



标题新闻

- 2025年8月26日，华宝孔雀公司和协会共建“上海天然食品中心”揭牌！
- 2025年8月26日，协会第四届专家委员会成立大会召开！推选华东理工大学张立新教授任专委会主任！
- 桂林拓普食品科技有限公司获得第二家食品配料天然度认证证书！

企业之关切 协会之动力

· 评论员文章 ·

近年来食品添加剂及相关企业的生存与发展面临着诸多不恰当因素，这些因素不仅影响着企业的日常运营，也决定了企业在未来市场竞争中的地位。例如，成本控制与价格稳定因素，原材料价格波动、能源价格波动、汇率波动等，都会直接影响成本。又如，技术创新与产品升级因素，随着消费者对健康和品质的追求，食品添加剂市场需求逐渐发生变化，天然健康的食品添加剂和配料成为新趋势。企业必须加大研发投入，开发更多符合市场需求的新产品和新技术。同时，要紧跟行业技术发展潮流，如利用人工智能等先进技术推动生物制造关键环节的系统性突破，提升产品的质量和生产效率。第三，市场需求洞察与拓展因素，精准把握市场需求是企业生存的关键。当前消费场景和需求日益细分，风味提升带来的情绪价值成为市场关注重点，企业需要深入研究消费者的偏好变化，开发出满足不同消费群体、不同消费场景的产品。对清洁标签要有深入了解，理解其引导的消费升级，提升品牌形象。第四，法规标准遵循的因素，《食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《预包装食品标签通则》（GB 7718—2025）等新标准的发布，对企业提出了更高的要求。企业需要密切关注法规政策的变化，及时调整产品结构和营销策略，确保产品合规。第五，行业合作与协同发展因素，行业“抱团”发展至关重要，企业之间若能共同开展技术研发、市场推广等活动，并借助专家的智慧 and 力量，解决发展中遇到的问题，则可形成合力。行业协会和专家委员会在这个过程中也将发挥重要作用。

企业之所需，协会之所急。协会无法解决诸如成本之类的问题，因此努力在软实力方面做出实绩。近期，上海食品添加剂协会第四届专家委员会正式成立，

不仅标志着上海食品添加剂行业在专业领域的进一步深化，也为行业内企业的发展带来了新的机遇。委员会汇聚了行业内的专家学者和技术精英，企业专家占比超过 50%，对市场的感知深入而即时。协会欢迎企业提出问题，借助专家委员会的力量，解决在研发和生产过程中遇到的技术难题，加快技术创新步伐。

国家发改委政策：鼓励发展天然食品添加剂；从行业发展趋势来看，天然食品添加剂市场前景广阔。据相关数据显示，近年来，全球天然食品添加剂市场规模持续增长，预计未来几年还将保持较高的增长率。在这样的大环境下，上海食品添加剂协会推动的食品配料天然度认证，将有助于本地企业在全市场竞争中占据一席之地。协会及时把握了这一方向，相继修订并发布了《天然食品用香精》《食品配料天然度检测》《食品用香料天然性溯源》《天然食品添加剂天然性溯源》《天然加工食品》等团体标准。这些标准的制定，为天然食品认证提供了坚实的技术基础，也为食品添加剂相关企业提供了发展参考。

从市场需求来看，随着消费者健康意识的不断提高，对天然、健康食品的需求日益增长。天然食品认证成为了企业满足消费者需求、提升产品竞争力的关键。获得天然食品认证的产品，往往能在市场上获得更高的认可度和附加值。对于食品添加剂相关企业来说，这意味着需要不断调整产品结构，加大对天然食品添加剂的研发和生产投入，既是机遇，也是挑战。

上海食品添加剂协会第四届专家委员会的成立以及天然食品认证工作的推进，为食品添加剂相关企业带来了新的发展机遇。企业可根据自身需要，加强与专家委员会的合作，加大技术创新和市场开拓力度，在满足消费者对天然、健康食品需求的同时，实现自身的可持续发展。相信在企业、协会、专家委员会的共同努力下，上海食品添加剂行业将迎来更加辉煌的明天。

上海天然食品中心

聚力天然食品产业创新发展

“上海天然食品中心”隆重揭幕



8月26日，“上海天然食品中心”在沪正式揭牌成立。来自政府部门、行业协会及上海华宝孔雀香精有限公司在内的知名企业的多位领导、嘉宾共同见证了这一重要时刻。该中心旨在汇聚各方力量，整合产业资源、推动政策落地、促进技术交流与成果转化，助力上海打造全国天然食品创新高地。

华宝香精股份有限公司董事、总裁，上海华宝孔雀香精有限公司董事长袁肖琴女士出席仪式并发表致辞，她指出，华宝孔雀前身为创立于 1912 年的中国首家民族香精企业——大陆化学社。百年来，企业始终秉持创新精神，深耕风味科学研究，在提取分离、酶解发酵、热反应、微囊包埋、剂型转化等核心技术及相关天然产品开发上不断突破。她强调，未来华宝孔雀将依托华宝股份国家认定企业技术中心、博士后工作站及国际化研发平台，积极协同行业力量，共同构建产学研融合的创新、开放生态，推动天然食品标准体系建设与公众认知提升。



上海市食品添加剂和配料行业协会秘书长包建强先生在致辞中表示，协会长期致力于构建科学、透明、规范的天然食品标准体系，相继修订并发布了《天然食品用香精》、《食品配料天然度检测》、《食品用香料天然性溯源》、《天然食品添加剂天然性溯源》、《天然加工食品》等团体标准，为规范市场秩序、明确行业方向奠定了坚实、统一的技术基础。他表示，协会将继续强化在政策建议、行业自律与跨界合作中的桥梁作用，推动上海乃至中国食品工业天然化、健康化进程。



上海市工业经济联合会会长管维镛先生、上海市市场监督管理局食品生产经营处副处长陈向荣先生、中国中检华东区域认证中心总经理李丰先生等领导、嘉宾也分别致辞，对中心成立表示祝贺。他们一致认为，“上海天然食品中心”的成立不仅是上海食品产业高质量发展的重要举措，也为全国天然食品领域树立“上海标杆”。共同期待中心未来在标准制定、行业交流与消费培育等方面发挥引

引领作用，助力构建“政府监管、行业自律、企业主责、社会参与”的社会共治新格局，推动天然食品产业行稳致远。



仪式结束后，与会嘉宾参与了由华宝孔雀举办的天然食品品鉴活动；上海市食品添加剂和配料行业协会常务副会长吉鹤立先生主持召开了天然食品研讨会，与会专家就天然食品的发展趋势、技术创新和市场前景展开深入交流。

未来，“上海天然食品中心”将汇聚政府、行业、企业、科研等各方力量，共同打造中国天然食品产业的创新策源地。相信在各方努力下，上海有望率先建立天然食品产业高地，引领全国食品行业向更健康、更可持续的方向发展，为消费者带来更多源于自然、安全优质的食品选择。

第四届专家委员会

协会第四届专家委员会领导：

主任： 张立新

名誉主任： 袁肖琴

常务副主任： 吉鹤立

副主任： 周家春、王晟、王俊

特聘专家： 王锡昌、姜培珍、金志农、王建飞

第四届专家委员会成立大会成功举办

2025年8月26日下午，乘着“上海天然食品中心”揭牌的东风，上海市食品添加剂和配料行业协会第四届专家委员会成立大会在上海市食品添加剂和配料行业协会办公地举行，来自北京、上海、江西、陕西、四川、广西等地的行业专家齐聚现场，共话行业发展，会议由包建强秘书长主持。





专家委员会常务副主任吉鹤立教授作第三届专家委员会工作报告。吉教授首先回顾了协会专家委员会的历史，感谢历届专家的奉献；回顾了专家委员会作出的主要成绩特别是承担食品添加剂国家标准制修订工作、完成国内外食品添加剂标准比对等，这些都是其他非国家级协会不能承担的工作。而开展食品配料天然度认证则是专家委员会创新思维的生动体现，食品配料天然度检测、天然食品添加剂、天然香料、天然食品用香精、天然加工食品一系列团体标准的制定是协会执行力的标志，与上海华宝孔雀共



建“上海天然食品中心”更把理念落实到行动。

吉教授还向专家们介绍了协会在上海市工业经济联合会的指导下，通过编写专属培训教材、建立“培训—考试—社会专家评审”全流程机制，开展食品添加剂行业职称评审的情况。在今后工作计划方面，第四届专家委员会的工作展望聚焦引领天然食品配料产业发展、推动合成生物学与食品添加剂产业深度融合创新、构建大健康导向的产学研协同创新体系、以“上海天然食品中心”为枢纽，打造全国联动发展格局、主导行业标准升级，引领产业高质量发展。吉教授的报告清晰、完整，有高度，有措施，给大家极

大鼓舞。

随后，包建强秘书长宣读了新一届专家委员会名单，袁肖琴名誉主任、吉鹤立常务副主任为新一届专家发放聘书，并借此机会为桂林拓普食品科技有限公司发放产品天然度认证证书，肯定企业在天然食品领域的努力。专家们在接受聘书时的笑脸充分说明了大家对专家委员会的认可。



专家代表依伦（上海）香精香料公司总经理陆广宇、吉安中香天然植物公司总经理罗秋根结合自身经验先后发言，分享行业见解与期待。陆总在上海轻工集团工作数十年，见证了上海食品添加剂行业波动的历史周期，结合当前美国、欧盟等世界主要经济体对天然食品的重视，指出发展天然食品添加剂是引领我国食品添加剂行业健康发展的不二选择。罗总则以外省市协会和企业的双重身份，提出搭建跨区域技术协同平台，破解创新壁垒、完善行业标准体系，强化质量背书、打造内外联动的市场推广矩阵、建立精准化服务体系，助力企业成长的倡议，并建议定期举办“食品添加剂合规论坛”，建立专家委员会与企业的“结对帮扶”机制，让上海的技术、管理经验精准赋能外省市企业发展。企业代表的发言也是大家的共同心愿。

王晟博士的“合成生物学技术在食品添加剂中应用”报告给专家们奉上了一份学术大餐，王博士在合成生物学领域的学术造诣令人叹为观止，其在生产领域的实践和成绩为行业技术创新打开了思路，报告引起了极大反响，大家讨论热烈。



最后，名誉主任袁肖琴以大格局的胸怀和非凡气度，对协会工作作战略性指导。（见下文）

本次专家委员会成立大会气氛热烈，交流充分，成效显著，在对未来发展充满期许的氛围中圆满落幕。

上海工商业领军人物、协会四届会长袁肖琴女士充分肯定协会专家委员会突出贡献，并对今后工作作战略性指导

袁肖琴寄望协会创新思路引领行业破局

协会名誉会长、专家委员会名誉主任、华宝香精股份有限公司董事、总裁袁肖琴女士在新一届专家委员会成立大会作总结指导。



一、回顾过往：勇于担当，成果斐然

袁总对协会十六年来专家委员会工作给予高度肯定，特别指出本届专家委员会呈现出两大显著变化：总人数大幅增加，且企业专家占比显著提高，并吸纳了更多外地高校及企业的专家，结构更优化。她盛赞第三届专家委员会展现了超越省级协会的魄力与担当，完成几件大事：主导标准制定：承担 22 项食品添加剂国家标准制修订工作，在标准制定中体现了协会的专业实力和话语权；编撰行业年鉴，组织实施国内外食品添加剂标准比对项目，推动了行业技术进步与规范；推动区域联动：发起并积极参与泛长三角地区协会联动，扩大了协会的影响力。袁总指出我们协会是一个“有抱负的协会”，正因为拥有一批食品添加剂和配料行业领域资深的专家和富有责任感的企业家，才取得了这些令人欣慰和激动的成绩。

二、正视当下：行业困局与变革之路

结合当前行业发展的新形势，袁总分享了自身企业的转型之路——从传统的香精香料到向科技公司转型，指出了行业近十年所面临的共同挑战，强调行业拥有一批对社会有重大贡献的企业家，我们还是很自信，共同探索破局之路。

三、展望未来：五大方向聚力破局

一是国际化方向：鼓励会员企业“出海”，抱团取暖。新一届专家委员会可牵头研究不同国家的法规、标准和市场准入，助力企业出海。华宝集团愿意分享经验，为企业国际化提供支持。二是

合成生物学：这是协会重点关注的前沿领域，是未来科技竞争的高地，相关专家正集中力量进行突破。三是天然食品方向：依托协会已发布的团体标准，华宝孔雀公司与协会共建“上海天然食品中心”，引领天然食品配料产业的发展，为行业和企业发展开辟新赛道。四是大健康产业：重点关注功能性配料、提取分离新技术及食药同源新产品的开发，满足市场对健康产品的巨大需求。五是标准制定与解读：继续强化团体标准、行业标准等的制定工作，加强宣传、解读和推广，让更多企业了解使用标准，规范生产，提升行业整体水平。

四、凝聚共识：政策与认证双轮驱动

天然食品发展是国家发改委支持的产业，推动“天然”认证、要聚焦政策与认证的双轮驱动，为行业发展注入强劲动力。

新一届专家委员会将继续发扬敢于担当的传统，汇聚学界与业界的智慧，共同应对挑战，引领行业迈向新征程。

企业代表：依伦(上海)香精香料有限公司总经理陆广宇发言摘录

早年香精香料行业是上海轻工局下属重要的支柱产业，孔雀香精当时就是轻工业局王牌中的王牌。随着时代的发展全国各地的食品厂家如雨后春笋，遍地开花，泥沙俱下。伴随而来是滥用食品添加剂，滥用香精，这对我们食品添加剂产业造成了巨大的伤害。今天到了还以香精香料本来面目，树立正能量的时刻了。



刚刚参加的由协会和华宝孔雀共建的上海天然食品中心的揭牌仪式，可以算是中国香精香料史上一个划时代里程碑事件。2024年，我们上海食品添加剂协会在吉老、包秘书长牵头下制定了天然加工食品、天然食品添加剂、天然香精香料等一系列我们中国自己的天然团体标准，迈出了发展天然香精的第一步。随后中检集团也积极为天然食品团体标准提供强有力的认证支持，为在中国发展天然香精保驾护航。

今天华宝孔雀和上海食品添加剂协会合办的上海天然食品中心，这一创新产物的诞生，肩负重大历史的使命，相信在它的培育下，中国的天然香精香料这棵幼苗，必将茁壮成长成参天大树，为中国的食品行业健康发展，做出应有的贡献！

祝愿华宝孔雀乘开屏之势，展绚丽风华，引领整个添加剂行业实现一次质的飞跃！

据报道，美国最近提出“让美国再次健康”计划，减少人工食品添加剂和在食品中减少石油基合成产品，欧美天然香精香料已经非常普遍，有机香精香料正在兴起，我们国家监管部门也提出了在保证食品安全基础上积极探索天然食品配料要求，相信随着我们国家生活水平不断提高，天然食品配料会成为今后行业发展重要方向！

同时我也希望我们在座的各位专家委员会专家利用我们专业知识推动整个行业升级！让添加剂行业从业者能够抬起头来，对消费者说我们食品添加了天然香精香料天然食品添加剂，让香精香料行业成为时尚消费的芯片！

企业代表：吉安市中香天然植物有限公司总经理罗秋根发言摘录

今天上午，我有幸见证了“上海天然食品中心”在协会的隆重揭牌，这标志着我们行业在天然食品领域的探索迈入了新阶段，上海又一次以先行者的姿态，为天然食品产业搭建起更高能级的创新平台，也为我们外省市企业提供了资源共享、协同攻关的新舞台。此刻，我能作为外省市协会代表，参加协会第四届专家委员会成立大会，倍感荣幸，更觉责任重大。尤其感谢吉老师对我们江西中香的信任与厚爱，这份期许让我更加坚定了对行业发展的信心和为行业服务的决心。



作为深耕天然植物提取领域二十多年的企业负责人，江西中香始终以“天然、安全、创新”为发展理念，在食品添加剂与天然配料的研发生产中积累了实践经验。十年前，中香带着井冈山的草木清风，第一次踏入上海，彼时，我只有一个朴素的愿望：把江西道地的天然香料，做成让世界安心的“中国味道”。十年间，上海这座开放、创新、包容的城市，为我打开了国际视野，也让我深刻体会到“标准先行、科技赋能”的重要。

此次，我有幸当选协会专家委员会委员，内心既兴奋又忐忑。兴奋的是，江西老区的草木精华，终于可以在国家级平台上发出更响亮的声音；忐忑的是，从“企业总经理”到“行业专家”，不仅是身份转换，更是责任担当。我给自己定了三条“军规”：

- 1、把企业一线的“烟火气”带进标准制定，让标准更接地气；
- 2、把上海的科研“高精尖”带回老区工厂，让技术更添底气；
- 3、把行业上下游的“朋友圈”拉成群聊，让合作更聚人气。

站在新起点，我想以外省市协会和企业的双重身份，提几点倡议，与各位共勉：

- 一、搭建跨区域技术协同平台，破解创新壁垒
- 二、完善行业标准体系，强化质量背书
- 三、打造内外联动的市场推广矩阵
- 四、建立精准化服务体系，助力企业成长

建议依托协会的资源优势，通过定期组织沪内外企业、高校、科研机构的技术对接会，梳理行业共性技术难题，比如天然提取物的稳定性提升、功能性成分高效保留等，设立联合攻关项目，促进外省市企业与上海科研团队的精准合作，让创新技术快速转化为产业动能；发挥协会引领作用，联合专家委员会制定例如《天然食品配料质量分级标准》、《食品用原料添加应用指南》等团体标准，让天然不再“模糊”，让创新有迹可循；建议协会每年举办“上海国际天然配料创新展”，帮助我们展示特色产品，促进产业链上下游对接，甚至考虑进行国内外企业的行业交流；建议协会设立政策解读机制，为会员企业提供政策解读、资质办理指导等一对一服务。

江西与上海，一江相连；天然与科技，一芯相通。中香公司将始终坚持高质量发展、加强自主创新、提高核心竞争力，“让天然植物小分子，服务人类大健康”。

作为专家委员会的一员，我承诺积极参与协会的标准制定、技术评审等工作，毫无保留地分享

江西中香在天然植物提取领域的经验。同时发挥桥梁作用，推动江西乃至华东地区外省市企业与上海协会的深度合作，实现资源共享、优势互补。未来，无论是制定团体标准，还是攻关卡脖子技术；无论是打造绿色工厂，还是开拓海外市场，中香都愿意做协会最坚定的“省外合伙人”，做各位专家最放心的“试验田”，做全球消费者最信赖的“中国香”。

近期信息

协会召开 9 月秘书处会议，讨论后续工作安排

2025 年 9 月 3 日下午，协会召开了 9 月秘书处会议，会议由包建强秘书长主持，秘书处 10 名主要成员出席。会议回顾了 2025 年前期的工作进展，安排后期工作并分工落实到人。

推动天然度认证是协会现阶段主要工作之一，目前已落实了江苏昆山和桂林拓普二家香料生产企业的天然度认证工作，为后续香精生产企业的认证奠定了较好的基础。由于社会上对天然度认证普遍看好，一些不正规企业也在急切寻找机会，甚至在没有技术标准的前提下想做日化产品天然成分含量的认证，从而引起了国家市场监督管理总局的关注，对此类认证提出质疑。



我们协会主导的天然度认证正规、完善，中检集团有认证资质。经过中检集团现场与国家市场监督管理总局的沟通，我协会的认证未受质疑，工作正常，后续将加速开展，成熟一家发展一家，要让产品认证变成生产力。待推出天然香精后，继续往下游企业发展，实现天然食品的清洁标签认证。认证工作中与中检集团的沟通联系非常重要，会议明确了加强联系的人员名单。天然产品的溢价要市场和消费者的认可，还有比较长的路要走。协会正在推动年底两会的天然食品提案，力争从政策层面促进天然食品产业的发展。

会议安排落实了服务企业的工作，9 月-11 月将走访数家企业，开展调研，并落实企业对制定团标、参与认证等方面的需求。秘书处成员分工走访，在先期联系的基础上各自负责落实。

会议讨论了借助“上海天然食品中心”平台，加强宣传推广事宜，目前已和食品学会沟通，在食品学会的公众号发文宣传了。协会要多借助天然食品中心的场地，在做好自身工作的同时，宣传华宝的企业形象。

会议讨论了今年 11 月协会召开第四届第一次专委会扩大会议的可行性。专家委员会成立大会的反响很好，大家提议每年多组织几次专委会，也可以去外地企业召开专委会。秘书处会议讨论建议第四届第一次专委会扩大会议请有国外经营经验的企业家介绍香料企业出海事宜，开始东南亚合作联盟的预热。

会议讨论了召开六届三次理事会和 2026 年 1 月会员大会的组织准备工作，落实了相关负责人员；讨论了会员大会多请企业老总介绍经验的可行性，增加会员大会的吸引力。最后落实了开展协会年度财务审计的对接负责人员。

共探天然食品着色剂发展方向 ——上海染料研究所有限公司领导走访协会

2025年7月28日，上海染料研究所有限公司詹家荣总经理、顾民总工程师来到上海食品添加剂和配料行业协会进行走访交流，双方围绕天然食品着色剂展开深入探讨，旨在进一步推动食品着色剂行业发展，提升食品着色剂领域的安全性与创新性。



上海染料研究所有限公司始建于1947年，至今已有70多年历史，作为国内食品着色剂龙头企业以及优质服务商，在食品着色剂领域拥有深厚底蕴，“狮头”品牌更是凭借70年精湛的生产工艺、精良的生产装置和先进检测手段，成为中国食品添加剂领域的知名品牌，产品在国内市场占有率达40%，在高端食品、药品和化妆品等高端应用领域，市场占有率超过60%，被广泛应用于

食品加工、药品、化妆品、饲料、无毒染色等行业，享有良好市场信誉。

在此次走访交流中，染料研究所领导详细咨询了天然食品添加剂的定义、原料和工艺要求与GB2760中的产品有无差别、如何确保天然产品的市场信誉等。双方聚焦天然食品着色剂市场现状与未来趋势开展了讨论，天然着色剂面临受金属离子、pH、氧化、光照等的影响，而且着色剂间的相容性较差，价格较高。针对这些问题，上海染料研究所有限公司领导与协会专家展开热烈讨论，共同寻求解决方案。虽然现阶段天然食品着色剂的盈利空间不太明确，但这是企业能力、企业声誉的展示，是非常有必要开展的工作。

此次走访交流是上海染料研究所有限公司积极履行社会责任、推动行业进步的表示。未来，公司将继续与行业协会紧密合作，携手上下游企业，为消费者提供更安全、更优质的食品着色解决方案，助力食品行业迈向新的发展阶段。

党建活动

观摩祖国阅兵，心怀爱国热情

9月3日上午9点，上海市食品添加剂和配料行业协会党支部在新挂牌的“上海天然食品中心”会议室，组织秘书处等9人集中观看在北京天安门广场举行的纪念中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利80周年阅兵仪式。

仪式开始，大家怀着激动心情和浓厚兴趣，通过直播同步观礼。天安门广场晴空万里，花篮、气球与和平鸽交相辉映，长安街上铁流滚滚，展现出中华民族从苦难走向复兴的壮阔历程。战旗方队以历史引领未来，“狼牙山五壮士”、“平型关大战突击连”等荣誉旗帜的红色基因激励全军牢记初心使命、矢志强军，在新时代再立新功。各军兵种方队斗志昂扬，战士们眼神坚毅，以令外敌不敢正视之威严踏雷而来。装备方队新锐迭出，众多兵器引领世界，“巨浪”伴“东风”快递全球，空天一体，“光”“磁”全备，“人”“机”智能，哪个宵小敢犯我？



纵观华夏五千年，现今我军意志惊秦皇，军力羨汉武，以积弱之躯在短短数十年间昂扬人间，此奇迹唯中国共产党的领导，唯中华文明之依托，唯中华民族之坚毅方可见。

观礼中，屏幕上一位中东记者的话令人动容：“我出生在战争国家，希望中东能和平，也过上像中国一样的日子”。我们并非生在一个和平的时代，而是有幸生在一个和平的国家，国家强盛，人民才有安宁与幸福。秘书处多位同志表示，要把爱国之情转化为岗位行动，把协会的工作当作一份事业，为食品添加剂和食品产业的高质量发展尽最大努力，不辜负国家与人民的期待。

职称评审

助力企业人才积淀 赋能行业高效发展

根据中共中央办公厅 国务院办公厅印发《关于深化职称制度改革的意见》文件精神，协会因会员单位要求，经秘书处商定，组织第七次行业内职称评审。

第七次职称评审自3月协会发布职称评审通知，共有20家单位43人申报。协会对申报材料进行初审，6月开始，组织专家对申报人员进行食品添加剂专业知识授课培训，并答疑辅导，于8月2日进行食品添加剂专业考试。8月9日，协会组织上海高校、行业内专家，对考试合格人员进行职称评审。专家们对每一份评审材料都认真审阅，集体讨论，整个评审过程仔细严格，做到公平公正，评审通过率83.7%。

食品添加剂行业专业性强、社会通用范围广、标准化程度高，是一个重要的产业，但在国家相关专业目录里没有食品添加剂专业。上海市食品添加剂和配料行业协会敢作敢为，根据国务院文件精神，建立了一套食品添加剂专业技术资格职称评审体系，解决了行业内从业人员无法获得专业技术职称的难题，为食品添加剂行业内从业人员开通了职称评审通道。

协会组织的职称评审是行业内认可、社会认可、国际上认可。专业技术资格是对专业技术人员的资历、能力、业绩进行评价和认定后，赋予的资格，体现人才的能力和技术水平，而且具有较高的社会公认度，专业技术资格证书是个人技术能力的标志。

图片新闻



8月25日、8月27日，四川遂宁鼎世生物科技公司总经理付华东、江西吉安市中香天然植物有限公司总经理罗秋根、国家林草局木本香料重点实验室主任陈尚钊教授先后来到协会，与协会常务副会长吉鹤立教授、副会长单位上海智峪生物科技有限公司首席执行官王晟、副秘书长王俊等进行交流，洽谈产品创新、团标制定、跨地区企业合作等问题。



9月2日，南通市政协副主席，原南通市海洋渔业局局长葛海洋带领南通市3家企业、贸易等公司负责人来协会，和专家委员会常务副主任吉鹤立教授探讨合作，开发新产品等事宜，并到上海天然食品中心参观学习。

新会员介绍

北京鸿禧志业科技有限公司

BEIJING HONSCENT ZHIYE TECHNOLOGY CO., LTD.

<http://www.bjhongbao.com/>

公司成立于1994年，坐落于素有“北京后花园”美誉的北京市怀柔区，占地面积35000平米，年产10000吨以上，员工210余人。专注于植物源食品风味配料的研发和生产，为餐饮、休闲食品、调味品、方便米面、植物肉、速冻食品等行业提供定制化的植物源风味产品和解决方案。产品可以满足国内及出口美国、韩国、新加坡等不同市场需求，营销服务覆盖东北、华北、华东、华南、华中、西南等绝大多属区域的200多家客户。

为顺应、参与全球基于可持续发展、环境保护和人类健康的植物性饮食趋势，于2018年进行

公司转型，产品升级。但企业归属的咸味香精与调味料行业的大部分产品都是有动物成分的，甚至是以动物源原料为主。产品从动物源转向植物源升级，从原料、技术到营销都面临巨大的挑战。面对这个问题，除了科学探索和技术创新外别无他途。幸运的是，鸿禧有一个



跟随企业发展二十多年的核心稳定的研发、制造团队，可以将多年的知识积累有效转化到产品转型中。2020年1月，我们实现不用动物源原料也能做出肉的风味和口感，期间不仅实现了产品转型升级，还为客户提供更多的风味设计、风味释放、风味保持和质地配制服务等风味体验。

打破思维定式，拥抱全新视角。转型过程中，我们发现植物类原料可以赋予更多风味的可能性，有来自根茎的大地之土味、叶片的清甜和辛涩、花朵的芬香和甜润、果实种子的酸甘与辛香，每个季节又会有不同的作物，让我们有无限的想象和搭配空间，这些风味体系，有些或许从未仔细体验，但却真实存在。我们尝试通过科技解密植物性食材风味体系的密码，突破植物食材本味，创造更多美味可能性，进而也改观人们谈“素”色变，对植物性饮食“不好吃、没味道”的固定思维，让消费者享受更安全、更自然、更环保、更健康的美味。

科技创新永无止境。我们在北京、上海的两个研发中心，利用先进的气相色谱及气相色谱-质谱联用仪，我们不仅建立了蛋白数据库、酶制剂数据库、风味物质数据库和风味油脂库数据库等，并对氨基酸和糖类模型反应及维生素类物质参与的反应机理进行了探索研究。其中一项研究结果“VB1-半胱氨酸定向生成含硫化合物关键技术及产业化应用”经中国食品科学技术学会鉴定为国际领先水平。

民以食为天，食以安为先。公司在产品质量管理控制方面，牢固树立底线思维，防患于未然，聘请国际知名的英国劳氏质量认证公司进行质量管理体系和食品安全管理体系认证，量身定制食品安全风险评估和控制计划，保证产品质量，提高产品信誉，保护用户和消费者的利益。同时产品通过严格的 MUI Halal A 级认证，满足客户清真需求和出口要求。

对外，我们积极参与各协会、团体、组织的活动。从2018年初推动中国食品科学技术学会成立植物基食品分会，并终于在2020年5月份正式成立，期间还与学会、其他知名企业共同制定《T/CIFST 001-2020 植物基肉制品》团标，填补市场标准空白，推动行业规范发展。2019年协助中国烹饪协会素食厨艺委员会举办首届全国素食发展大会，同时还参与拍摄澳大利亚 SECOND NATURE FILMS 植物性饮食主题纪录片、还有良食基金和华舜会的活动等等。我们希望通过身体力行的践行，吸引更多的人了解并参与这一伟大的事业。通过这些活动，我们也结识了更多理念相合的伙伴。

公司将始终本着“以人为本，健康文明，难行能行，成长成就”的核心价值观，以“顺应人类文明发展，创造一个积极净化的经济趋势，建设人类文明新生活”为使命。通过不断地市场探索和科技创新，向客户提供更健康、更美味、更丰富、更方便、更实惠的植物源风味产品和服务，传播健康、环保的生活方式，传播文明、发展的生命理念。最终“成为健康、事业、环保、文明生活方式的践行者、传播者，将健康、事业、环保、文明带到世界的每一个角落。”

一灯照隅，万灯照国，一个企业能做的事情有限，鸿禧志业愿与大家一起携手共进，共创美好未来。

桂林四季阳光科技有限公司

一、企业简介

桂林四季阳光科技有限公司（以下简称“四季科技”）成立于2022年4月27日，是桂林拓普食品科技有限公司旗下子公司，扎根于“山水甲天下”的国际旅游胜地桂林。公司创始人深耕植物提取行业30年，依托广西丰富的芳香植物资源及母公司20余年天然香料研发经验，是一家集植物作物(含花卉、香料作物、中草药及药食同源作物、香辛料及其他农作物)的粗提、精制、终端产品研发与应用于一体的天然植物提取生产型企业，拥有先进的食品浓缩液生产线。四季科技将以“天然、科技、健康”为核心，为食品行业提供安全、优质的客制化产品。



桂林四季阳光科技有限公司现为：上海市食品添加剂和配料行业协会会员单位、广西花卉协会理事单位、广西旅游商品协会理事单位。

二、公司优势及核心技术

1. 区位资源与产业优势

工厂位于“植物资源王国”的广西，植物资源丰富，全国水果产量第一，拥有全国最大的中药材及香料交易市场，可食用香花也是独树一帜，可采收的桂花种植面积达28万亩，茉莉种植面积25万亩，香辛料更是品种多样丰富。

四季科技充分发挥产地优势，精选桂花、茉莉花、栀子花等特色花卉以及水果、草本、香辛料、中药材等植物原料，结合独创活体真香技术，开发出兼具风味与健康的天然原料。

拥有多项发明专利和外观专利，为产品全球化布局奠定基础。

2. 桂林四季阳光科技有限公司始终秉持“还原自然风味”的理念，精选天然植物香料——包括鲜花、果实及草本植物，通过科学研究、精细萃取与严格品控，打造高度还原自然风味的优质产品。2025年8月，公司天然香料与天然香精系列产品获得中国质量认证中心（CQC）颁发的食品配料天然度认证，所有天然产品均可追溯来源，品质值得信赖。

3. 创新提取技术

公司以“活体真香”技术为核心，整合多项行业领先工艺，最大限度保留植物活性成分；



这些技术广泛应用于公司产品研发及生产，并且满足市场对清洁标签与健康配方的需求。

4. 公司团队

公司不仅拥有技术力量雄厚专业技术研发队伍、能够准确把握和理解客户需求的销售队伍、富有经验和高度凝聚力的管理队伍。还拥有先进的植物香料及提取物萃取、分离、提纯的生产设备、先进的分析检测仪器，公司依托自身的人才、技术优势，在行业内具有良好知名度。研发技术人员的学业专长涉及香料香精、应用化学、药学、林产化工、食品科学与工程、生物技术、工业分析、地球环境等专业，并形成了强有力的团队合作精神。

5. 公司荣誉

2023 年公司产品入选“中国礼物”银奖、“中国特色旅游商品大赛”银奖、“广西有礼”银奖、2005 年产品入选桂林市第二批城市礼品名录等。

三、产品介绍

1. 公司天然提取物产品专注风味，功效为辅，主要有以下产品剂型分类：

- 风味浓缩液（汁/浆）
- 风味水、花水系列（花露、细胞液）
- 风味固体提取物系列
- 茶提取物（有色、无色）系列
- 精油系列



2. 公司产品目录涵盖药食同源、花卉、中草药、天然香料、香辛调味料、果类等，还原产品天然风味，具有以下优势：

安全性：农残、塑化剂受控；KOSHER 认证、IFANCA HALAL 认证、印尼 HALAL 认证、ISO22000 认证、SC 许可；

天然性：天然植物萃取，配料表干净，清洁标签；稳定性：溯源，规模化生产，供应稳定；健康：为健康产品服务，提供零添加产品；客制化：根据客户需求定制化生产
浓缩性：小小的量，大大的效果。

公司产品不仅可以赋予产品植物本身风味，在极少量的使用的情况下，可不动声色地改善优化产品风味。产品应用领域为：

新茶饮、糖浆、果汁、饮料、啤酒、咖啡、烘焙、口服液、烟酒、保健品、日化、化妆品、香水、香氛等产品中，亦可应用于香精配方。

未来，公司将持续创新，为食品行业提供更安全、天然产品，助力“健康中国”战略落地。