



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

## 相关新闻

- ◆ 第九届中国面制品大会系列..
- ◆ 第九届中国面制品大会在京..
- ◆ 中国食品科学技术学会第六..
- ◆ 学会年会暨东西方食品业高..
- ◆ 中国食品科学技术学会组织..
- ◆ 学会代表参加日本第十六届..
- ◆ 第八届冷冻与冷藏食品产业..
- ◆ 启动公众科普,了解冷冻食..
- ◆ 中国食品科学技术学会科技..
- ◆ 中国食品科学技术学会科技..

首页 >> 本地动态 >> 学会动态 >> 详细内容

## 第九届中国面制品大会在京成功召开

2009-9-9 9:01:30 新闻来源: 中国食品科技学会 浏览次数: 217

备受业界瞩目的“第九届中国面制品大会”于2009年9月9日在北京召开。作为大会主办方,中国食品科学技术学会面制品分会在本次大会上提出了“和谐发展 共创未来”的大会主题,力促全行业在金融危机的阴影下尽快地实现产业提升。中国食品科学技术学会理事长、中国轻工业联合会副会长潘蓓蕾在大会开幕式上作了重要讲话。

### 十五年,中国成就了世界方便面的奇迹

1995年,中国食品科学技术学会在北京召开了“首届亚洲面食产业大会”,揭开了中国方便面参与国际交流的序幕,当2008年世界方便面诞生50周年时,全球方便面达到1000亿份消费量,而中国产量居首,接近500亿份。十四年的时间,历届面业大会凝聚了中国面制品企业界和科技界的智慧和汗水。从第一届到第八届面大会,中国方便面产业在全球快速崛起,大会陪伴着中国面业走过了14年的风雨历程,也见证了中国面业所取得的辉煌成就。

### 行业面临困局 期待走出低谷

尽管食品企业因为消费者的刚性需求而受金融风暴的影响相对较小,但随着主要消费群体收入的减少和消费结构的调整,金融风暴余威所产生的滞后效应开始显现,行业陷入前所未有的低谷。在此背景下,“第九届中国面制品大会”可谓是正逢其时,给全行业带来信心的提振。

据中国食品科学技术学会面制品分会的数据显示,2008-2009年,中国面制品行业进入最为复杂多变的产品结构调整阶段。2008年,方便面以产量下跌10%、销售额增长10%的双开曲线,首次拉响产量下跌的警示。2009年上半年在产量下跌4%的同时,销售额下跌2%,首次显示双下行曲线。方便面的总包数由2007年的498亿包,降至2008年的449亿包。

非油炸面,方便米粉和粉丝,作为方便面家族的重要成员,尽管由于海外出口受阻,南方市场萎缩产生压力,但2008年产量增长17.8%,销售额增长21%,但2009年上半年,产量和销售额分别下跌18.9%和13.7%,显示了金融危机在食品业的后续效应,更显示其与方便面行业“本是同根生,生死紧相联”的事实。

挂面行业整体上好于预期,继2008年销售额增长27%的基础上,2009年上半年产量持续增长8.76%,销售额增长9.83%,是中国面制品行业中唯一保持产销双增的产品,但增速回落了18%,明显放缓。中国面制品行业,面临前所未有的压力和困局!尽管在7月后的市场开始逐渐回暖,但行业还需要抱团取暖,期待更加快速地走出低谷。

### 四个因素促成行业下跌

面对行业下跌态势,长期关注这一行业的中国食品科学技术学会副理事长兼秘书长孟素荷高级工程师认为,四个原因促成行业产能、销售额下降。一是金融风暴背景下民工返乡造成低端消费者减少,部分企业出于产品结构调整的需求主动减少低价面;二是业内企业出于商业目的的恶性炒作;三是行业领军企业求稳怕变,17年如一日地“就是这个味”,行业缺乏向上拉升的创新活力;四是行业品类竞争不足,面对消费者的质疑及业内的恶性炒作,行业缺少对问题的梳理和科学回应的长远战略眼光。

### 产品创新是行业突围的突破口

面对如此困局,行业要有所突围必须依靠产品的创新和技术的革新。创新是企业发展的灵魂,也是行业不断发展的源泉和动力。因此,为了提升行业科技水平,鼓励创新,大会主办方中国食品科学技术学会还在本次大会期间发布了“2008-2009年度行业创新产品”。

通过邀请业界专家,根据对产品创新性、口味、健康因素及市场潜力等方面的考核,并经专家认真品评、严格筛选,最终有14个方便面新品,6个非油炸面、方便粉丝新品,11个挂面新品,共计31个产品入围。同时,还推出20个咸味香精、调味料产品和4家设备企业的创新产品。

这些各具特色的行业新品,让人们看到了中国面制品产业的希望所在,尽管与世界领先的日清公司在方便面创新上还有相当的差距,但随着中国面制品行业在生产工艺、生产装备、产品包材和丰富而独具特色东方风味上的不断创新与突破,可以预见未来全球面食产业的市场和发展将在中国展现优势。如果说,方便面过去50年的发展中,日本功不可没,那么今后50年,中国将担当重任。

### 价值提升 关注安全、营养

孟素荷表示,“对于2009年行业整体下滑的困局,企业不应仅理解为金融危机或市场淡季的影响,而应看到行业深层次的隐忧,如果不正确应对,整个行业将沿着这条下跌的曲线惯性下滑。因此,在这个时候,行业最应该做的就是团结起来,共同提升行业价值。”

而在本次大会上,行业的积极参与,借助大会平台为行业利益共同造势成为本次大会的一大亮点。“消费者课堂”和“食品安全论坛”两个全新的设计,将为行业的整体提升提供有力支撑。

“消费者课堂”由来自企业研究所、营养学会、消协的专家,共同为消费者释疑,从面饼的“贴心”设计、“活油”、营养、美味等多个角度,以科技的阐述体现方便面的价值,从而达到释疑的功能。

对于行业和消费者均十分关注的食品安全问题,大会举办了“食品安全论坛”,企业负责技术、标准、品管方面的专业人员与来自卫生、质检方面的专家进行座谈。通过对标准,以及生产控制等多方面问题的深入探讨,提升企业生产经营的规范性,排除生产过程中的安全隐患,从而在各个环节上实现产业链安全标准的构建。

### 精品展示 展现行业精彩

本次大会还特别邀请了面制品行业和上游配套行业中的精英企业参与了大会现场的精品展示和品尝活动。现场展示于8日下午正式开放,吸引了不少代表前去参观交流。

康师傅、今麦郎、白象、统一、克明面业、光友粉丝等企业纷纷带来了各自的最新产品,而经过重组风波的中粮五谷道场也以其全新的形象展现在业界面前。其带来的两款全新口味的产品也宣告着非油炸方便面热度的再度升温。同时,作为行业创新的主力军,郑州国华、斯美特、新乡亚特兰、南街村、陕西顶立等中小企业所带来的创新产品也令参会的代表耳目一新。

而咸味香精、调味料和设备的展示则是集中了行业内最优秀的企业,特别是咸味香精企业,通过现场的品尝把各自企业最具特色的风味产品展示出来,令整个会场香飘四溢,让人们嗅到了这个行业的丰富与精彩。


中国的面制品行业在低谷面前需要的是智慧、信心和创新的观念,需要的是行业价值的整体提升。作为跟踪服务于面制品行业多年的专家,孟素荷表示,中国面制品行业对于我国“三农”问题的解决有着突出的贡献,对于农产品深加工和农业产业化发展进程有着积极的推动作用。走过2009年金融危机的阴影,相信行业将会更加健康和美好。

她同时也指出,中国食品科学技术学会面制品分会将在科技的背景下,继续在标准、技术、创新等内容上为行业发展提供更好的支持。本次会后,学会将利用自身优势,将征询到的行业技术难题向科技界提出,以寻求更好地为行业和企业服务。

### 附件下载

大会新闻稿.doc

友情链接

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

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

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

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