是极广的,它游刃于众多的干果、坚果、萌宠、休闲食品等众多领域。

八边封优势:

- 1、外型独特,站立平稳,有利于货架展示,深深吸引消费者眼球;
- 2、共有八个印刷版面,产品信息展示更为完全,全面性推广销售产品;
- 3、软包装复合工艺,材料变化多端,按材质的厚薄、水份和氧气的阻隔性、金属效果以及印刷效果,其最终成品袋比单一的纸盒更占优势;
- 4、八边封拉链袋配有可重复使用拉链,消费者可以 重新开合拉链;
 - 5、八边封袋盛装容量大。 联系人: 唐薇 18856034778

上海华宝孔雀有限公司

藤椒香精



清香麻爽,香酥可口,百吃不厌,征服消费者的味蕾。 同时来源更天然,口感更真实,协调度更高,颠覆传统 味觉。当休闲零食行业的竞争愈演愈烈,新奇美味将成 为您的制胜法宝。

【供应信息】 >>>

1、湖南欧亚商贸有限公司:目前1月10号珠海到货还剩28-30机开圆果1柜,24-26机开圆果2柜,自然开长果26-281柜,公司在伊朗有自己的比特币工厂和矿产园,和伊朗第三大伊朗开心果合作社RPPC合作,常年供应,时效更有保障,2021年有1万吨的开心果量,想订期货的朋友,也可以提前联系,品质保证,欢迎前来咨询。

联系人: 周欢 15886551660,

2、丹东浙源食品有限公司:主营炒货食品及坚果制品、农产品收购。公司人员从事松子行业20多年,专做开口松子。散货批发、小包装规格齐全,自主品牌"松鼠骑士"全国批发代理。线上线下贴牌代工、一件代发均可。常年生产,长期供应,欢迎咨询。

联系人: 吕女士 13842573336

3、濮阳县红星食品有限公司: 本公司多年经营各种炒货食品,花生、瓜子,自有品牌"老憨系列"、"花生姑娘"等,提供多种合作方式,诚招全国各地市优秀合作伙伴。

联系人: 刘先生 13461644044

4、亳州市启航贸易有限责任公司:本公司主要经营各种香辛料八角、 桂皮、小茴香、良姜、甘草、花椒、 陈皮、白芷、干姜等,长期供应,欢 迎咨询。

联系人: 崔湖 19156776777

5、河南壹颗伴食品有限公司: 公司位于河南省焦作市城乡一体化示范区阳庙镇新源路 58 号。于内蒙古润林农业股份有限公司旗下控股子公司,是一家集研发、生产、销售于一体的股份制企业。一颗伴瓜子选择内蒙古葵花籽、南瓜籽等优质原料,在巴彦淖尔生产基地,通过产品原料分 级、多级筛选、颗颗优选,粒大自然 香,选择大颗粒的炒货原料生产一颗 伴系列炒货食品,主要产品有黄多味 葵花籽、蜜汁山核桃味葵花籽、蜜汁 焦糖味葵花籽、盐 南瓜籽 、精品 原味葵花籽,爆椒蟹黄味、伴熟芝士 味等多规格袋装、盒装等包装产品。

联系人: 孙峥 17516889777

6、浙江海之晨食品有限公司: 本公司主营香榧和巴西松子这两个产品,我们从原料收购-原料加工-原料生产-包装,掌控整条流水线, 尽最大的努力保证质量,质量是我们的第一准则!长期供应,欢迎咨询。

联系人: 陈海燕 13857567261

查看更多供求信息,请登录中国坚果炒货展会网(www.chinanutexpo.com)。

疫情之下

全球坚果贸易有何变化



干坚果食品历史悠久,由于其特殊的营养保健功能、价廉物美的大众特质,数千年来一直深受人们的欢迎和喜爱,消费者从关注零食的味道,到重视零食的营养价值的需求转变中,坚果成为新宠,坚果行业也出费者,坚果成为新宠。在消费和新动态。在消费和新动态。在消费和新动态。在消费和新动态。在消费和斯战为,零食行业正呈现共模达到1791亿元。零人企业销售规模达到1791亿元。零人企业销售规模达到1791亿元。零人企业销售规模达到1791亿元。零人企业销售规模达到1791亿元。零人企业销售规模达到1791亿元。零人被贴上健康标签的加工零食正迎来了行业风口。新冠疫情发生是果,这个被贴上健康标签的加工零食正迎来了行业风口。新冠疫情发生果果,这个被贴上健康标签的加工零食工资。

核桃

加利福尼亚的核桃生产正在扩大。 根据美国农业部的数据,今年的农作 物预计为 780,000 万吨,比去年增加 19%。加州核桃董事会执行董事米歇尔• 康纳利表示,这一增长是由于新的种植 面积和更高的生产率所致。

碧根果

由于碧根果库存高于去年,而中国进入市场的速度缓慢,北美市场开盘疲软,价格继续走软,因为加工商和剥壳商不愿提供任何高价。加工者报告的库存也有所增加。带壳类略有下降,下降了5%,而带壳的库存与去年8月相比增长了60%。通过以更大的库存结束季节,处理人员和剥壳者也以更大的库存进入新季节。

开心果

据行业观察家表示,美国今年开心果的产量可能突破10亿磅,可能超过2018年创纪录的9.94亿磅,在疫情期间,开心果的国际参考价格基本保持稳定,美国开心果享有较高的品质和一致性,加上严格的食品安全控制,比伊朗和土耳其更具优势。

根据中国海关数据: 2019年我国开心果进口数量为11.29万吨,同比暴增129.49%,进口金额为8.09亿美元,同比增长106.68%;2019年我国开心果进口均价为7.17美元/千克,进口均价同比上涨11.04%。

巴旦木

加州巴旦木在7月份发货时创新纪录,达到1.198亿磅,尽管过去的一年中,COVID-19的复杂性和相关的全球性破坏在全球大部分地区出现,但今年加州巴旦木连续5个月的出货量创历史新高。美国农业部的数据表明,今年美国巴旦木产量预计将攀升20%,达到创纪录的30亿磅(约1361千吨)。加州是美国最大的巴旦木产地,占全球收成的80%左右。

腰果

加州腰果产量丰收预期,由于

今年需求下降导致市场上坚果的供过 于求,价格急剧下跌,腰果价格下跌 10%。

榛子

榛子遍布世界各地,美国超过 99%的榛子生产就在俄勒冈州。越来 越多的树木和良好的生长条件导致人 们预计今年榛子的单产将非常高。

伊朗

伊朗伊斯兰共和国海关总署的一位官员说,尽管存在冠状病毒的爆发,但在本财政年度的上半年(3月20日至9月21日),出口农产品价值25.7亿美元,比去年同期增长了12%以上,出口货物的数量比去年同期增长了24.4%。开心果、番茄、苹果、土豆和桃子是上半年的主要出口产品。其中开心果出口47,000吨,以3.04亿美元的价值位居榜首。

开心果

伊朗干果出口商协会主席表示,与上一年相比,伊朗本年度(到2021年3月20日结束)的开心果产量预计将增加55,000吨。据IDFEA负责人说,在上一个伊朗历年(截止3月19日)我国是伊朗开心果出口除欧洲外的主出口国,去年开心果售价为8000美元/吨,现在价格已降至6500美元/吨。

土耳其

对于土耳其来说,这是开心果的"一年",因此,预计2020/21销售年度产量较高,土耳其将为出口季储备开心果,土耳其依靠进口巴旦木和核桃来满足国内需求,美国核桃和巴



旦木仍需缴纳报复性关税,导致关税 比其他坚果出口国高出 10%。

土耳其进口坚果整体受美元-里 拉汇率的影响,土耳其央行行长遭总 统解职,暴跌数周后。近期汇率波动 极大,极端升贬趋势与幅度较大的外 部力量是主导相当明朗,风险性相对 较高,注意合理采购、规避风险。

榛子

土耳其是世界上最大的榛子生产国和出口国,约占世界产量的70%,占世界出口量的75%左右。《邮报》预测,2020/21年度,土耳其榛子产量将为55万吨,低于上一年度。

在 2020 年 8 月下半月起, 土耳其的主要榛子生产地区黑海遭受了洪水、暴雨、龙卷风、虫害、冰雹等自然灾害,这些不幸事件将略微拉低整体预期收益率。土耳其于 2020 年 7 月为 2020—21 年度生产了 665,000吨榛子。TMO7 月宣称从农民手中收购价为 22TL,费列罗和其合作伙伴称 21.25TL,而实际上市场收购价位 25TL(折合 \$3.15) 由于市场价比TMO 价格高,所以农民不再运榛子给TMO,而是卖给私市。

开心果

在土耳其,开心果生产是周期性的。有些"丰收年"的收获量明显大于"非丰收年"。因此,在土耳其,不同年份、不同地区和不同果园的产量差异很大。2020/21年的销售年度预计开心果的产量会很好。冬季雨量充足,春季温和少雨,与上年相比,降雨影响授粉提前。官方预测土耳其的开心果产量为250,000公吨。由

于 2019/20 年度是淡季,土耳其出口了 4540 吨开心果,大部分是带壳的。重要的出口目的地是意大利、德国、以色列、印度和沙特阿拉伯。预计 2020/21 年度将是收益率创纪录的一年。土耳其里拉的贬值也利于出口。土耳其贸易部 2019 年 7 月报告称,他们已经与我国政府达成协议,土耳其将被允许向我国出口开心果。

澳大利亚

近年来,澳大利亚的坚果产量激增,未来几年产量有望继续快速增长。就产量和价值而言,巴旦木是目前澳大利亚生产的最重要的坚果,其次是夏威夷果和核桃。

夏威夷果

澳大利亚班达伯格地区的夏威夷 果占澳大利亚产量的 40% 以上,今年 产量丰收。据海关统计,8 月我国进 口澳洲坚果壳果 0.52 万吨,同比增 长 35.9%;进口额 2898.6 万美元, 同比增长 41.7%;进口果仁 428.7 吨, 同比增长 54.9%;进口额 379.0 万美 元,同比增长 114.0%,主要进口国 为澳大利亚和南非等。

巴旦木

2019/20 预计增加 13,000 公吨。这是由产量增加 9,000 公吨和 2021 年初出口更大的期末库存所推测的。预计未来几年增加的产量大部分将用于出口,期末库存可能会随着产量的增加而相应增加。

尽管澳大利亚向 40 多个国家出口巴旦木,但主要的增长目的地是中国。过去三年对中国内地和香港的出口从2016/17 年度的 879 百万吨(仅占总出口的 2%)到 2018/19 年度达到 36,579公吨。行业消息人士指出,澳大利亚加工商在 2020 年上半年供应了他们的预期量,并普遍选择在价格低的时候,在出口市场上停止销售。业界指出,8 月/9 月的询盘强劲,全球价格有所改善。在此基础上,加工商相信,在 2020 年9 月至 2021 年 2 月期间,出口销售的速度增长,直至 2021 年 3 月的下一个收获季节开始。

越南

尽管受 COVID-19 疫情的影响,但越南港口的集装箱货物吞吐量仍增加12%。越南海事管理局表示,在2020年前10个月中,越南港口的货物吞吐量达近5.765亿吨。其中,越南港口的集装箱货物吞吐量达近1800万标准箱,比2019年同期增长12%。

腰果

随着 Covid—19 打击越南的消费量,印度可能将从全球原始腰果价格暴跌中受益。印度目前主要通过从非洲国家进口生腰果来满足腰果加工需求的 60 % 以上。Kalbavi Cashews的医学博士表示,从长远来看,印度可能会加工和消费更多。

格鲁吉亚

自9月初以来,格鲁吉亚的流行 病形势开始急剧恶化,感染冠状病毒 的人数正在迅速增长。格鲁吉亚港口 管理局表示,在冠状病毒最初几个月 受到打击之后,格鲁吉亚的深水港正 在迅速恢复。

榛子

格鲁吉亚农业与环境保护部宣布,格鲁吉亚在8月1日至10月11日之间出口了6,273吨榛子,与2019年同期相比增长了54%。通过将榛子出口到国外,格鲁吉亚创造了3370万美元的收入。与2019年同期相比,收入增长了63%。预计今年格鲁吉亚将收获约50,000吨优质榛子。

总体而言,新冠疫情发生后全球坚果贸易多有波动,而对我国而言,坚果供需影响不大。一方面,坚果的进口可替代性较强。美国对我坚果出口面临与其他出口国的竞争,我国有条件实现进口替代。以开心果为例,美是我国开心果进口最主要来源,自美进口比重长期居高不下,2017年曾达到历史最高的96.5%,但2020年1─5月则跌至34.4%。自伊朗进口比重则一跃达到65.2%。另一方面,坚果消费的可替代性也较强。坚果不同于口粮,具有较强的需求弹性,对坚果的消费可以迅速做出调整。₩

四色葡萄品研发

安徽真心食品有限公司



葡萄干是广受消费者喜爱的果干产品,其酸甜可口、营养丰富、物美价廉,男女老幼皆可食用。在以往的市场上,葡萄干的售卖方式多以散称、袋装为主,品质良募不齐,鱼龙混杂。而且品种单一,市场价格竞争较为激烈,多以牺牲品质低价格竞争为主要模式,品牌繁杂,也未形成第一品牌,随着消费者消费能力的攀升,高品质需求、新奇特的购买欲望增长,开发一一款高品质、有优质产地保证、全新的葡萄干产品迫在眉睫,市场潜力巨大。

项目介绍:

一、专业领域

四色葡萄干项目属于休闲食品领域的自主开发,是一款高品质产品。

二、研发主要内容及特点

产品包装材质研发:调研消费者 喜好,从产品包装的精巧、便捷角度 考虑,采用方形透明 PET 密封罐, 灌口采用铝箔塑封,外加 PET 盖。 罐形小巧、易携带,适用于旅游、出行、 办公室零食等多种消费场景;产品储 存运输性能研发: PET 密封罐利于 产品的储运,不易变形,有质感,保

鲜效果佳,外加PET盖,开启后也 便于二次食用储存;产品包装设计研 发,采用PET整体诱明罐,可视感 强,内容物一览无余,颜色缤纷亮丽, 品质可见,产品标签颜色清新,感染 力强、注入活力时尚元素,符合主流 消费群体年轻人的审美观念;产品配 料、工艺研发:挑选葡萄干优质产地-新疆吐鲁番地理标志产品, 年日照时 数 2912.3h-3062.5h, 年日照百分率 65%-69%。质量等级一级,颗粒饱满, 颜色纯正,总糖≥65%,口感酸甜适 口,水分控制在12%-15%,酸甜润口。 选用绿葡萄干、红葡萄干、黄葡萄干 和黑加仑四种果干, 搭配比例科学, 品种更加丰富,色彩层次分明,满足 了消费者的多元化需求。四种葡萄干 全部采用水洗工艺,有效去除了杂质 和坏果,安全卫生有保障,口感无瑕 疵, 颜值更高。

三、推广应用

160g 四色葡萄干项目自上市后即受到消费者的青睐,在三十多个电商平台同时售卖,月销量达到上万罐。随后,我公司根据各电商平台的售卖特点,在研究了顾客消费行为的基础上,又推出了 250g 实惠装和 106g 两个规格,其中 250g 实惠装因其契合拼多多平台的销售特点,同时在产品、价格、品牌、渠道四个方面发力,上市以后一直稳居拼多多品牌葡萄干榜榜首。

产品包装材质研发:采用方形透明PET密封罐,涨口采用铝箔塑封,外加PET盖。罐形小巧、易携带,适用于旅游、出行、办公室零食等多种消费场景;产品储存运输性能研发:PET密封罐利于产品的储运,不易变形,有质感,保鲜效果佳,外

加 PET 盖, 开启后也便于二次食用 储存:产品包装设计研发:采用PET 整体诱明罐, 可视感强, 内容物一览 无余, 颜色缤纷亮丽, 品质可见, 产 品标签颜色清新,感染力强、注入活 力元素,符合主流消费群体年轻人 的审美观念;产品配料、工艺研发: 挑选葡萄干优质产地 - 新疆吐魯番地 理标志产品,年日照时数 2912. 3h-3062.5h,年日照百分率65%-69%。 质量等级一级,颗粒饱满,颜色纯正, 总糖≥65%,口感酸甜适口,水分控 制在 12%- 15%, 酸甜润口。选用绿 葡萄干、红葡萄干、黄葡萄干和黑加 仑四种果干,按2:2:1:1 搭配,比例 科学,营养互补,品种更加丰富,色 彩层次分明,满足了消费者的多元化 需求。四种葡萄于全部采用水洗工艺, 有效去除了杂质和坏果,安全卫生有 保障,口感无瑕疵,颜值更高。

创新及有待改进的地方

- 1、采用透明 PET 密封罐,摒弃 普通塑袋包装,便于携带可视感强;
- 2、配料产地选择优质产地新疆 吐鲁番地理标志产品;
- 3、选择绿葡萄干、红葡萄千、 黄葡萄干和黑加仑四种果干,按2:2: 1:1 搭配,比例科学,营养互补,色 彩层次分明;
- 4、葡萄干采用水洗工艺除了杂 质和坏果,提高产品口感,增强消费 者体验感。

经过两年的培育和推广,2018年四色葡萄干销售额达到了400万,2019年,四色葡萄千销售突破了800多万元,预计2020年销量增长率可达到50%,成为年销售额破千万级别产品。

单层循环风烘干机

-临沂市兰山区飞龙食品机械有限公司

立项背景: 在传统的烘干过程中,为避免壳类坚果烘烤过程中出现破损情况(如纸皮核桃烘干),很多厂家继续使用单层烘干机进行烘干,但是损耗太大,设备老旧,所以做出循环风的但单层烘干机,保证原有工艺并使烘干机进行循环利用,保证能耗降低,节约生产成本。

项目简介:主要内容、特点及推广:该项目的进行 是针对现有的生产工艺进行的一次全新升级和整合,单 层循环风烘干机在结构和内在全部一次的全新升级,大 幅度的提高了热利用率,升温快,损耗低,配备了一些 自动控制系统构成一整套智能使用的单层烘干机,拥有 能耗低,多样化烘干,损耗低等一系列特点。

功能特点及科学技术内容

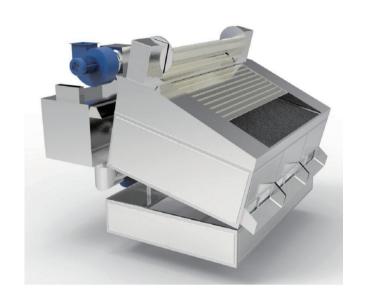
优点:

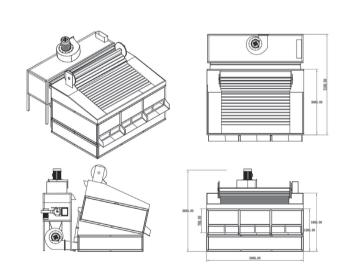
- 1. 烘干物料品类多元化。
- 2. 箱体较小,适用于任意厂房,液压顶杆,出料更省力。
 - 3. 脱水效果均匀, 烘干时间和温度控制范围广。
- 4. 实时热风循环回路配合新型布风结构能保证箱体内所有物料温度、湿度均匀一致。
- 5. 采用了热风供热循环回路与排潮回路分离的供热方式,有独立的排潮口。特别适合长时间烘干的物料、低湿度的物料。
- 6. 排潮风量根据箱体内湿度自动控制,物料湿度越低,排潮量越低,燃气能耗越低。
- 7. 工作原理:该烘干机整套控制系统为:全自动控制,通过可燃气体或液体作为热源加热,利用高速风机将加热的空气打入烘干箱中,排潮风机根据内部湿度自动调节排潮,排潮风量根据箱体内湿度自动控制,物料湿度越低,排潮量越低,燃气能耗越低,内部潮气降低,最后形成循环风烘干回路。

有待改进的方面

该烘干机增加了一部分循环设备,使得设备增加宽 度和高度,使得客户部分生产空间不够,所以我们争取 针对于客户的要求进行修改或者专门定制。

与当前国内外同类研究、同类技术的综合比较 以花生、核桃烘烤为例,我们提供一下数据:





	花生烘烤平均耗能	核桃烘烤平均耗 能	控温方式
传统单层烘干机	平均 911m³	平均 911m³	手动
循环风单层烘干机	平均 68m³	平均 68m³	自动

植物源抑節剂 在瓜子卤水中的应用

-四川徽记食品股份有限公司

立项背景: 首先,随着国家对环保日益重视,社会对环保的关注度也越来越高,作为一家兼任社会责任的企业,更应该在环保的道路上不断的探索前进,其中减少"三废"排放便是重中之重。四川徽记食品股份有限公司作为一家食品制造企业,将环保理念载入企业文化,将环保意识融入企业精神,将环保行动体现于企业产品,通过《植物源抑菌剂在瓜子卤水中的应用》项目开发的节能环保的植物源抑菌剂即是用实际行动践行环保。

其次,目前部分瓜子产品存在产量低、煮制完成后的卤水利用率差的情况,导致产品整体成本偏高。因此,提高卤水利用率,可以在一定程度上降低产品生产成本。

主要内容:为了延长瓜子卤水的 使用周期,并减少瓜子卤水的排放, 达到节能减排的目的,于 2019 年开 展将天然植物抑菌剂添加于瓜子卤水 中的项目研究,旨在利用植物中提取 出的天然成分,抑制卤水中的微生物 生长,保障卤水在存放过程中不变质, 满足将之用于产品生产的条件,从而 达到延长卤水存放周期、增加卤水使 用频次的目的。项目的研究成果既能 降低产品生产成本、提升经济效益, 又能减少污水排放以及物料及燃气的 使用,实现节能降耗。

特点及应用推广情况:开发的植物源抑菌剂的有效成分为天然植物提取物,符合食品健康理念,执行GB30616《食品安全国家标准 食品用香精》标准,应用过程中产品标签

信息不受影响。目前已在本公司黑糖 海盐味瓜子产品中成功应用,能将瓜 子卤水在常温条件下的储存期延长至 30 天,且能再次用于该产品的生产。

植物源抑菌剂主要作用成分为: 肉桂油、橘子油、柠檬油、迷迭香, 载体为食品乳化剂。

抗菌作用机理:

剂 FL24291

"防御工事"-扰乱细胞膜正常 生理功能;"消化系统"-扰乱细胞 质,细胞器,酶活性等一系列生化反 应的正常进行;"更新换代"扰乱细 胞核、DNA、RNA 的正常编辑工作, 维持生命的蛋白质不能被合成。

安全性:原料均来自于长期被人类食用的植物,符合 GB 30616 有关食品用香精的相关要求,对添加浓度没有设限制,不会对人体细胞产生危害,添加量浓度低,符合天然、安全、可靠的防腐要求。

整个实验及应用过程共经历三个阶段:小试、中试、试产,确定应用。

联合抑菌剂供应商同步进行卤水 储存实验,小试过程如下:

小试实验菌落总数情况(2019.2.23) 37℃, 80%					
卤水	第9天	第 19 天	第 22 天	第 30 天	
茶瓜子卤水空白	4. 2×10³CFU/m1	1.7×10 ³ CFU/ml	8.6×10 ² CFU/ml	6.8×10 ² CFU/ml	
茶瓜子卤水+0.1%植物源抑菌	4 3×10 ³ CFII/m1	1 6×10 ³ CFU/m1	9 7×10 ² CFII/m1	7 5×10 ² CFU/m1	

小试实验菌落总数情况(2019.3.16) 37℃,80%

卤水	第7天	第 13 天	第 19 天	第 26 天
黑糖海盐瓜子卤水空白	<1×10CFU/ml	<1×10CFU/ml	<1×10CFU/ml	<1×10CFU/ml
黑糖海盐瓜子卤水+植物源抑 菌剂 FL06291 一代 0.1%	<1×10CFU/ml	<1×10CFU/ml	<1×10CFU/ml	<1×10CFU/ml
黑糖海盐瓜子卤水+植物源抑 菌剂 FL06294 四代 0.1%	<1×10CFU/ml	<1×10CFU/ml	<1×10CFU/ml	<1×10CFU/ml

共进行 4 次车间中试:

第一次车间中试情况(2019.5.10),车间常温常湿储存 卤水实验量分别为 1.5T

微生物指标情况

卤水	检测周期	大肠菌群 (cfu/mL)	菌落总数 (cfu/mL)	霉菌 (cfu/mL)	酵母菌 (cfu/mL)
椰汁海盐瓜	初始值	<10	230	20	<10
子卤水空白	第3天	<10	720	240	多不可计
	初始值	<10	230	20	<10
椰汁海盐卤	第3天	<10	240	<10	<10
水+0.06%植	第8天	<10	940	<10	<10
物源抑菌剂 FL24291	第 16 天	<10	400	<10	<10
	第 24 天	<10	270	<10	<10
	第 32 天	<10	2. 3×10 ³	<10	<10

理化指标情况

卤水	检测周期	PH 值	总酸
椰汁海盐瓜子卤水空白	初始值	4. 84	1.86
柳汀海盐瓜丁凶水至日	第3天	4. 84	1.89

未添加植物源抑菌剂的椰汁海盐瓜子卤水在储存第三天时,液体表面出现霉菌菌落,且伴有 明显强烈的酸臭味,判定为变质,不能使用。

	初始值	4. 84	1.86
	第3天	4. 94	2. 52
椰汁海盐卤水+0.06%	第8天	4. 93	2. 03
植物源抑菌剂 FL24291	第 16 天	4. 96	1.71
	第 24 天	4. 87	1.3
	第 32 天	4. 84	2. 15

32 天储存期间,添加了植物源抑菌剂的卤水除了特征风味消减,其余感官方面无异常

第二次车间中试情况(2019.6.25),车间常温常湿储存

卤水实验量为 3T

样品名称	检测周 期(天)	РН	总酸	大肠杆菌 cfu/mL	菌落 cfu/mL	霉菌 cfu/mL	酵母菌 cfu/mL
蜜汁山核桃 味卤水	初始值	4. 92	0. 95	<10	<10	<10	<10
+0.04%抑菌	第7天	4. 84	2. 73	<10	500	<10	<10
剂 FL24291	第 12 天	/	/	3000	9500	<10	<10

储存第12天时,卤水色泽变淡,且变为粘稠状



添加植物源抑菌剂储存 32 天后



卤水空白储存第三天

通过此次实验, 更直观的明确了 植物源抑菌剂在瓜子卤水中的应用效 果,可以将瓜子卤水储存周期延长至 30天,继续放大卤水实验量,与生 产匹配。



添加 0.04%抑菌剂 12 天后



正常卤水

因储存第12天时卤水感官性状 完全改变,则判定为变质,不可使 用。则将抑菌剂浓度由0.06%降低 到 0.04%, 不能达到抑菌的效果。

第三次车间中试情况(2019.7.10),车间常温常湿储存 卤水实验量为 3T

	微生物指标情况								
卤水	检测周期	大肠菌群 (cfu/mL)	菌落总数 (cfu/mL)	霉菌 (cfu/mL)	酵母菌 (cfu/mL)				
黑糖海盐瓜	初始值	<10	400	<10	<10				
子卤水 +0.06%植物	第7天	<10	3.9×10 ³	<10	<10				
#0.06%恒物 源抑菌剂 FL24291	第 14 天	<10	7.9×10³	<10	50				
黑糖海盐瓜子卤水上部+0.06%植物源抑菌剂FL24291		>3.0×10³	8.7×10 ⁴	<10	>3.0×10 ³				
黑糖海盐瓜 子卤水中部 +0.06%植物 源抑菌剂 FL24291	第 16 天	2.9×10³	6.7×10³	<10	1.4×10³				
黑糖海盐瓜 子卤水下部 +0.06%植物 源抑菌剂 FL24291		1.1×10³	1.2×10 ⁵	<10	1.7×10³				

理化指标情况

卤水	检测周期	PH 值	总酸
· 中, 中, 一, □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	初始值	4.57	2.96
糖海盐瓜子卤水+0.06%植物源抑 菌剂 FL24291	第7天	4.64	3.64
PH/14	第 14 天	4.65	3.95
黑糖海盐瓜子卤水上部+0.06%植物源抑菌剂 FL24291		3.93	2.3
黑糖海盐瓜子卤水中部+0.06%植物源抑菌剂 FL24291	第 16 天	4.68	3.21
黑糖海盐瓜子卤水下部+0.06%植物源抑菌剂 FL24291		4.68	3.44

第四次车间中试情况(2019.9.6),车间常温常湿储存 上小小水水具小

	凶小头短里 /> 31						
样品名称	检测周 期 (天)	РН	总酸	大肠杆菌 cfu/mL	菌落 cfu/mL	霉菌 cfu/mL	酵母菌 cfu/mL
蜜汁山核桃 味卤水	初始值	4.7	2.55	<10	30	10	10
+0.08%抑菌	第7天	4.7	3.03	<10	500	10	<10
剂	第14天	4.68	3.7	<10	200	10	20
NJFPS32229	第 22 天	4.74	1.28	<10	230	<10	<10
070	第 30 天	4.75	3.14	<10	200	<10	<10

储存第30天后,卤水感官及微生物理化指标无异常





正常卤水

添加抑菌剂储存 16 天后

从感官方面分析, 卤水储存第 16 天时 表面出现白色菌膜,且有明显酸味,结合微 生物情况分析原因可能为: 卤水抽入塑料 桶内, 因量大, 无外力使抑菌剂均匀分布其 中,导致部分卤水变质从而影响整体微生物 数量,改进方案:在煮锅中冲气混匀抑菌剂 后再抽出储存。

经实验室成品小试,添加抑菌剂后的卤 水用于煮制瓜子,瓜子风味受到严重的影响, 遂将抑菌剂型号更换为: NJFPS32229070

第四次中试试验成功,进行车间试产, 应用对象为黑糖海盐味瓜子卤水,并将瓜子 成品组织品评,产品风味接受度超过90%。

最终应用植物源抑菌剂型号为:混合香 料味香精 (NJFPS32229070, 珠海市自然之 旅生物技术有限公司)

用量: 卤水的 0.08%

创新点及有待改进的方面:

利用天然植物对微生物生长的抑制作 用,以及一定的防腐功能,将植物源抑菌剂 首次应用到瓜子卤水中,在常温、正常的生 产环境条件下延长瓜子卤水的储存期限,操 作简便,健康环保,效果显著。

但也存在需改进的地方:目前型号的植 物源抑菌剂只能适用于特征风味辨识度不高 的瓜子产品中 -- 黑糖海盐味、焦糖味、五 香味等,如蜜汁山核桃味、姜汁红糖味、香 茅柠檬味等特征风味辨识度高的产品,很易 受植物源抑菌剂中风味成分影响, 使产品的 特征风味大大减弱甚至是完全掩盖, 因此需 继续联合植物源抑菌剂的研究开发者,共同 探讨减弱或者消除植物源抑菌剂对产品风味 的影响,将其广泛应用于各个口味的瓜子产 品中。紫

高产、优质、抗病食葵杂交种 SH363 选育与产业化应用

来源:三瑞农业科技股份有限公司



一、项目的重要性和必要性

中国向日葵产业经过近20年的 快速发展,取得了令世界向日葵界瞩 目的成就。一是国内种业公司自主研 发的食葵品种,产量高,抗性强,种 植效益好, 品种科技含量居世界领先 水平。 二是食葵种植面积由过去的 300 万亩猛增至 2016 年的 1150 万亩 左右, 近百万葵农从事食葵种植, 已 成为世界最大的食葵种植国。三是由 治治、三胖蛋等炒货企业的创新性引 导,中国已成为世界最大的食葵消费 国。四是随着中国食葵种植优势的爆 发,商品出口量逐年递增,目前已成 为世界最大的食葵出口国。由此可见, 中国向日葵产业在科研水平、种植面 积、市场消费、出口数量等方面居世 界第一,世界向日葵产业中心正加速

向中国转移。向日葵是内蒙古自治区 主要的经济作物,年播种面积达550 万亩左右,占中国食用向日葵总播面 积的 60% 左右, 其核心区域巴彦淖尔 市 2016年食葵种植面积达 420 万亩, 占全国食葵总播面积的40%。全市农 民经济收入的40%来源于向日葵种 植,个别地区达到60%以上,约占全 市农业总产值的三分之一。向日葵产 业对推动内蒙古自治区农牧民增收、 农业增效和农村经济发展以及社会稳 定和经济繁荣具有积极的促进作用。

二、完成技术创新工作

1、采用分子标记辅助选择技术 加速新品种选育。采用常规育种手段 开展群体轮回选择、优良基因聚合、 回交转育同时,借助幼胚培育及分子 标记辅助选择技术 (实现温室内一年 4代),快速准确筛选目标基因型(纯 合单株),大大加快品种选育速度, 成功推出自主知识产权的突破性的杂 交食葵新品种 SH363, 打破了美葵杂 交种垄断市场的局面,成功引领国产 食葵杂交化革命。

- 2、遗传多样性种质资源挖掘和创 新利用。充分利用国外优良的野生和 地方品种资源(亲缘关系远,杂种优 势强),通过与自育的自交系进行广 泛杂交组配及比较试验, 筛选和培育 出大批综合性状优良、配合力好的亲 本不育系、保持系和恢复系, 为向日 葵原创育种创造了丰富的遗传材料。
- 3、品质优异,商品性好、居同 类中绝对领先水平。本项目成果中的 SH363, 最突出特点是皮薄、籽仁酥 脆,口感香甜,商品性好,籽粒长度 2.17-2.20 厘米, 籽粒宽 0.88 厘米, 黑底白边, 远远优于国内外所有同类 品种,成为食葵育种的标杆。粗蛋白 含量(干基,31.83%)以及粗脂肪含 量(干基,50.98%)均高于其他同类 品种,营养丰富,一经推广上市就成 为国内外公认的高端原味炒货的最佳 原料, 尤其是籽仁香酥的特性至今无 其他品种超越。
- 4、高产、稳产、适应性广。 SH363 突出特点是高产稳产, 丰产 性突出, 抗霜霉病, 中抗黄萎病和菌 核病。多年多点的区域及生产试验中 平均产量均较对照(LD5009)增产 19.2% 左右是食葵产量最高的品种。

该品种适应性广,不仅适宜于国内各 类高中低地力田块, 而且深受国外向 日葵种业及育种家的欢迎, 是兼顾优 质高产的中晚熟品种, 可以满足不同 市场需求。

5、自主知识产权品种研发及品 种特定的 DNA 指纹图谱建立 1、采 用分子标记辅助选择技术加速新品种 选育。不同于品种引进或常规种选育, 该成果主要通过"自育"不育系、保 持系及恢复系进行广泛的杂交组配选 育而成,公司拥有杂交种完全的生产 权及自主知识产权。

为实施新品种保护以及品种纯度 快速鉴定, SH363 均建立了特定的 DNA 指纹图谱, 开发了基于 SSR 分 子标记的品种真实性鉴定试剂盒,并 申请了专利。利用特征 DNA 指纹图 谱讲行食葵杂交种直实性鉴定及品种 保护国内外尚未见类似报道, 这一快 速准确高效的检测技术, 弥补了传统 田间检测方法的不足,为优质品种经 济效益最大化和食葵产业的健康发展 提供了科学技术支撑。

6、建立高效科学栽培模式。针 对该品种生育期长,植株高等特点, 将科学施肥、节水灌溉与高效栽培相 结合, 以农村为基点, 建立专业化技 术服务体系, 逐步进行大面积推广, 促进向日葵种植规模化和产业化,提 高亩均效益,保证农民增产增收。技 术研究与示范项目的开展,将解决提 高国产向日葵品种品质和品种抗性等 技术难题,系统性的攻破优质向日葵 新品种选育技术难点,全面提升我国 向日葵产业发展综合技术水平,建立 国际领先的科研开发团队,增强国产 品种科技含量,提高产业核心竞争力。

三、总结在项目执行过程中形 成的经验、方法及措施

在项目实施过程中,公司为确保 项目顺利开展制定了严格的项目管理 制度,为今后其他项目的顺利开展形 成了宝贵的管理经验。项目管理推行 以下制度,一是实行项目法人责任制, 由项目法人对项目建设实行全过程负



责; 二是实行项目监理制, 严格按照 技术标准组织实施, 保证项目质量和 进度; 三是实行合同制, 项目实施中 的采购都要依法订立合同, 明确各自 责任。

四、项目取得的重要进展、重 大突破及重要阶段性成果(以 数据和曲型室例支撑)

(一) 国内外技术发展现状及趋

国际方面:现阶段,现代种业的 发展已进入生物技术时代。生物技术 (细胞工程、基因工程) 在作物育种 中的大量运用,使向日葵种质资源开 发、评价具有深度更深、目的性更强 的特点,新品种选育速度加快,周期 缩短,由过去的10年左右缩减为3-5 年。国际种业公司在生物技术、新品 种研发等领域的巨大投入得到了良好 回报,特别是采用分子标记辅助选择 技术加速新品种选育、在遗传多样性 种质资源挖掘和创新利用领域取得了 一系列的突破, 开发出了携带目标基 因新品种, 为国内向日葵种业育种技 术提供了借鉴思路。

国内方面: 我国食葵杂交种的选 育工作在经历了杂交化和品质化两次 技术革命之后,在选育技术方面也日 益革新, 自主研发的食葵品种已几乎 完全取代进口品种。以三瑞农科为例, 公司现已拥有不同生理小种的向日葵 列当、菌核和黄萎病菌的接种鉴定技 术, 以及科学完善的除草剂抗性筛选 体系,具有成熟的种间杂交、SSR分 子标记技术及组织培养技术等。

未来,随着我国城市化进程的加

快,人民生活水平不断提高,农村产 业结构调整,以及农业产业化的发展, 都对食葵育种提出了更高要求。抗列 当、菌核病、除草剂等高产、高抗食 葵新品种必将成为市场的主导品种, 与之相配套的田间病害防治、管理栽 培技术也将随之发生革新。在新品种 不断丰富的同时,对其进行纯度及真 实性鉴定的专业技术也将应运而生。 通过各种现代育种手段的不断结合. 创新,将逐步构建起适合我国栽培的 向日葵种质材料基础类群,从而科学 高效地选育"抗性突出、高产、优质、 综合性状好"的向日葵杂交新品种, 中国向日葵产业将迎来第三次技术革 命——品种健康化的发展。

(二) 重大关键技术突破

SH363、植物新品种保护名录已获 取, 并干 2016 年 7 月底在农业部植物 新品种保护办公室被受理。公司申请了 "快速鉴定食用向日葵杂交种 SH363 真实性和纯度的方法"、"用于快速检 测食用向日葵杂交种 SH363 真实性的 试剂盒"等六项发明专利,初审已通过, 进入实质审查程序。2016年6月新申 请发明专利一项:一种加速向日葵世代 进程的方法及其应用。

五、项目实施取得的成效

依托优质向日葵新品种在农业实 际生产中的优异表现,推动自主知识 产权民族向日葵杂交种市场占有率从 25% 提升到 70% 以上。农民种植公司 食葵品种的亩收入, 由过去种植国外 进口杂交种子的 1600 元/亩,提高到 1800 元-2200 元 / 亩, 部分地区甚至 达到 2500-3500 元 / 亩。累计为农民 增加收入44318.31万元。炒货企业炒 制加工的食葵商品销售价,由过去炒 制进口杂交种的20元/斤,提高至 50元/斤,使炒货企业的加工产值翻 了一番,间接地带动农民收入每亩地 增加 300-800 元。对推动内蒙古自治 区农牧民增收、农业增效和农村经济 发展以及社会稳定和经济繁荣起到了 积极的促进作用, 为中国向日葵产业 持续健康发展作出了巨大贡献。

薄荒山核桃

复合高效栽培关键技术

目前,江苏全省范围内都有薄壳山核桃栽培。薄壳山核桃实生苗从栽植到进入盛果期所需时间一般需要十年之久,为了提高薄壳山核桃早期经营的经济效益,近年来江苏省科研院所和涉农企业对薄壳山核桃高效复合栽培技术进行重点试验研究。通过留养主干较高的果材两用型栽培模式,薄壳山核桃与农作物间种的方式和经营模式相一致,促进了薄壳山核桃产业快速发展。

1建园地选择

江苏省地处长江下游温暖湿润的 北亚热带至暖温带南缘地区,与美国 薄壳山核桃原产地的气候、土壤条件 相似,立地条件相当。薄壳山核桃适 应性强、耐水涝,在江苏大部分地区 都适合生长。

2 品种选择和土壤准备



3 密植与间作

为实现早期丰产,可有计划 地密植。初植时,株行距设置为 5m×6m, 每 667m² 栽植 22 株; 6~ 8年后,隔株移植或隔行移植,变为 10m×6m,每 667m²栽植11株。春季, 薄壳山核桃很晚才萌芽, 秋季落叶时 间较早; 其主根深入地底超过 2m, 吸收根一般在30~60cm 土层聚集, 由于根系深,适合在园中展开间作, 间作物选择矮杆作物,并留足营养带, 以增加早期收入, 起到以短养长, 提 高土地的利用率,增加林农收益。其 根系所分泌的核桃醌会影响其他作物 的呼吸作用,阻碍作物良好生长,所 以在间作时不要种植茄子、马铃薯、 辣椒等对核桃醌敏感的作物, 这时行 间可以套种小麦、大豆及地径1cm 的龟甲冬青、金叶女贞、榉树幼苗等。

4 薄壳山核桃的移植

为了保证成活率和减少结果时间,用容器嫁接大苗移植,植穴规格为1m×1m×1m,每穴需要施 lkg 农家肥,再用 200mgL-1 ABT 生根粉灌根并浇足水,植苗周围表土覆盖上地膜保

温, 截干保留 2 ~ 3 个饱满芽, 伤口涂抹抗菌保护剂。

5 土肥水管理

5.1 土壤管理

增大树盘,以免水土流失问题出现,是幼树阶段的重要工作。针对梯田或平地果园而言,需适当的间作部分薯类作物。针对结果果园,可对绿肥进行种植,加强土壤肥力。切实做好松土和除草工作,以免出现土壤板结问题。

5.2 施肥管理

应切实做好追肥和基肥工作。其 中, 基肥主要使用的是有机肥, 通常在 秋季施加。追肥最佳施加时间为树体生 长期,并以尿素、复合肥等为主。一般 情况下, 基肥和追肥次数分别为一年一 次、一年三次。在核桃开花前或刚开 始展叶时进行第一次追肥; 在幼果发 育期再一次追肥; 在坚果硬核期进行 第三次追肥。核桃在生长过程中,需 要大量的氮肥,然后在配合有机肥, 确保各类微量元素的充足。同时,薄 壳山核桃中的锌元素十分丰富, 充足 的锌肥有利于促进产量增多。不仅要 展开常规施肥,同时在生长季节,可 以在叶面上喷洒3~5次0.1%~0.3% 硫酸锌, 这样可以提高坚果产量, 使 果仁储存的品质得到保证。

5.3 水分管理

首次灌水需要在萌芽前,即3月中旬,以此缓解旱情,5月15日—8月10日,通常不对其灌水,雨水量较多的季节应做好排水工作,秋梢停止生长后,8月15日后与秋季追肥相结合,立足于墒情补充水分,秋季施

加基肥后要提高灌水量,灌透土壤, 为新根萌发以及混合花芽发育提供有 利条件,积累充足营养;若是条件允 许,落叶后到封冻前可以浇灌封冻水。 另外, 薄壳山核桃在生长旺盛期, 对 水的需求量极大,这一阶段若是水分 不足,会对树体生长和结果造成影响。 例如,3-4月属于薄壳山核桃的开花 时期,此时对水的需求量极大,应保 证充足的水分。

6 整形修剪

如果修剪时间不合适, 便会造成 伤口"伤流"情况出现,养分流失,树 势不好, 甚至枝条还会枯竭, 甚至直接 死亡。对此,应该在春季展叶后或采收 后到叶片变黄之前修剪核桃树, 但春季 修剪的时候,会流失诸多营养,幼树和 结果树的最佳修剪时间分别为秋季和春 季。若各株之间间隔较远, 具有较强的 直立性和充足的水肥量,则可以采用疏 散分层形; 若是立体条件不好、具有较 强的开张性,便可以采用自然开心形; 如果株距较近,可以运用扇形整枝,当 应把辅养枝留在行间, 当两行间接头对 光照造成影响时, 便可以缩剪, 使其变 成结果枝组。对下垂枝和背后枝进行处 理、利用徒长枝和母枝、培养结果母枝, 对光照条件进行优化, 促进产量提高是 结果树修剪的主要任务。

另外, 薄壳山核桃顶部的优势十 分明显,可以培养成主干疏层形、二 层开心形、三挺身形, 其中三挺身形 是在主干上部培养 3个30°斜伸且 生长较好的主枝,各主枝上对3~4 个侧枝展开培养,在各侧枝上培养二 级侧枝,最好在2个左右,在主枝和 侧枝附近均匀分布结果枝。幼树阶段, 注意借助春季拉枝、夏季摘心和扭梢, 将主干高控制在 1.8 ~ 2.0cm, 把分 枝以及短枝量增多,促进产量提高。

7 病虫害防治

天牛、叶甲、警根瘤蚜是江苏地 区薄壳山核桃的主要虫害, 会导致核 桃树长势减缓,产量下降,更加严重 的会导致树木死亡。

警根瘤蚜主要对叶片、果实以及 新梢造成为害,叶片和新梢受到为害 后,会出现如同豆粒一般大的虫瘿, 受害植株生长速度较慢。此虫每年发 生 4 代左右, 树皮的裂缝为虫卵越冬 提供了有利条件, 4月1-10日越冬 卵开始孵化,结束时间在5月10-20 日。防治方法: 萌芽前喷施铲除剂 和 10% 吡虫啉, 萌芽后喷施 2.5 倍 或 1000 倍三氟氯氰菊酯 2000 倍液、 10% 吡虫啉。

天牛是鞘翅目叶甲总科天牛科昆 虫的总称, 天牛会对木本植物造成极 大的危害,如苹果、榆、松、楮、柑 橘、柳、茶、桃和核桃等。1) 绕枝沟 胫天牛(割枝天牛)会将卵产在枝条 上,之后沿着枝条,在周围割一沟, 最终造成枝条断裂、枯竭, 甚至死亡, 幼虫在枯枝中寄生。2) 光肩星天生, 原产于中国和朝鲜,是许多硬材树的 主要害虫。成虫为亮黑涩,身体上的 白点呈不规则形状,体积大,长1.9~ 3.8cm。整个夏季, 成年雌虫通过啃 食树皮产卵,导致树木出现一个深色 伤疤,约1.3cm长。孵出幼虫后,在 树心中寄生,在此取食、发育,之后 通过挖洞爬出,致使树干上形成宽约 9.5cm 的洞。天牛因种类、食料的多 寡和被害植物的干湿、老幼程度,均 对幼虫的发生代数以及生长发育造成 了影响,一些一年完成一代或两代, 一些2~3年或4~5年才可以完成 一代。通常成虫或幼虫通过寄生在树 干中越冬。一些成虫的寿命为十多天, 一些为 1~2个月;但成虫若是在蛹



室中越冬,寿命可长达 7~8个月, 相较干雌虫,雄虫寿命较短。防治方法: 使用管氏肿腿蜂和花绒寄甲等自然天 敌可达到很好的防虫治虫效果。

核桃叶甲是一种鞘翅目叶甲科害 虫, 又被叫做金花虫, 其幼虫和成虫 群主要对叶片造成危害,影响树势。 此虫一年发生一代,成虫在树干基部 粗皮缝或地面覆盖物中顺利越冬,在 叶背面产卵,孵化后以叶肉为食,5-6月最严重。防治方法: 黑光灯诱杀、 清园、喷施 4.5% 高效氯氰菊酯 1000 倍液、1.8% 阿维菌素 4000 倍液, 或 80% 敌敌畏 1000 倍液。

8 复合经营综合经济效益

在研究薄壳山核桃良种生物学特 性的基础上,根据各品种花期进程,合 理配置主栽品种与授粉品种之间比例与 方位,增加授粉概率,提高授粉质量和 着果率。例如, 泼尼花期早, 可作为威 斯顿、马罕、威奇塔、肖肖尼的授粉树, 保证着果和丰产。采用"水平变干开 心"整形技术和目伤技术,促进结果枝 的发育和开花结果的营养积累,同时配 合适宜的授粉组合,建立早果丰产技术 体系, 单株结果枝量可提高 3 倍以上, 实现3~4年开始结果,预计可达到 单株产量 1.8kg, 667m² 产 50kg 左右 的经济效益。

薄壳山核桃一般6年结果,8年 成材, 所以早期薄壳山核桃通过与小 麦、大豆等农作物复合栽培来增加经 济效益。采用宽行窄株的栽培方式, 在开始的5年,保持小麦、大豆的高 产与稳产;随着薄壳山核桃进入生长 旺盛期和结果初期时, 林下可以套种 丹参、射干、杜衡等耐荫中药材来获 取一定经济效益。因此,推广薄壳山 核桃与农作物间作的生态复合经营模 式,可以显著提高薄壳山核桃经营的 早期收益,实现以短养长。种植模式 适宜推广合理的间种密度留养主干较 高的林果两用型栽培模式,早期延长 林下经济作物间种时间,后期则可以 取得薄壳山核桃干果和珍贵木材,提 高综合经济效益。



开心果是我们生活中常见的坚果, 其个小, 味道鲜美, 是不少 家庭聚会过节之必备,但其价格比较昂贵,很多人也舍不得买。

开心果和白果类似, 为此, 也有很多人误把银杏的果子白果当 作开心果。

那么我国开心果到底种植在哪些地方呢?

开心果原产地位于伊朗,现分布于意大利、法国、希腊、土耳其、 叙利亚、阿富汗、伊拉克等国,美国西南部、加利福尼亚州亦有一 定种植面积,俄罗斯以及中国大陆的新疆等地,也已广泛栽培。

目前我国主产区每亩可产600斤以上,去皮晾晒可以加工成 150-200斤的干果,也就是说,亩产值可达到0.6~1万元,经济 效益相当可观, 是目前农村种植业中经济价值非常高的项目, 非常 适合在我国西北地区。

但是我国开心果总体种植量不大,在主产区新疆,2016年种 植面积在10公顷左右,近年来虽有提升,但总体量仍然不大,很 多果子还是依靠进口。

从市场上售价就可以看出,这几年价格波动不大,说明我国还 是没有大量产出开心果,多数还是依靠进口。

目前, 伊朗是世界最大的开心果出口国, 一年出口9.3万吨。 可美国有后来居上的势头。美国的特点是很注意预防开心果污染。 开心果像其他油料作物一样,很容易遭受黄曲霉菌的污染,污染之 后产生剧毒的黄曲霉毒素,能够引起肝癌等癌症。美国为了生产最 安全、品质最好的开心果,在种植过程中一般不使用农药和化肥。

为确保开心果的新鲜度,他们从采摘到加工成型全部采用机械 化操作,整个过程不超过24小时。在加工过程中严格控制其水分, 在 2 小时之内将其水分由 45% 降至 12%, 进仓时要降至 5%, 这样 就有效地避免了黄曲霉菌的孳生。按美国农业部制定的标准,他们 还用对水分的残留量进行测试,以向消费者提供 a 级和最安全的开 心果。蠶

"2021 新春我喜爱的坚果炒货食品" 推选活动火热举办

由中国食品工业协会坚果炒货专业委员会 指导,中国坚果炒货食品展览会组委会主办, 中国坚果炒货展会网、安徽中设国际会展集团 有限公司承办的推选"2021新春我喜爱的坚果 炒货食品"活动,于2021年1月15日—2月4 日线上举办。该活动旨在通过坚果炒货企业和 消费者的积极主动传播,及时收集消费者对坚 果炒货食品品质和口味等方面的意见反馈,更 广泛深入地向民众宣传"每天一把坚果瓜子有 益健康"和"坚果炒货食品不仅是健康的休闲 食品, 更是每人每天必需吃的健康食品"的科 学膳食理念, 让坚果籽类食品真正造福于民的 同时,推动坚果炒货行业持续健康发展。

以新鲜定义洽洽产品质量、小黄袋成功 获选"三品"提品质精品成果



近日,以"供给优质 食品、提升消费品质、 扩大有效内需、驱动 双向循环"为主题的 第29届中国食品博 览会暨中国(武汉) 国际食品交易会(以 下简称"食博会")在 武汉国际博览中心圆满举 办, 共有 445 家"三品"成

果企业和1500多家优质食品企业参展。 洽洽食品"小 黄袋每日坚果"经过专家遴选,从全国50000个规 模以上食品企业中,成功成为全国三品精品"提品质" 的产品, 亮相食博会。

治洽坚持推进智能"质造"理念,从源头开始, 力求在各个方面做到最优, 让洽洽产品质量拥有最 好的口碑。以洽洽小黄袋每日坚果为例, 洽洽都从 覆盖全球的一百多万自有亩种植基地中甄选 100% 当季新鲜坚果,通过全程冷链运输,直接送往十大 坚果工厂的保鲜仓进行存储, 从源头上保证原料新 鲜,在生产加工环节, 治治采用瑞士先进的布勒生 产线,通过干燥、低温烘烤和冷却等环节,使得坚 果的含水量低于2%,口感更加酥脆,同时减少营养 流失;在产品包装环节,则采用奶粉级保鲜的充氮 包装工艺,保证袋中的含氧量不超过1%,最大程度 地保证坚果的新鲜和品质, 打破了传统坚果产业的 界限, 使得"治治质造"成为行业新标杆。

人力更少出货量却大了 良品铺子加码智能化建设

走进良品铺子华中智能仓储中心。良品铺子相关负责 人透露, 良品铺子华中产业园一期(二标段)已经封顶, 今年下半年将投入使用,相比一标段园区,线上自动分拣 区的日出货能力将从之前的8万单/日增至20万单/日。 这也表明, 良品铺子在完善线下渠道模式的同时, 不断提 高智能化水平, 赋能线上线下渠道深度融合。





▲ 良品铺子华中智能仓储中心

"相比以前的传统模式,产地更小,人力更少,但是 出货量大了。"良品铺子相关负责人介绍,经过智能化改 造后, 良品铺子华中产业园从传统的作业场景升级到了局 部自动化的业务场景, 在空间、工具、人员将线上、线下 两类不同业务高度融合。不仅解决了一线作业员效率低下、 仓储中心存储空间不足等问题,还有效提升了坪效和人效

据了解, 良品铺子华中产业园一期(一标段)运营投 产后,物流一线人员同比减少了40%,约150人。据悉, 已经封顶的良品铺子华中产业园一期(二标段)将升级到 高度智能化的厂房,不仅运营全过程链路数据在线化、可 视化,还将通过技术+设备的应用实现货物转运无人化, 操作动作简单化。

2020 年来伊份全国突破 3000 店



▲ 来伊份创始人、总裁郁瑞芬女士



上海闵行马桥万达广场热闹非凡, 国内休闲零 食领导者来伊份在此降重举办全国第3000家门店开 业庆典。来伊份联合创始人、董事长施永雷先生、 来伊份创始人、总裁郁瑞芬女士以及上海马桥万达 总经理马芸女士等嘉宾本次活动并完成剪彩仪式, 与业界同行、媒体朋友及粉丝代表,一同见证这一" 里程碑式 "的荣耀时刻。携手来伊份走过 20 年风雨 历程,来伊份创始人、总裁郁瑞芬女士发表致辞时 十分激动,她说"过去的二十年,来伊份始终像一 个好邻居、好朋友、好闺蜜, 陪伴在大家身边, 除 了琳琅满目的零食,它更是一座通往幸福和美好生 活的桥梁。无论是清晨,或者是夜晚,无论是社区, 或者是商场、橙色的灯光、始终陪伴着大家。20年 时光转瞬,3000家门店,我们迈步向前,来伊份将 从马桥万达起步,踏上全新的征程! "未来,来伊 份通过多品牌、多品类、多渠道、多场景、多消费 人群"五多战略"布局, 必将在2021年迎来新一轮 的业绩增长。20年行业探索与深耕,来伊份坚守本色、 开拓创新,以全新姿态,正阔步向前!

沃隆荣获 2020 年度 抗击新冠肺炎疫情捐赠贡献奖

1月7日, "2020年青岛慈善十佳"颁奖晚会在 青岛市广电大厦 800 平米演播大厅降重召开。以"从 心出发 与爱同行"为主题,对 2020年度青岛慈善事 业中的先进单位、个人和项目进行表彰, 沃隆凭借在 抗击新冠疫情中的突出贡献, 获颁"抗击新冠肺炎疫 情捐赠贡献奖"。



沃隆公司倡导"品质 担当 幸福"的企业文化。 对内在员工关爱方面,落实职工关爱计划,从福利待遇、 生活保障、职业发展等方面提供帮助。对外在公益慈 善方面, 沃隆参与积极投身社会公益活动。自疫情爆 发以来, 沃隆始终关注疫情的发展。得知一线医务人 员控制疫情工作强度大,便主动向青岛市慈善总工会 提出捐赠, 助力前线医护人员, 为抗击疫情尽一份自 己的力量。



▲ 沃隆公司获颁的"抗击新冠肺炎疫情捐赠贡献奖"奖牌

此次获奖将成为沃隆公益路上的新起点,未来沃 隆将继续发扬崇慈尚善、扶贫济困的大爱精神,践行 企业的社会责任与担当, 弘扬公益榜样的力量!

百草味旗下子品牌"夜伴小卤"天猫旗舰店开业, 首家草本卤味品牌诞牛

近日, 百草味宣布旗下子品牌"夜伴小卤"天猫旗舰店 将于1月8日正式开业, "夜伴小鲜盒"等锁鲜草本系列新 品也将在旗舰店上线, 开业当天店铺还会有各种优惠促销活 动,将给众多喜爱肉类卤味零食的消费者们带来全新的草本 卤味体验和优惠的价格。

据悉, "夜伴小卤"是百草味面向 18-30 岁的 Z 世代、 新锐白领等群体打造的全新专业草本卤味品牌, 所有产品均 选用天然草本入味,采用古法慢卤工艺,口味独特,不上火、 轻负担,美味与健康兼得,满足了当下年轻消费者对口味和 健康的双重需求。"夜伴小卤"天猫旗舰店的开业,也是百 草味"全品类、全渠道、全人群、全场景、多品牌"发展战 略的体现。



云南临沧:大力发展澳洲坚果种 植 围绕质量效益振兴乡村产业

提升扶贫产业质量效益和竞争力,将 使农民群众的收入更为稳定, 助力脱贫攻 坚成果的巩固拓展和乡村振兴的全面推进。

云南临沧大力发展澳洲坚果种植,适 当开展多种经营,有助于分散种植风险。 虽然今年坚果收成不好, 可田小映今年套 种的魔芋却收获颇丰,明年他准备再进一 步扩种。近年来,从套种咖啡、魔芋、砂仁, 到发展林下养殖、开展乡村旅游、进行精 深加工,再到建立坚果研究所、推广滴灌 技术, 临沧在发展多种经营上下了不少功 夫,同时也强化农业基础设施建设,努力 减少极端天气等给农民增收造成的影响。

从产业链视角看,做长做强农业产业 链,有助于提升农产品附加值,从根本上 改善产业效益。前些年, 临沧的坚果产业 发展存在加工产品的规模小、产品单一、 缺乏本土品牌等问题。如今,这些短板正 在加速补强。"产业做龙身,企业当龙头。" 临沧市镇康县委书记董万春强调了培育龙 头企业的重要性。有了初加工,就能降低 价格波动风险;培育品牌,就能提高产品 附加值;有了财政税收,政府才有资金持 续推进产业发展。

峄山县乡村振兴考察团不畏严寒赴"魏榛"交流学习

新年伊始,潍坊地区气温低至零下19°。邹 城市峄山镇党委书记张广州一行21人组成乡村振 兴——产业振兴考察团冒严寒来"魏榛"进行榛子全 产业链的交流学习, 皇华镇副书记、镇长杨培香陪同。

魏玉明总经理向考察团介绍"魏榛"发展历程

"魏榛"通过"企业+专业合作社+供应链" 模式专注于榛子全产业链的开发研究, 通过品牌的建 设与输出,打破世界榛子市场欧美国家垄断的局面, 打造属于中国的榛品、优品。

春节期间,走亲访友好礼选择"魏榛"。榛子 乳的订单暴增,全自动、高标准车间生产线快马加鞭 进行高负荷生产、以满足市场需求。







地址: 浙江省温州市梅屿工业区 电话: 0577-88418888 88419999 http://www.dahaoda.com

俄葵花籽和葵花籽油 价格或将大幅上涨

俄正面临葵花籽 歉收的风险,或 将导致相关产品 价格飙升。分析 人士预测, 受春 季和夏季旱情影 响,俄今年油籽 收成预计为1180万

吨, 同比下降23%。俄

南部和北高加索地区的收成将减至330万 吨,比去年减少三分之一。在不久的将来, 油籽价格或将"爆炸性上涨"。俄上周葵 花籽平均价格为每吨 2.25 万卢布, 未来 或将再上涨至少20%。

早些时候, 俄经济发展部提议 2021 年2-8月对自俄出口葵花籽征收税率为 20%。每吨不低于80欧元的关税(目前 税率为 6.5%, 每吨不低于 9.75 欧元)。 该部预计,到 2024 年俄葵花籽加工能力 将增加至 2270 万吨。

2020年全球腰果产业发展现状

全球腰果产量总体呈波动上涨态势, 2019 年产量为 396.07 万吨。全球腰果主 要产区分别为科特迪瓦、印度和越南地区。 我国腰果(带壳)整体供不应求, 2019年 缺口达 12804.6 吨, 我国腰果仁主要从越 南、印尼、柬埔寨等国家进口,2019年 从越南进口腰果仁 22371.19 吨,进口金 额 15751.29 万美元。

全球腰果产量总体呈波动上涨态势, 2019年产量为396.07万吨2009-2019年 期间全球腰果产量总体较为波动,2019年 全球腰果产量为396.07万吨,同比下降3%。

全球腰果主产区主要为非洲、近年来 非洲和亚洲腰果总产量总体呈波动上涨态 势,美洲腰果产量波动下降

全球腰果主产区主要为非洲、亚洲 和美洲。2009-2019年期间非洲和亚洲腰 果总产量总体呈波动上涨态势,美洲腰果 产量总体呈波动下降态势。2019年非洲 腰果产量为233.4万吨,亚洲腰果产量为 147.8 万吨,美洲腰果产量为 15.1 万吨。

澳大利亚修制订嗪草酮等 6 种农药的最大残留限量

2020年11月27日, 澳大利亚联邦公报网站发布 F2020L01503 号公告, 批准澳新食品标准法典附表 20 (最大残 留限量标准)的 2020年第9号修正案,该修正案自公报发布之 日起生效。主要内容为修制订或删除部分食品中嗪草酮等6种 农药的最大残留限量,部分制修订内容如下:

序号	农药名称	食品种类	最大残留限量(mg/kg)	备注
1	嗪草酮(Metribuzin)	根茎类蔬菜(胡萝卜、土豆 除外)	T*0.05	删除
		生姜根	T*0.01	新增
2 表	苯嘧磺草胺(Saflufenacil)	谷物(大米除外)	0.2	修订
		大米	*0.01	新增
3	吡虫啉(Imidacloprid)	高良姜 日本生姜	T0.05	新增
4	噻虫胺(clothianidin)	巴旦木	0.05	新增

2020 年澳洲坚果产量超预期

澳洲坚果协会 (AMS) 近日宣布, 澳大利亚坚果产量达到 46,900 吨, 基于 3.5% 含水量带壳 (50,300 吨, 基于 10% 含水量), 超过2020年预测产量,并达到行业高峰值。

实际收成高于起初的预测。对此,澳洲坚果协会首席执行官 Jolyon Burnett 表示, 起初的预测是将 2019 年干旱可能带来的严 峻影响考虑了进来。(去年是澳大利亚有史以来最热,最干旱的一 年)。

带来高产的另一个原因是, Clarence Valley (新南威尔士 州)和 Bundaberg(昆士兰州)地区新种植了许多澳洲坚果, 这些都在这个季度产生影响。

所有成长中的产区在这一季的表现都不错, 其中新南威尔 士州 Northern Rivers 收成更是远好于预期, 部分原因是该地 区成熟果园的强劲表现。



尼日利亚腰果出口具有潜力

据尼日利亚《今日报》 报道,尼日利亚腰果属于 鼓励出口的 13 种产品之 一。根据国家统计局一 季度的统计数据,尼日 利亚一季度腰果出口有 所减少。

尼日利亚是非洲第八 大腰果生产国。制约尼日利 亚腰果产业发展的主要原因还是加工 能力不足。尼日利亚仅加工了10%的腰果,其他只能 按原产品低价出售。从2017年到2019年,尼日利亚 腰果出口总额累计超过1220亿奈拉(折合3.2亿美元)。

中国进口美国花生增长迅速, 2020年1-10 月占美国所有花生出口量近一半



2020 年 1 月至10月,美 国花生出口总 量为 544,406 公 吨, 价值6.26 亿美元。出口量 与去年同期相 比增长了 32%, 出口额增长了 12%。2020年,

中国仍是美国花生的主要出口目的地、占美国所有花 生出口的近一半。对中国(主要是农民库存)的总出货 量现已达到 264579 MT(2.02 亿美元), 与 2019 年同 期相比,出货量增长328%,货值增长228%。向加拿 大出口增长了 1%, 达到 106351 吨 (1.62 亿美元), 而 出口到墨西哥下降了 4%, 达到 90373 吨 (1.1 亿美元) 今年向欧洲出口总额达 45623 吨 (合 6200 万美元), 下 降了 58%, 并向日本出口总额达 11468 吨 (合 2200 万 美元),与去年相比下降了23%。最后,对世界其他地 区的出货量下降了3%,为26012吨(6800万美元)。

生花生仁是美国出口的主要产品, 出口总量为 244,977吨,比去年下降近10%。包括用于榨油的农 场原料在内的带壳花生紧随其后,截至2020年10月, 其出货量达到 235258 吨,较去年增长 237%。花生酱 出口32604吨,比上年下降5%,花生制品出口16091吨, 增长8%。到目前为止,脱皮花生的出口总量为13095吨, 比 2019 年同期下降 25%。

俄罗斯政府对大豆出口征收关税

俄新社报道, 俄法律信息网当日公布了 2020 年 12 月31日米舒斯京总理签署的第2397号政府令,将于2 月1日至6月30日期间,对向欧亚经济联盟以外国家 出口俄产大豆征收30%且每吨不低于165欧元的关税。

俄经济发展和一体化立法委员会下设的关税 - 税 费分委会于 2020 年 12 月批准了对大豆出口征收关税 的提议。俄经济发展部表示,征收关税的原因是大豆 的国际价格上涨、保障俄本国大豆加工企业的原材料 供应。



荷兰对越南平福省腰果行业投资 2.5 亿美元

荷 兰 Mekong Cooporation EUROPE BV 集团 (MCE) 和安越发能源一 员有限公司(AVP)日 前与平福省领导就循环 经济模式腰果行业投资 项目举行工作会谈。

MCE总经理阮青晋 透露, MCE和AVP即将 对平福省腰果行业投资总额高

达 2.5 亿美元; 其中建设要果树研究与发展试验区以 及腰果加工厂,占地面积200公顷。

原料区投资发展项目占地面积 20 万公顷,投资金 额 1.24 亿美元。腰果生产与出口腰果壳油精制项目投 资总额 8100 万美元。腰果生产厂年产量达 168750 吨、 腰果壳油精制厂年产量 118125 吨、腰果壳渣生产厂年 产量为 118125 吨。三个工厂总面积为 50 公顷。

此外, MCE 和 AVP 还出资 4500 万美元建设占地 面积为50公顷的出口木屑颗粒加工厂。同时预计在平 福省补登县德柳乡建设一个腰果研究中心。

中国食品工业协会坚果炒货专业 委员会文件

中食坚炒委[2021]1号

关于重组专家委员会组织机构 重新聘任专家委员会专家颁发新证书的通知

会员单位及专家委员会各位专家:

我协会专家委员会自 2007 年成立至今,为行业的科技进步和持续发展作出了重大贡献。为了进一步优化和提升协会专家委员会的结构水平,更好的发挥科技专家对行业发展的作用,推动行业科技水平的进一步提高。现经对专家委员会进行认真慎重的清理整顿,现将重新组建的专家委员会组织机构名单及重新聘任的专家名单公布如下。并给重新聘任的专家颁发新证书,聘期三年。新证书于 2021 年 1 月生效,先前颁发的证书一律作废。

特此通知。

附件: 新组建的专家委员会组织机构及新聘任的专家名单

中国食品工业协会坚果炒货专业委员会二〇二一年一月二十六日

附件:

新组建的专家委员会组织机构及新聘任的专家名单

一、专家委员会

名誉主任: 陈先保

主 任: 章燎源

副 主 任: 陈冬梅、翁洋洋

总干事: 杨倩

二、特聘资深专家(排名不分先后)

(一) 食品经济与科技类资深专家

陈先保 治治食品股份有限公司

章燎源 三只松鼠股份有限公司

翁洋洋 中国食品工业协会坚果炒货专业委员会

郁瑞芬 上海来伊份股份有限公司

杨红春 良品铺子股份有限公司

周建峰 常州宏略进出口贸易有限公司

赵刚

(二) 农林经济与科技类资深专家

张永平 三瑞农业科技股份有限公司

陈海生 广西南亚热带农业科学研究所

陈榆秀 云南云澳达坚果开发有限公司

傅松玲 安徽农业大学林学与园林学院

彭方仁 南京林业大学

习学良 云南省林业和草原科学院漾濞核桃研究院

刘广勤 江苏省农业科学院

黄坚钦 浙江农林大学林业与生物技术学院

(三) 营养与科技类资深专家

杜松明 中国营养学会

翟凤英 原中国营养学会

王 君 国家食品安全风险评估中心

张俭波 国家食品安全风险评估中心

宋全厚 中国食品发酵工业研究院有限公司

元晓梅 中国食品发酵工业研究院有限公司

杨晓明 全国食品工业标准化技术委员会

三、聘任行业专家(排名不分先后)

国内:

金 龙 治治食品股份有限公司

马良平 洽洽食品股份有限公司

孙 美 洽洽食品股份有限公司

张经发 坚果派农业有限公司

魏本强 三只松鼠股份有限公司

顾千辉 三只松鼠股份有限公司

牛超峰 三只松鼠股份有限公司

吴顺叶 浙江大好大食品有限公司

杨陈毅 浙江大好大食品有限公司

毕守英 四川徽记食品股份有限公司

袁 霞 安徽真心食品有限公司

陈居立 福建百联实业有限公司

原 武 福建百联实业有限公司

梁小鹏 咸阳市彩虹商贸食品有限公司

张阿妮 咸阳市彩虹商贸食品有限公司

郭 梅 兰州正林农垦食品有限公司

向 群 上海华宝孔雀香精有限公司

李 勇 宁夏厚生记食品有限公司

王育平 浙江森王西域农业科技有限公司

赵化银 安徽詹氏食品股份有限公司

张丽华 上海来伊份股份有限公司

协会工作 | ASSOCIATION ROUTINE

刁文英	苏州口水娃食品有限公司	赵 坚	皇朝全球有限公司
严明	良品铺子股份有限公司	张显秋	铁岭市榛子产业协会
梁金辉	良品铺子股份有限公司	王文林	广西南亚热带农业科学研究所
张 凡	开封市思瑞特机械厂	封斌奎	陕西大统投资股份有限公司
高光伟	梅河口市松籽协会	乔如柏	汾阳市晋杰食品有限公司
张志刚	南京华扬香精香料实业有限公司	王志强	青岛沃隆食品有限公司
魏玮	临沂市兰山区飞龙食品机械有限公司	曹 勇	甘源食品股份有限公司
陆 斌	云南省林业科学院	施蕊	西南林业大学西南坚果国家创新联盟
尹世鲜	杭州郝姆斯食品有限公司	赵双革	邢台市天元星食品设备有限公司
赵文革	阿克苏浙疆果业有限公司	龚 明	安徽省林业厅种苗总站
何旭东	武汉旭东食品有限公司	李金昌	诸暨市林业科学(香榧)研究所
余雄伟	武汉旭东食品有限公司	陈银权	宁波恒康食品有限公司
陈渊	杭州盛华香料有限公司	高军龙	杭州姚生记食品有限公司
李志国	杭州盛华香料有限公司	葛运兵	北京臻味坊食品有限公司
薛凌宇	鑫宇生物科技(上海)有限公司	王 丽	加州原野(霸州市)食品有限责任公司
姜念波	烟台茂源食品机械制造有限公司	马 俊	合肥美亚光电技术股份有限公司
杨建华	桐乡福华食品有限公司	高 春	安徽捷迅光电技术有限公司
潘明亮	梅河口冠林土特产品有限公司	丁立忠	杭州市临安区农林技术推广中心

国外:

黄光伟 Almond Board of California

(美国加州巴旦木协会)

Kevin J. Ivey U.S. Pecan Growers Council

(美国碧根果种植者协会)

Jolyon Burneet Australian Macadamia Society

(澳大利亚澳洲坚果行业协会)

Elrea Strydom Macadamias South Africa

(南非澳洲坚果种植者协会)

HUYNH NGOC HUY Viet Nam Macadamia Association

(越南澳洲坚果协会)

Randy Hudson Hudson Pecan company

Artun Bekar AHMET AK GIDA VE TUK. MAD. SAN. VE PAZ. LTD.

Lalit Mohan Singh Bisht

Valency International Trading Pte Ltd. (以下为空白)

中国食品工业协会坚果炒货专业 委员会文件

中食坚炒委[2020]35号

关于批准新会员入会的通知

各会员企业:

根据我协会章程,经会员推荐,企业自愿要求入会,并提交入会申请表,现经我协会审核批准,以下单位为我协会团体会员单位。

特此通知

新增会员单位:

二〇二〇年十二月三十日

主题词: 批准 新会员 入会 通知 中国食品工业协会坚果炒货专业委员会 2020年12月30日印发

坚果炒货企业 今年的生意怎么做

一年度规划的设计要点



多灾多难的2020年终于过去了, 这一年无论赚多赚少,能活下来就很 不容易了,我们都期待着崭新的 2021 能带来下一个十年的美好开始。

一、你做规划了吗?

规划这个词并不新鲜, 做规划这件 事也并不新鲜,可是事实上,很多坚果 炒货企业对自己新年度的全盘工作并没 有完整、细致、可行的规划出来, 甚至 有些公司连预算机制也不完善。

互联网信息时代更迭快,各种概念、 模式、风口漫天飞, 觉得计划赶不上变 化快; 而且这么多年来, 习惯了大面的、 粗糙的做事方法,对自己的经验和能力 也很自信,说直白点,有的企业,甚至 老板自己脑子都不清楚, 指不出清晰的 方向, 那就不要规划干脆凭感觉做事, 觉得挺好,不做计划,我不也把公司干 起来了嘛……

做对的事情比把事情做对更重 要,为啥?方向对了呀,方向不对, 再怎么努力都会跑偏了。如果上层没 有思路规划, 那底下的人该怎么去做 事呢?

二、跟现代渠道合作,必须要 有规划意识

坚果炒货企业应该按规划来开 展工作,会有年度策略、年度规划、 年度预算, 然后按月分解, 执行, 追踪,整体工作才能有序进行。供 应商要想在终端做好生意当然也要 匹配这样的作业模式, 不然就会被 拖得很辛苦,人家2月份就问你要 5.1的活动,3月份就谈端午的促销, 你怎么办?临时去谈,要么没资源, 要么临时坐地涨价。

三、年度规划的基础是顶层设计

年度规划通常包括:业绩预算、 费用预算、市场行销、营销规划、团 队建设等多个模块, 我们暂且不说如 何做预算这类细致工作,单说一下零 售生意合作中顶层设计类工作。

所谓顶层设计工作, 是策略方面 的工作,如零售商定位、商品结构、 价格体系、战略特殊合作等,这类工 作是方向性的,底下执行层面的人根 本做不了主,但这些顶层工作不规划 好,底下的人就干不了活。因为他不 知道方向在哪里,哪些是可以做的, 哪些是不可以做的。

比如: 在产品结构的部分, 就需 要提前计划好卖场卖什么、分销渠道 卖什么,给经销商什么价格,给终端 什么价格,各自分配好资源放到不同 的篮子里,各个口的业务人员该怎么 卖就怎么卖。

如果不提前做这些规划,那么串 货、乱价、经销商利润倒挂、采购扯 皮、商品下架各种事故就会层出不穷, 疲于各种救火还解决不了问题,效率 非常低。

四、年度规划的设计思路从那 里来?

想做出有质量的年度规划需要 动脑筋, 其实有个很简单的办法, 就 是参考各个主流卖场的年度营销策略 方向来分解细化自己的工作,这样一 方面能跟卖场的方向匹配, 在谈具体 的促销活动时容易通过,另一方面也 能为其他区域或小系统的操作提供思 路,参考大卖场的方向去指导小卖场 的运作,省事省力还比较有效。

我们以沃尔玛的经营策略来做举 例说明:

坚果炒货企业如何提出了年度经 营策略:

一、赢在价格

- 1、增加拳头商品,最具竞争力 价格,促销时长3-6个月。
- 2、厂家、零售商,逐步实现直供, 优化资源配置,提升效率。

二、赢在商品

1、商品差异化,淘汰滞销商品,



引进新商品(新品要求优先市场上 市)。

- 2、关注高增长的价格带 & 潜力 品牌。
- 3、发展战略合作伙伴:寻找有 实力,有意愿的供应商,给平台、给 机会做大做强。

三、贏在效率

- 1、提升SKU库存周转,减少 DOH(中文:库存天数)
- 2、精选合作品项,优化毛利组合, 提升单品贡献率,提升营运效率。

稍微仔细一点,就能发现卖场 已经很清楚的指出了来年的工作重 点: 价格、单品、库存、坚果炒货 企业就可以围绕这几点结合自己的 实际,做出细致落地的规划,在价 格的部分你要做些什么, 在单品的 部分你要如何调整, 在库存周转的 部分你要如何控制。

客观来说,这些主流卖场的宏观 思路和整体框架制定是充分考虑了市 场、行业等各种情况,具有一定前瞻 性,是不大会出错的,清晰的思路还 是值得借鉴的。器

来伊份的私域流量 和付费会员建设

来伊份于 1999 年创办, 2016 年 成功在上交所上市,被誉为"中国主 板零食第一股",全国2800+门店, 6000万+会员。依托于零售数字化 建设,构建起了线下门店+线上电商 +移动支付 APP 的全渠道生态圈, 已是休闲食品行业领先的自有品牌和 全渠道运营商。

一、来伊份的会员增长模型

1. 新客户成本增加

随着进入移动互联网成熟期,移 动网民已突破9亿人,新网民增长率 急剧下降,流量的红利期渐行渐远。

获取新客户的成本不断增加,企业面 临着新客少、老客流失、业绩下滑、 增长困难的巨大挑战。

2. 隆本增效迎接挑战

如何实现增长、提高利润, 就需 要思考如何增加收入并降低成本。针 对老会员要进行流失召回、提高活跃 度、拉新裂变,增加收入;同时降低 营销和运营成本,激发存量转化。

来伊份增长公式:





3. 建立以会员为中心的新零售 模型

来伊份布局了全渠道中台,以用



户为核心,数据为资产。所有线上线 下的会员全部打通,在线上通过自建 APP 对会员进行服务,在线下通过门 店对会员进行服务,每个会员都有几 百个标签,系统算法会对会员进行自 动营销,针对偏好属性匹配用户发送 消息或定向优惠券,触达用户,从而 激发会员在线上或者门店进行复购。

通过会员闭环整合线上 APP+ 小程序、线下门店,实现会员同步分级管理,通过积分闭环,让会员把积分当钱花来进行复购激活,通过数据闭环,不断积累数据资产、挖掘用户新需求,精准引流精准投放;

4. 全域会员拉新

除了私域流量池的充分挖掘,还要借助公域流量多渠道拉新,不断扩大用户池。从社交媒体—抖音、微博、快手、小红书等,本地生活—口碑、美团、饿了么、大众点评等,电商平台—天猫、京东、苏宁、拼多多等多渠道整合引流。同时通过异业合作,引人高价值会员。

二、来伊份的黑金付费会员

完整的会员体系让来伊份在疫情期间的销量依然保持一定的增长,私域的精细化运营在收获成果之后,又进一步推出了零食领域第一个黑金付费会员。根据 28 定律,只要找到核

心 20% 的用户, 至少增加 50%-80% 的营收。

付费会员的模式大家并不陌生, Costco、山姆会员店都只针对付费会员 开放,这种模式是赚会员费,不赚商品 利润,而来伊份的黑金会员更多是赚取 会员价值,增加粘性,促进复购。

成为来伊份黑金会员,可以享受八大特权,一年可以可节省1315元。这八大特权包括:在来伊份全渠道购买来伊份自营商品,可享受全年折上9.5 折优惠;每月发一张6元无门槛通用券,全年共计72元;此外,还可享受黑金会员价优惠折扣(黑金专享5折APP商品)、每月17日黑金会员日独享优惠、领取爱奇艺黄金VIP会员月卡+滴滴快车优惠券专享福利,还能享有专属客服通道……

在经过试水验证之后,来伊份六个月迅速扩大基数、先扩大开卡数、再提频、提客单。目前已有20万人成为了付费会员,更直观的数据显示,付费会员的复购率、客单价等贡献率明显更高。

为何来伊份会产生运营付费会员的想法,源于对资源价值的识别和利用:即盘活手头资源,以零边际成本创造新价值。

1. 盘点资源: 团队一起头脑风暴,

每人写 50 个公司可用的资源,从能力、渠道、客户群、知识、关系、流程、生态、资本、资产、团队的多个维度;甚至可以帮竞争对手脑暴。

- 2. 识别价值:识别 20 个重点资源,从价值度、稀缺性、是否能被模仿、是否要用等维度,并确定什么场景下使用此资源?应如何应用?别人会如何应用?
- 3. 利用资源: 资源永远是稀缺的, 以利他之心用好资源、服务好资源; MVP原则, 快速迭代, 减少资源消耗。

三、来伊份的会员频道运营

- 1. 多频道发券,满足不同会员的需求;
 - 2. 三方收益的积分游戏;
- 3. 打造积分平台化,用积分链接更多消费场景;
- 4. 通过社群及工具运营, 裂变增长:
- 5. 通过大量黑金会员和积分池, 推动新业务的发展,借助数据洞察, 挖掘潜在需求,
- 6. 构建全域会员体系,筛选符合标准的异业合作生态。

企业运营私域流量的价值就是要 回归客户,精细化服务,为用户创造更 大的价值,才能让企业更具价值。

休闲零食业花开两处 洽洽发力坚果社区团购线上

巨头亮新招

来源消费日报

小零食,大生意。我国休闲零食行业仍处于成长阶段,预计2022年行业规模达1.3万亿元。万亿市场掘金,参赛者可分为线下的老牌企业如洽洽食品,线上的新兴企业如三只松鼠、良品铺子等。

中国食品产业分析师朱丹蓬对消费日报财经频道记者表示,2020年整个中国食品快消在线上与线下的融合上将朝着三方面发展;第一,线上与线下一体化经营;第二,线上与线下互融共通;第三,线上与线下互补短板。这三点是未来整个中国快消品行业的发展趋势,也是增长的重要路径。

洽洽食品打坚果牌讲军社区团购

对于老牌休闲零食而言,单一品类容易触碰增长瓶 颈,因此构建多品类组合是必经之路。

2018 年,洽洽食品开始在坚果棋局上落子,2019 年每日坚果品类收获 8.5 亿元销售额,占总营收的 17.06%。2020 年继续发力,11 月 12 日,洽洽食品发布了坚果行业首个"新鲜标准"。11 月 17 日公告称发行 13.4 亿元可转换公司债券主要用于建设"滁州洽洽坚果休闲食品项目"、"合肥洽洽工业园坚果柔性工厂建设项目"、"长沙洽洽食品二期扩建项目"、"洽洽坚果研发和检测中心项目"及"补充流动资金项目"。其中,滁州洽洽坚果休闲食品项目主要扩充公司产能,项目建成后年可生产原香瓜子 12000 吨、香瓜子 30000 吨、山核桃/焦糖瓜子 18000 吨、坚果 6000 吨。长沙二期建设项目包括年产瓜子 18000 吨、坚果 3000 吨。

除去品类扩张外, 洽洽食品也积极发力线上与社区团购。2019 年洽洽食品的电商收入已经在总营收占比中超10%, 2020 年更是拥抱社区团购。但值得关注的是, 虽然社区团购开辟了新的销售渠道, 但社区团购的秒杀活动同样损伤了传统商超等经销商的利益, 因此如何平衡价盘同样考验着洽洽食品。

全渠道营销时代 供应链大比拼

从产品到消费者,最后线上+线下的消费场景化将



成为全渠道营销时代的重点。朱丹蓬认为,要做到线上 线下一体化经营,就需要将实体店和互联网结合,将数 据完全打通,订货商城和进销存一体化,大幅提升销售 工作效率,利于高效管理库存,作出更精准的销售策略; 要做到线上与线下互融共通、互补短板,需要对线上线 下的目标客群进行精准分析,采取针对性策略。良品铺 子通过以数字化为核心对生产流程的全面优化,极大提 升了全流程运转效率。三只松鼠同样加码数字化营销, 2020年成立品牌数字化营销中心,一方面通过数字技术 实现精准营销,另一方面围绕直播、短视频等新兴赛道 布局品牌推广战略。

值得关注的是,三只松鼠公开提出转型为"制造型自有品牌多业态零售商",计划在未来五年打造六大新制造园区,与上游供应商以联盟的形式共建"产业联合体"。

坚果炒货企业 如何预防生产车间的霉菌污染

本文转自 食品商务网

食品企业对食品安全格外重视。许多坚果炒货企业 在食品加工过程中进行了有效灭菌, 但出厂后不久, 仍 出现细菌超标、发霉变质等问题, 既给企业带来名誉和 经济上的损失,也对消费者健康产生危害。据调查,其 主要原因是企业缺乏专业消毒知识, 未对生产场所进行 有效消毒, 经灭菌的食品在包装环节被空气中的大肠杆 南、霉菌等微生物二次污染所致。

二次污染是指"产品已完成所有加工制作后(即为 成品)又遭到污染源污染。在食品生产中,原料被加工 成半成品时,经高温或辐射消毒,微生物被基本消灭, 但经高温处理的食品在包装环节,与包装车间内空气直 接接触,如果空气、物品和人携带有较多的细菌,则细 菌会附着在食品表面,再次污染我们的食品。

食品细菌的来源:食品生产车间工艺布局不合理, 存在交叉污染、防虫防鼠防尘设施不足、工作人员不注 意个人卫生,是引起食品二次污染的主要原因。另外, 更主要的原因是食品在包装车间洁净度要求很高,但许 多企业缺乏相关专业知识,消毒方法不当,包装车间的 空气、设备、工器具(包括操作台)、包装材料和员工 等未经有效消毒,因为这些带有细菌的空气、人和物与 食品接触后迅速生长繁殖, 也是引起食品二次污染的更 重要原因。

我们怎样有效地解决这些问题呢?

首先,控制车间设备和包装材料的卫生设备清洗消 毒时一定要保证彻底性,尤其是死角,要经常检查是否 有结垢现象发生,保持设备管道的完整性,不能有破损。 清洁区与非清洁区、生区与熟区的工具、容器应做好标记, 分区清洗,严格消毒、专区专用,避免交叉污染。

其二,控制人员卫生人是重要因素之一,直接接触 食品的操作工人和进入车间的管理人员应定期体检,取 得健康证明,并经卫生知识培训方可上岗。工人要戴口 罩和帽子并保持衣帽鞋干净, 进入车间前应洗手消毒。

其三,控制食品包装场所空气的质量尤其重要改善 包装车间卫生。布局合理,完善防鼠防虫防尘和空气消 毒设施,通风良好,保持墙壁地板六面干净,有防霉措施。 清洁区和非清洁区的通风系统要相互独立, 定期进行空



气监测,预防带菌空气进入车间。

其四,还有一个重要的因素,很多企业以为通过高 温加热和辐射后,食品就安全无忧了,然而,当我们的 食品在高温蒸煮和辐射后冷却,再进入包装车间,在这 个过程中, 空气和人携有大量的细菌, 会再次污染我们 的食品,损害我们食品的质量和保质期。所以,在这一 环节我们更应该做消毒方面的措施。市面上有许多静态 的杀菌设备如:紫外线杀菌、不衰减技术的臭氧杀菌, 它们的杀菌效果确实不错,但是,要知道,在我们的食 品包装车间里,有很多的员工在作业。我们不能采用像 紫外线和臭氧这样的静态菌设备,该采用动态的杀菌设 备,才能解决在工人工作的时候,动态的杀灭空气中的 细菌。

疫情过后,科学地对冷却和包装环节生产场所进行 消毒灭菌,是预防和控制食品二次污染的重要手段,企 业必须树立风险分析理念,加强学习消毒相关知识,明 确各生产环节的技术标准和操作规范,把卫生管理技术 纳入食品安全技术体系,将生产环节控制的各项要求落 实到具体。

接上期



中华人民共和国国家标准

GB 30616-2020

食品安全国家标准 食品用香精

2020-09-11 发布

2021-03-11 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会国家 市场 监督管理总局

GB 30616—2020

表 2 (续)

项目		液体香精	乳化香精	浆膏状	固体(粉末)香精		检验方法	
次日		仅件日相	41 KU H 4H	香精	拌和型	胶囊型	1四世月14	
粒度(规定范围)		_	≪2 μm 并 均匀分布 ^b	_	_	≥90.0%	附录 C 中 C.4	
原液稳定性		_	不分层		_		附录 C 中 C.5	
千倍稀释液稳定性 ^c		_	无浮油、无沉淀		一 附录		附录 C 中 C.6	
重金属(以 Pb 计) 含量/(mg/kg)	///			10		GB 5009.74		
砷(以 As 计)含量 。	\	3 mg/kg(当砷的含量大于此值时,再测定无机砷含量, 无机砷含量应≪1.5 mg/kg)			GB 5009.76 或 GB 5009.11		
甲醇含量d/% ====================================	\leq	0.2		_		— GB/T 7		GB/T 7917.4

注:相对密度、折光指数、水分、粒度、原液稳定性、千倍稀释液稳定性为出厂检验项目,型式检验为全项目检验项目,每年进行一次。

- "过氧化值的测定只适用于动植物油含量≥20%的产品。
- ^b 乳化香精的粒度只适用于饮料用乳化香精。
- 。 千倍稀释液稳定性只适用于饮料用乳化香精。
- ^d 甲醇含量的测定只适用于食用酒精含量≥20%的产品。

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目		乳化香精	浆膏状	固体(粉末)香精		+\\\ 1\\ → >+
			香精	拌和型	胶囊型	检验方法
菌落总数/(CFU/g 或 CFU/mL) ≤		5 000	30 000		GB 4789.2	
大肠菌群/(MPN/g 或 MPN/mL) ≤		3.6	15		GB 4789.3	

4 标签

按照 GB 29924《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》进行标示,凡因含有食品用热加工香味料而无法检测相对密度和折光指数的液体香精,其产品标签上应标示本产品含有食品用热加工香味料。

5 其他

根据工艺需要,食品用香精中可以使用 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中允许使用的着色剂、甜味剂和咖啡因,但加入的品种和添加量应与最终食品的要求相一致。

GB 30616-2020

附录A 食品用热加工香味料的原料和工艺要求

A.1 食品用热加工香味料的原料

食品用热加工香味料的原料包括蛋白氮源、还原糖源、脂肪或脂肪酸源和其他允许在热加工过程中 使用的原辅料。

A.1.1 蛋白氮源

- A.1.1.1 蛋白氮包括食品(畜、禽、蛋、乳制品、水产、谷物、豆类、果蔬、酵母)及其提取物。
- A.1.1.2 以上的水解产物、自溶酵母/酵母抽提物、肽、氨基酸和(或)它们的盐。

A.1.2 还原糖源

- A.1.2.1 含有碳水化合物的食品(谷物、豆类、果蔬)及其提取物。
- A.1.2.2 单、双和多聚糖(食糖、糊精、淀粉、可食用胶)。
- A.1.2.3 以上的水解产物。

A.1.3 脂肪或脂肪酸源

- A.1.3.1 含有可食用油脂的食品。
- A.1.3.2 来自动植物的可食用油脂。
- A.1.3.3 酯交换的和/或分馏的油脂。
- A.1.3.4 以上的水解产物。

A.1.4 其他允许在热加工过程中使用的原辅料

其他允许在热加工过程中使用的原辅料见表 A.1。

表 A.1 其他允许在热加工过程中使用的原辅料

类 别	名 称
	食品原料、食用草本植物、香辛料或以上原料的提取物
	水
	硫胺素及其盐酸盐
	抗坏血酸及其钠、钾、钙、镁、铵盐
	柠檬酸及其钠、钾、钙、镁、铵盐
一般原料	乳酸及其钠、钾、钙、镁、铵盐
	富马酸及其钠、钾、钙、镁、铵盐
	苹果酸及其钠、钾、钙、镁、铵盐
	琥珀酸及其钠、钾、钙、镁、铵盐
	酒石酸及其钠、钾、钙、镁、铵盐
	鸟苷酸和肌苷酸及其钠、钾、钙盐

表 A.1 (续)

类 别	名 称		
	肌醇		
一般原料	钠、钾和铵的硫化物、氢硫化物和多硫化物		
	卵磷脂		
作为 pH 调节剂的酸、碱和盐	乙酸、盐酸、磷酸、硫酸及其钠、钾、钙、铵盐		
TF为 PI	氢氧化钠、氢氧化钾、氢氧化钙和氢氧化铵		
消泡剂	聚二甲基硅氧烷(不参与反应)		

A.2 食品用热加工香味料的工艺要求

食品用热加工香味料是用食品用热加工香味料的原料加工制得的,加工原料中至少要含有一个A.1.1和一个A.1.2中所列原料,并应符合下列要求:

- A.2.1 加工温度不应超过 180 ℃。
- **A.2.2** 180 ℃时的加工时间不应超过 15 min,加工温度降低时,加工时间可相应延长。加工温度每降低 10 ℃,加工时间可延长 1 倍。例如,加工温度 170 ℃时,加工时间不应超过 30 min;加工温度 160 ℃时,加工时间不应超过 60 min;以此类推。最长反应时间应控制在 12 h 以内。
- A.2.3 加工时的 pH 不应超过 8.0。
- **A.2.4** 热加工完成后须将食品用热加工香味料冷却至 70 ℃以下,方可加入其他食品用香料或者食品用香精辅料以调配香精。

附 录 B 食品用香精中允许使用的辅料名单

B.1 溶剂及载体

溶剂及载体见表 B.1。

表 B.1 溶剂及载体

序号	溶剂及载体中文名称	溶剂及载体英文名称	CNS编码	INS编码
1	阿拉伯胶	arabic gum	20.008	414
2	丙二醇	propylene glycol	18.004	1520
3	单,双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、亚 麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸)	mono-and diglycerides of fatty acids	10.006	471
4	D-甘露糖醇	D-mannitol	19.017	421
5	甘油(又名丙三醇)	glycerine(glycerol)	15.014	422
6	瓜尔胶	guar gum	20.025	412

			-	
7	果胶	pectins	20.006	440
8	海藻酸丙二醇酯	propylene glycol alginate	20.010	405
9	海藻酸钠(又名褐藻酸钠) 海藻酸钾(又名褐藻酸钾)	sodium alginate potassium alginate	20.004 20.005	401 402
10	槐豆胶(又名刺槐豆胶)	carob bean gum	20.023	410
11	β-环状糊精	beta-cyclodextrin	20.024	459
12	黄原胶(又名汉生胶)	xanthan gum	20.009	415
13	甲基纤维素	methyl cellulose	20.043	461
14	聚葡萄糖	polydextrose	20.022	1200
15	卡拉胶	carrageenan	20.007	407
16	磷脂	phospholipid	04.010	322
17	明胶	gelatin	20.002	428
18	柠檬酸三乙酯	triethyl citrate		1505
19	羟丙基淀粉	hydroxypropyl starch	20.014	1440
20	琼脂	agar	20.001	406
21	三乙酸甘油酯	triacetin		_
22	山梨糖醇,山梨糖醇液	sorbitol and sorbitol syrup	19.006	420(i) 420(ii)
23	羧甲基纤维素钠	sodium carboxy methyl cellulose	20.003	466
24	微晶纤维素	microcrystalline cellulose	02.005	460(i)
				-

表 B.1 (续)

序号	溶剂及载体中文名称	溶剂及载体英文名称	CNS 编码	INS 编码			
25	辛,癸酸甘油酯	octyl and decyl glycerate	10.018	_			
26	辛烯基琥珀酸淀粉钠	sodium starch octenyl succinate	10.030	1450			
27	氧化淀粉	oxidized starch	20.030	1404			
28	异丙醇	isopropyl alcohol	_	_			
29	29蔗糖脂肪酸酯sucrose esters of fatty acid10.001473						
ì	注:合适的各种食品原料可用作食品用香精溶剂或载体,不在此表列出。						

B.2 其他辅料

其他辅料见表 B.2。

表 B.2 其他辅料

序号	其他辅料中文名称	其他辅料英文名称	CNS 编码	INS编码
1	半乳甘露聚糖	galactomannan	00.014	_
2	苯甲酸及其钠盐(苯甲酸,苯甲酸钠)	benzoic acid, sodium benzoate	17.001	210 211
2	本中酸及具钢盐(本中酸,本中酸钠)	benzoic acid, sodium benzoate	17.002	



欢乐时光 百联相伴

福建百联实业有限公司成立于八十年代, 崛起于九十年代, 秉承"优质、诚信、高效、稳健"的经营理念,从单一贸易发 展成为集食品开发、生产、销售、房地产开发投资及高端物管 为一体的实业型工贸企业。

在食品方面、公司专业生产坚果炒货、蜜饯、肉制品等休闲 食品,其品种多样、口味独特、品质优良,倍受社会大众的青 睐, 主导产品"百联瓜子"更是盛誉八闽、畅销省内外。

近年来,公司对北方种植基地的拓展将百联实业由单一的原 料加工企业转变为原料生产企业。同时,公司遵循"做强主 业,适度多元拓展"的战略,向地产、物业、金融等领域拓 展。百联集团化的产业布局逐步显现。

百联公司将一如既往地坚持"以人为本、精益求精"的经营 宗旨, 与各界增进交流, 真诚合作, 共同发展。





福建百联实业有限公司 客服热线 4008898903 http://bailian.com.cn Email:office@bailian.com.cn http://bailian.com.cn Email:office@bailian.com.cn

【地址】福州市台江区鳌峰街道曙光支路2号百联大厦26层【电话】0591-83315111 83315198



少土瓜子

坚果炒货售注炒货三十年



TT 电话:0530-5771168 地址:中国·山东菏泽沙土镇









宁波恒康食品有限公司

地址: 浙江省慈溪市周巷镇环城北路888号

电话: (0574)63305688 传真: (0574)63320877

邮编: 315324

Http: //www.china-hengkang.com E-mail: admin@china-hengkang.com





山核桃味瓜子 (5公斤)



焦糖味瓜子(5公斤)



多味香瓜子(5公斤)



新疆薄皮核桃(2.5公斤)



水煮瓜子(5公斤)



香草味瓜子(5公斤)



新疆薄皮核桃(2.5公斤散装称重)



南瓜子(5公斤)



优一小白杏(5公斤)

专业供应: 批发商、电子商务、分包装厂商期待您的加盟!

招商热线: 0575-87691788 18358557636 18072291175 13905858276 网址: http://www.chenlinfood.com





绍典老字号



传真: 86-575-87435178 网址: www.hezifood.cn



缤BE-善KIND

看得见的自然美味





為代表行為。



菲香味青豆分豆

招商热线: 4000-817-517 苏州口水娃食品有限公司



草本应用引领者



草本提取物是植物芳香物质浓缩的精 华,与多种甜味剂科学组合,协同作 用,拥有独特的自然香甜味,坚果营 养丰富,天然的保健品,三者巧妙融 合,无法抗拒,源于自然,精于工夫 "养"取天然之坚果,"津"取天 地之草本。南科草本系列产品,坚果 高端品质的保证。

草本甜味剂系列 草本调味料系列 抗氧化固香系列



技术支持

中国农大功能食品与果蔬加工新技术研究室 南昌大学食品学院



COMPANY PROFILE 公司简介

南京华扬香精香料实业有限公司成立于1994年,以"三叶"品牌生产经营食品香精、调味料等产品。经过20余载的发展,产品开发涉及食品香精、食品调味料、天然香精、微胶囊技术香精等,品种多达2000多种,服务行业涉及坚果炒货、烘焙、糖果、饮料、冷饮、休闲食品、调味料等,已成为国内专业从事食品香精研发、生产、销售一体的规模型厂家之一。

华扬香精公司自成立初始,就高度重视产品质量和食品安全,陆续通过"ISO-9001国际质量体系认证"和"HACCP:ISO-22000食品安全管理体系认证",拥有现代化的香精、调味料工业生产系统,实现了对原料采购、生产、品控、包装及运输全过程的科学控制,确保生产的产品既符合稳定可靠的高品质要求,又全面符合食品安全规范的要求,以优质稳定的产品立足于国内外市场。

公司十分重视香精产品的研发和应用,拥有自己的研发中心。研发中心配备十多名各类型专业技术人才和国际先进的分析、检测仪器设备,并建立完整的原料分析数据库,为新产品研发、产品质量稳定及满足客户需求提供了足够的资源保障,立足香精香料行业的科技前沿。公司积极与国内科研院校合作建立配置齐全的应用实验室,使产品开发更具创新性、前瞻性和实效性,锐意进取、开拓创新,不断引进国际流行配方和新原料应用于产品中,技术研发能力居国内同行业领先水平。

公司拥有一支市场开拓经验丰富的销售团队,创新的营销、技术服务体系为客户提供贴心的服务。公司依托分布在全国31个省、市近六十个办事处,通过强大的销售服务网络,为全国的

直销客户提供优质的产品、优良的服务。目前已成为中国食品工业、日化工业全方位的事业伙伴。同时公司拥有自主进出口权,每年向亚洲、南美洲、欧洲、非洲等地出口各类香精产品。公司通过了"HALAL清真认证",为国内外清真食品企业提供服务。

2013年6月公司成立安徽骉犇食品科技有限公司,投入5000多万元在滁州南谯经济开发区建设新的生产基地。新工厂位于滁州市风景美丽的琅琊山风景区旁,厂区环境优美。新工厂占地20000平方,建筑面积30000平方,其中3000平米办公大楼,3000平方的研发中心和近20000平方的生产车间。骉犇公司以"骉犇"品牌生产经营食品调味料类产品,为休闲食品、肉制品、调味料产品等行业客户服务。

华扬香精公司和骉犇食品科技秉承"质量第一、用户至上"的宗旨,坚持"不断为客户创造价值"的理念以及"不断追求、不断超越"的企业精神,将努力打造中国民族香精香料品牌为己任,致力成为国内一流的香精香料品牌企业,走向世界、为国扬名。







高新科技企业 / 坚果炒货食品保鲜系统方案提供者

◆脱氧剂 Oxygen absorber

◆干燥剂 Desiccant

- 与食品直接接触.
- 解决定量小食袋的新鲜口感.
- 解决1~25KG 装食品安全货架期问题.
- 系统解决每日坚果吸氧吸湿,保持食品新鲜.
- 解决塑料罐装食品塑料罐变形影响产品销售问题.



东莞市欣荣天丽科技实业有限公司 DONGGUAN XINRONG TIANLI TECHNICAL INDUSTRY CO.,LTD

地址: 东莞市虎门镇怀德社区怀丰路2-3号厂房 电话: 0769-85129777 85502898 85522165

网址: WWW.tianli168.com



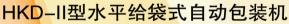
扫一扫关注了解更多



中国食品工业协会坚果炒货专业委员会常务理事单位

DXDM型系列折边袋制袋包装机











朋友遍天下

治治食品股份有限公司及其全国各地分公司 浙江大好大食品有限公司 好想你枣业有限公司 安徽燕之坊食品有限公司 山东沙土食品工业有限公司 江苏阿里山食品有限公司 苏州口水娃食品有限公司 山东泰山旭日食品有限公司 山东莱芜香山食品有限公司

地址: 合肥国家高新技术产业开发区柏堰科技园铭传路698号邮箱: koyo@koyopack.com

网址: www.koyopack.com 电话: 0551-65329999 65325555 65321111

传真: 0551-65329999









专注炒货、坚果设备制造 22 年 专业从事煮、烘、炒、冷却等智能设备研发制造

传承中国徽派炒货之渊源,千古留香,横香四溢演绎全球高档坚果之灵魂,一烘一炒,点赞新时代



燃气煮锅



微压煮锅



坚果自动炒锅



瓜子单层直燃烘干机



坚果单层烘干机



坚果三层烘干机



坚果单层烘池



液压缸顶式的单层烘池



坚果无风复烤机

公司网址: www.hfkesai.com

联系电话: 13956003685 电话及传真: 0551-63523130/68891687

公司: 合肥赛旺坚果机械制造有限公司 合肥科赛机械制造有限公司

地址:安徽省合肥市肥西经开区上派片区南方路

茂源[®] MAOYUAN

食/品/机/械/制/造/专/家

FOOD MACHINERY MANUFACTURING EXPERT









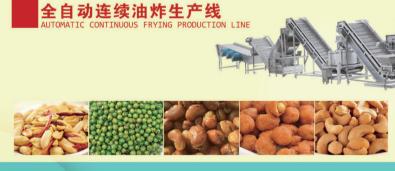






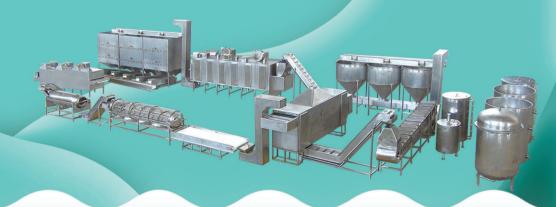






坚果深加工生产线 NUT PRODUCȚION LINE





烟台茂源食品机械制造有限公司

公司电话: 0535-5216326 0535-5200909 公司网址: www.m-y.cn 邮箱: myspjx@163.com





·津县天華网带机械设备有限公司

NINGJINXIAN TIANHUA MESH BELT MACHINERY CO., LTD







自然风多层风干流水线

链板式多层烘干机

不锈钢裙边链板提升机



不锈钢裙边皮带提升机

入味机

不锈钢冷却输送带



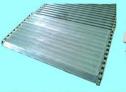


松子冷却流水线

Z型不锈钢无破碎提升机















烘干机链板

链板 (孔 0.9×20)

链轮

链板 (孔 3mm)

链板 (孔 8mm)

链条

地址: 山东省宁津县大祁工业区长江路西段

电话: 0534-5533388 传真: 0534-5533777

全国免费销售服务热线: 400-6703677

销售热线: 曹经理 13465188444 时经理 18853431444

网址: www.tianhuagy.com www.tianhuajixie.com

邮箱: thgy@tianhuagy.com





做百年企业 树国际品牌

山东省消费 者 满 意 单 德州市个体私营企业协会常务理事单位

15用 记忆影 做份节日佐酒小食

作为聚会的重要元素,食物和酒都是不可缺少的部分,尤其是对于依赖食物与风味的我们来讲,好吃的食物不但可以衬托酒的风味,同时还能拉近人与人之间的关系——在节日里,不如学着用开心果作为原料,来制作一些简单又好吃的佐酒小食,轻轻松松就能搞定你的聚会。

开心果海鲜生菜杯



有多少人能抵挡住海鲜的诱惑? 除了海鲜过敏的人,或许大家都不会特别排斥这种食材。厨师甄文达将鲜虾、扇贝、美国开心果和蔬菜等混合,制作而成的海鲜生菜杯吃起来爽口,做法又不算太复杂,非常适合在家里制作。

原料:虾仁、扇贝、小葱、荸荠、 胡萝卜、美国开心果、生菜、蚝油、 麻油、玉米淀粉、盐、白胡椒、油、 高汤

做法: 1、将虾仁和扇贝洗净, 之后将扇贝切块,备用,

- 2、取一只干净的碗,放入适量的玉米淀粉、盐、白胡椒和食用油,搅拌均匀,之后加入处理好的虾仁和扇贝块,将其搅拌均匀后,静置30分钟,使食材可以入味;
 - 3、将小葱、荸荠、胡萝卜等洗净,

之后将小葱切段,荸荠和去萝卜去皮 后切成丁,备用;

- 4、取一只小碗,将玉米淀粉和 水混合调制成淀粉水,备用;
- 5、取一口干净的锅, 先用中火 热锅, 烧到锅热后再倒入油, 之后将 腌制好的海鲜放进去翻炒, 炒到七成 熟之后盛出, 备用:
- 6、锅内视情况,再加入少许油, 之后放入小葱、荸荠和胡萝卜进行翻 炒,等胡萝卜变色后加入之前的海鲜, 然后倒入高汤、蚝油、麻油和淀粉水, 翻炒至酱汁均匀而浓稠,再加入剥完 壳的美国开心果翻炒均匀,即可出锅。 吃的时候将炒好的食材放在生菜中 心,卷起来即可。

Tips: 1、海鲜的选择其实并没有什么定论,想要用纯扇贝或者纯虾仁都行,这些可以根据你自己的口味来决定,搭配的蔬菜也是如此;

2、自制高汤比较费时间, 你可以选择直接去超市买现成的高汤块。 但需要注意的是, 高汤块本身可能含 有一定量的盐, 因此在调味时候最好 更加谨慎一些。

开心果巧克力脆



吃点咸的,自然也得来点儿甜的 才对得起自己的胃口。巧克力加上开 心果,再加上糖粒和炒米,这简直就 是让人发胖但又无法收手的食物。

原料:黑巧克力、美国开心果、 粗切姜糖、炒米、五香粉、粗海盐

做法: 1、将开心果全部剥开, 只留果仁,之后取一小部分,将其放 人石钵,舂成果仁碎,备用;

- 2、取一只双层锅,调文火来加热黑巧克力,直至巧克力融化,备用;
- 3、在融化的巧克力加入美国开心果、姜糖、炒米和五香粉,然后用 硅胶铲将其轻轻搅拌均匀;
- 4、之后用勺子,将准备好的综合巧克力酱舀入准备好的纸杯模具,并稍稍将其表面压平,再撒上一些粗海盐和开心果仁碎,等其自然凝固,即可脱模食用。

Tips: 1、粗切姜糖并不好买, 但你可以使用碾碎了的黄糖块来进行 替代,要是自己的口味比较清淡的话, 那也可以不额外加糖;

- 2、炒米虽然目前市场上不多见, 但也可以用小火自行炒制,如果觉得 麻烦,可以看看超市里是否有现成的 产品购买;
- 3、开心果碎当然可以买现成的,但考虑到用量不多,我们还是建议你自己做,如果家里没有舂钵,也可以将其放在密实袋里,之后用擀面杖来回多擀几下,碾碎开心果仁;
- 4、双层锅并不是每家每户都有,但你可以用套锅的形式来完成。先找一口大锅,加入足够的水,然后再找一口小锅,将黑巧克力放在小锅中,手持小锅,将其放在盛有水的大锅中间,注意不要跟锅底接触,之后烧水,随着水温的逐渐升高,热量也会逐渐传导到小锅里,巧克力自然就会融化了。

夏秋寒 怎么吃 这一种做法让你的嘴停不下来

1. 直接食用

一般来说,大家吃夏威夷果的时候都会选择直接吃,而且夏威夷果的确可以直接当作干果来吃,现在有很多超市以及临时制作商将夏威夷果进行加工,夏威夷果会有一条小缝,然后配合一个开果器,大家可以将开果器放在小缝内进行旋转,打开之后就可以食用了,这样的吃法是非常方便和简单的,所以非常推荐大家吃夏威夷果,但是大家一定要特别注意夏威夷果不可以食用过多,否则会有肥胖的现象,建议每天可以使用4到5个即可,这样能够为人体提供更为丰富的营养,也是能够预防出现其他不适应的症状的,这是我们在吃夏威夷果的时候需要注意的情况。

2. 夏威夷果粥

夏威夷果不仅可以直接吃,而且还可以用来煮粥吃,这同样是非常不错的一个吃法,其实夏威夷果中是含有大量的不饱和脂肪酸的,而且各种维生素的含量也是相当高的,可以直接将夏威夷果捣烂,切成小粒状的,应该要将米洗干净,加入适量的清水煮成粥,然后在粥快熟的时候,直接将夏威夷果粒放入粥内调和,加入一些盐等调味品即可食用了,而且实际上夏威夷果的吃法和我们常见的粥类吃法来说都比较方便,而且夏威夷果粥的口感是非常独特的,具有非常别样的香味,而且是具有一定的美肤效果,所以我们在吃的时候就不妨试试吧。

3. 焦糖夏威夷果

食材准备: 白糖 200g、夏威夷

果仁 适量

制作步骤: 平底锅放白糖,保证锅里无油无水,小火慢慢翻拌至化开,颜色微黄,超市买的原味夏威夷果仁放下去继续翻炒,每个面都沾到焦糖就好啦~趁热装盘冷却~尽量分开不然等冷却之后就都粘在一起啦。



4. 夏威夷果球

夏威夷果仁口感超级好,做成小球饼干,用糖纸包起来,既萌萌哒,又方便携带随时补充能量。这款饼干无黄油,制作简单,添加全麦和果仁,非常健康。方子摘自中岛老师的烘焙课堂,自己做的时候有改动,分量为23个10克左右的球形饼干。

食材准备:低筋面粉 80 克、全 麦粉 20 克、黄糖 30 克、泡打粉 1/3 小勺、盐 一小撮、玉米油(原方子为菜籽油) 30 克、鲜奶(原方子为豆浆)30 克、夏威夷果仁 50 克

制作步骤:

- 1、夏威夷果切碎备用,每颗大约切成4到6块。(我用的熟的夏威夷果仁,如果是生的可以用烤箱160度烤香或平底锅小火炒香。)
- 2、烤盘铺烘焙纸。烤箱预热至 170度。

- 3、将粉类原料、糖、泡打粉、 盐放入搅拌盆中,用类似淘米的手法 搅拌。加入玉米油,用筷子搅拌,捏 碎明显的结块,倒入鲜奶,拌匀,最 后加入夏威夷果碎,快速整理成一团。
- 4、分成 10 到 11 克一个的小面团 搓成球,留出一定间距,摆在烤盘上。
- 5、烤箱预热至170度烘烤30分钟,出炉后放在烤盘上冷却。

5. 挂霜夏威夷果



食材准备: 美国夏威夷果 500 克、 白糖 250 克、水 150ml、油一茶匙 制作步骤:

- 1. 美国夏威夷果(生的干果) 500克,放入调和油中慢慢炸至酥脆, 表皮略呈金黄色捞出,沥干油,铺在 竹屉上摊开晾凉备用。
- 2. 用厨房吸油纸巾反复揩擦炸好的夏威夷果,吸净多余的油脂,使夏威夷果表面不留油渍。
- 3. 锅里放入 150ml 水和一茶匙 调和油,烧滚后倒入 250 克白糖,开大火,不停用铲子翻搅。
- 4. 熬糖浆是个技术活,所谓手艺, 全凭经验和技巧,继续用铲子不断拌 炒,并不时铲动锅边,防止糖浆糊底

烧焦。此时会产生大量水泡,不要紧, 继续翻炒。

- 5. 待水泡由大泡变成小泡,明 显感觉黏稠,锅边有很粘稠状时,此 时的水份基本挥发完了,滴一滴糖浆 在刀面上, 吹一吹后用手指醮一下, 能拉起一点点丝, 立即熄火。倒入美 国夏威夷果快速翻炒,上下翻拌均匀。
- 6.继续翻拌,并不时用铲子铲 起抖落,不致结块。
- 7. 慢慢地, 粘稠的糖浆随着不停 的翻拌, 温度会渐渐降下来, 糖浆的 颜色也慢慢由透明变成白色的糖霜。 这时候如果还有结块在一起的, 用铲 子轻轻捣戳分开。
- 8. 将挂霜好的夏威夷果盛在竹屉 里, 筛去散落多余的糖霜, 个别还有粘 连的夏威夷果, 用手轻轻掰开即可。
- 9. 这就是筛下来的糖霜粉末渣 子,还可以在下次做挂霜时重新溶化 再用。

6. 鸡肉菠萝夏威夷果沙拉

食材准备: 熏鸡肉、菠萝、沙拉 酱、红梅果醋、法国芥末酱、芹菜茎、 法国香菜、调味品

制作步骤:

- 1、将鸡肉切成细条;菠萝切成小 片, 芹菜切丝, 和调味料混合在一起。
- 2、把夏威夷果仁撒在沙拉上, 用法国香菜装饰即可。

7. 夏威夷果冰淇淋



食材准备: 牛奶 160g、蛋黄 2个、 细砂糖 50g、淡奶油 180g、盐焗夏 威夷果 适量

制作步骤:

1、蛋黄与砂糖打散至泛白浓稠,

牛奶煮至刚刚沸腾, 边搅拌边倒入蛋 黄里、倒回奶锅、煮至82℃浓稠状;

- 2、煮好的蛋奶酱过筛,隔冰水 降温,冰箱冷藏一晚;
- 3、夏威夷果切碎至喜欢的大小 备用:
- 4、冷藏好的蛋奶酱加入淡奶油 混合均匀:
- 5、冰淇淋糊倒入提前冷冻好的 冰其淋桶, 低速搅拌至软冰淇淋状, 加入夏威夷果仁碎搅拌均匀,转到冰 淇淋盒里冷冻。

8. 夏威夷果吐司

食材准备: 菠萝、火腿、吐司面 包、芝士、黑胡椒粉

制作步骤:

- 1、按照吐司、火腿、菠萝片、 芝士这样的顺序把食材叠好,放入烤 箱 200°,温度起来以后约 15 分钟。
- 2、出炉之后, 在叶司表面撒上 黑胡椒即可。

9. 夏威夷果茶



食材准备: 新鲜菠萝、锡兰红茶、 新鲜柠檬、苹果汁、白兰地、细砂糖、 蜂蜜

制作步骤:

- 1、将新鲜菠萝切丁,放进茶壶里, 倒入热水,再把茶壶用小火烧开,煮 沸3分钟。
- 2、把茶壶从火上移开,在煮好 的水里加入2克锡兰红茶。
- 3、在壶里放入1/4个切成小块 的带皮柠檬,再加入苹果汁、白兰地。
- 4、根据个人口味加入白糖,盖 上売盖浸泡3分钟。
 - 5、3分钟后调入适量蜂蜜即可。

10. 夏威夷里可可脆片

食材准备: 无盐发酵黄油 8g、 黑巧克力 4g、蜂蜜或者水怡 12g、 夏威夷果仁 80g、一个蛋白+一 个全蛋 72~75g、淡奶油 8g、细砂 糖 30g、中筋面粉(我用百合花) 35g、可可粉 6g、无盐发酵黄油 50g

制作步骤:

- 1、将水怡、黑巧克力、黄油隔 水融化,加入夏威夷果仁,拌匀,尽 量计每颗果仁都包裹上:
- 2、 脆脆部分的黄油量隔水融化 降温至丰温备用:
- 3、蛋液稍稍用蛋抽打散,不需 要打发哦切忌,加入细砂糖、淡奶油;
 - 4、再次搅匀即可;
- 5、过筛入粉类(最好两次), 防止有颗粒搅拌不均匀;
 - 6、用蛋抽搅匀至无颗粒;
 - 7、倒入事先降温好的融化黄油;
 - 8、快速搅匀至均匀细腻;
- 9、装入裱花袋, 剪一个口(不要 特别大, 否则挤的时候很容易往下流);
- 10、依次挤在铺有油布的烤盘上 (如果是不粘烤盘不铺也可以),不 要挤很大(5角硬币大小),否则等 你进烤箱的时候,融化的太快会散开 的很大个, 然后会都粘在一起:
- 11、挤完后,进烤箱一分钟再取 出,然后放上事先做好的坚果部分, 我买的是半颗的果仁, 所以每个脆脆 上面,我都放了两瓣果仁,这样看上 去很满足哦;
- 12、放完后, 进烤箱; 屏幕 165 度 (腔体实际 155-160 度左右) 21 分钟(1分钟融化,20分钟烘烤,合 计 21 分钟) 刚好。器



够护 的营养与食用禁忌

腰果是一种外观与人类肾脏很相似的坚果,因为人们习惯把肾叫成腰子,于是就有了腰果这个名字。它也叫介寿果,是世界四大坚果之一,口感香脆,营养丰富,在国内干果市场十分热销。腰果既能当零食,也能用来做菜,而能滋补强壮身,下面就随小编一起来看看腰果的营养,腰果的食用禁忌有哪些吧!

腰果的营养

1、提高身体抗病能力

腰果这种食材中含有丰富的高质量蛋白,平时人们 经常食用,能增强身体免疫力,提高身体抗病能力,也 能增加食欲。另外,腰果中含有丰富的油脂,平时不易 过量食用,不然会引发身体肥胖,只有那些想让身体增 重的人群适合多吃一些。

2、通便排毒

腰果中含有大量天然油脂,这些油脂进入肠道以后, 能润肠通便,也能缓解便秘,更能加快人体肠道内毒素 的排除与代谢,它不但能用于人类便秘的辅助防治,还 能起到美容养颜淡化色斑的重要作用。

3、通乳

很多女性在生小孩以后乳汁分泌量少,不能满足婴儿的饮食需要,这时可以给产妇多吃一些腰果,就能有效促进乳汁分泌。除此以外,腰果还能缓解疲劳,它含有的多种营养成分,能为人体快速补充能量增强体力,食用以后,可以让人们的疲劳感快速消失。

4、保护眼睛

眼睛是人们心灵的窗户,是五官中最重要的存在,特别是在当下,电子产品横行,人们用眼过度的大环境中,保护眼睛成了人们关心的首要问题,平时多吃一些腰果就能有效保护眼睛,因为腰果中含有丰富的维生素 a和天然胡萝卜素,这两种物质都能提高人体视网膜功能,预防视网膜病变,它们既能缓解眼疲劳也能预防夜盲症。

腰果的食用禁忌有哪些

腰果中含有很多种过敏原,因此过敏体质的人吃了 很容易就会出现过敏反应。如果不曾吃过腰果的人,可 尝试着先吃1-2粒,如果有出现过敏反应,则不宜再吃, 且严重者需要及时就医。

如果是哮喘患者, 更是不宜吃腰果。如果不小心吃



了,有可能会引起致命的危险。对支气管哮喘患者来说, 腰果内的一些成分是很容易导致过敏性休克的。

如果肝胆功能不佳者,建议不吃或者少吃腰果,以 免出现消化不良。

因腰果具有润肠通便的作用,因此肠胃不佳者不宜 食用。患有痰多等咽喉类疾病的人群,也是不宜食用腰 果的。

虽然腰果不会使人发胖,但还是建议适量,尤其是 肥胖的人群。

腰果不能和什么一起吃

1、白酒

白酒中的乙醇能抑制腰果中脂肪氧化,造成脂肪蓄积在肝脏中,影响肝功能,还会降低腰果的营养价值;此外腰果本身性热,喝白酒时候吃腰果会可能出现上火问题。红酒、啤酒中酒精浓度低,在吃腰果时也最好不要一起食用。

2、蛤蜊

腰果中的维生素 B1 含量多仅次于芝麻和花生,腰果蛤蜊一起吃会导致腰果中维生素 B1 会被蛤蜊中的维生素 B1 分解酶破坏,影响腰果的营养成分吸收。



NIMBUS BSI+, 分选成就品质

陶朗Nimbus 光学分选机结合多种光谱检测技术,为坚果行业提供客制化分选解决方案。独特的生物指纹识别(BSI)技术,根据生物特性识别不同的物质并剔除,其Detox™技术还可以对黄曲霉毒素进行检测,降低原料中黄曲霉毒素的含量。该分选机能高效剔除畸形、异色、异物等瑕疵品。

陶朗食品拥有超过40年的分选行业经验、成熟的传感分选方案和出色的售后服务,帮助您提高生产力、品质和效率。







传统工艺的 子护者



系列产品可加工

葵花籽、葫芦籽、南瓜籽、西瓜籽、花牛、花牛米、黄豆、豌豆、黑豆、 黄豆、鹰嘴豆、黑芝麻、白芝麻、红辣椒、黄瓜籽、核桃、碧根果、巴旦 **市、夏威夷果、开心果、腰果等各种坚果。**

下潜式八味、旋转式沥水等设计只为了把破损率降到最低

脱皮系列 核桃生产线 R70-C型

干燥系列

蜂窝干燥线豪华版 蜂窝干燥线普通版 多级干燥线 炒机系列

蒸煮链板上料

蒸煮系列

炒机600 原味花生炒机 天元星炒豆机

服务热线: 400-0319-806

销售热线: 188-3343-6907 188-3343-9573 188-3343-2330

地址: 邢台市任泽经济开发区牛尾河街318号





扫码关注天元星

扫码看食品设备