



食品添加剂专业技术性强

该有它的学术地位

—写在行业协会第五次职称评审之际

吉鹤立

上海市食品添加剂和配料行业协会在2010年-2020年的十年中，先后开展了五次行业内的技术职称评审，这是国家和上海的相关政策给我们壮了胆。

2010年—2012年，在上海市工业经济联合会的支持、帮助下，协会根据市委文件《上海实施人才强市战略行动纲要》（沪委[2004]13号），要求“建立社会和业内认可的专业技术人员评价制度”，大胆进行了三次行业技术职称评审，120多人获得高、中级技术职称，有力推动了企业转型升级，使有的企业获得上市资格；使许多技术、管理人员普遍提高了业务水平，在更广阔的平台施展才华。

2017年1月，中共中央和国务院办公厅印发《关于深化职称制度改革的意见》，旨在推进职称评审社会化。文中对专业性强、社会通用范围广、标准化程度高的职称系列，以及不具备评审能力的单位，可依托具备较强服务能力和水平的专业化人才服务机构、行业协会学会等社会组织，组建社会化评审机构进行职称评审。建立完善个人自主申报、业内公正评价、单位择优使用、政府指导监督的社会化评审机制，满足非公有制经济组织、社会组织以及新业态职称评价需求，服务产业结构优化升级和实体经济发展。

2018年3月27日，协会四届七次理事会同意继续开展行业内的职称评审工作，会员单位中又有100多人报名，经过严格培训考核，89人中，获得高级职称67人，中级职称17人，初级职称5人。通过职称评审，企业工艺改进、新品开发、专利申请不断涌现，法制意识加强，管理水平提高。

2020年6月，协会新领导班子经过认真讨论和广泛征求意见，决定开展第五次行业技术职称评审，得到上海、外地不少会员单位的响应，有60多名企业领导、技术、管理人员报名，大多数还申报了高级技术职称。

食品添加剂是专业性很强的一个技术专业。有些人不禁会产生疑问：上海市食品添加剂和配料行业协会开展行业内技术职称评审有什么依据和权威性？

食品添加剂在食品中使用已有悠久历史，但是获得认可还是上世纪六十年代事情。1963年联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织(WHO)联合设立的国际食品法典委员会(CAC)，委员会里又成立了食品添加剂法规委员会。

在国内，1986年，当时的轻工业部食品司和上海有关部门分别成立了食品添加剂协作组，有力推动了国内食品添加剂产业发展。经过食品、化工、农产品加工业等四十多年努力发展，我国食品添加剂生产和使用已形成了较为完整的工业体系，千亿元的食品添加剂产业支撑了数万亿元的食品工业，同时极大丰富了老百姓的物质文化生活。

上世纪八十年代，部分高校将食品添加剂作为一门课程，天津轻工业学院刘志皋教授组织编写《食品添加剂》教材，在高校使用多年。食品科学和工程自被定为一学科后，有

了飞速的发展，先后出现了许多新专业，但是没有食品添加剂的专业学科。食品添加剂课程大多作为选修课，始终处于可有可无状态。使人奇怪的是高校食品本科生的毕业设计，大多是选用食品添加剂的技术应用题目。

食品专业毕业的本科生，到社会上如果从事食品添加剂工作，想要参加职称评审，苦于没有这类专业，不少人毕业了二十多年还没有技术职称，这是不应该的。

食品添加剂应该有他的专业地位，学科分类归属于工程类。食品添加剂的产品从物质分类上讲，属于精细化工。2009年颁布的《食品安全法》明确食品添加剂属于食品类。国民经济分类将食品添加剂列为食品工业的食品制造业类。

食品添加剂定位明确。食品添加剂从业的工程技术人员应具有如下专业知识：

- 一、从事食品添加剂技术工作的，首先应该有“精细化工”专业基础知识；
- 二、食品添加剂强调安全性，技术管理人员应该有“食品安全性风险评估”、“食品毒理学”等专业知识；
- 三、食品添加剂生产和使用必需有标准，技术管理人员应该有“化学分析”、“食品分析”、“仪器分析”、“生物化学”、“微生物学”等专业知识；
- 四、食品添加剂销售管理的，要有：“企业管理”、“质量管理”、“商品学”等专业知识；
- 五、从事食品添加剂使用技术的技术人员，要有“食品品质控制”、“食品工艺学”、“食品营养学”、“食品新产品开发”等知识。

食品院校毕业生进入食品添加剂领域，从事食品添加剂的研发、生产管理、市场销售多年，有了以上相关专业知识，要评审技术职称，由于政府相关部门一直没有确立食品添加剂的专业地位，只能向某个已有专业靠拢，要他们丢掉食品添加剂专业知识，而再去学习考核其他专业知识，这显然是不合理的，因此耽误了许多人的技术职称评审机会。

上海市食品添加剂和配料行业协会专家们，敢为天下先，敢想敢干，用十多年积累的知识 and 实践经验，提出一整套食品添加剂专业职称评审标准、考核要求，并拿出一整套高质量培训资料（其中还有协会专家编写的），包括：

- 一、食品添加剂标准体系：专业基础知识有精细化工、化学分析、食品分析等。主导参考书籍《食品添加剂使用标准 GB2760-2014》；
- 二、食品添加剂标准管理：专业基础知识有食品安全风险评估、食品毒理学等。主导参考书籍《食品安全风险评估》；
- 三、食品添加剂生产管理：专业基础知识有企业管理、质量管理、卫生学、商品学等。主导参考书籍：《食品添加剂生产卫生通用规范》；
- 四、食品添加剂应用技术：专业基础知有食品工艺学、食品添加剂应用等。主导参考书籍：《中国食品添加剂及配料使用手册》。

我们组织协会、高校、企业的一流专家、教授参与培训、考试、评审等全过程。

难怪上海、外地了解实情的部门和有识之士称赞：“上海市食品添加剂和配料行业协会技术职称评审，每张证书都是沉甸甸的，含金量很高”。更可贵的是，上海市食品添加剂和配料行业协会通过五次职称评审，聚集了行业人气，提升了企业档次，促进了产业发展，是一件利国利民的大好事。

协会活动

秘书处召开会议部署落实理事会精神

8月14日，协会秘书处召开全体专兼职人员工作会议，部署落实理事会精神，明确年内主要工作任务，秘书长魏新林主持会议。

2020年已经过去大半，由于受新冠疫情的影响，要完成年初会员大会和五届一次、二

次理事会提出的工作计划难度很大。在时间紧迫的情况下，协会工作如何逆势而上，努力弥补不足，秘书处决定召开全体工作人员会议，对年内工作酝酿讨论并分工落实。

由于年初新冠疫情爆发，延迟了协会不少工作的落实，但协会主要工作还在有条不紊进行。5月12日，新的社团登记证书下达；6月17日上午，协会党支部书记魏新林主持召开疫情以来第一次支部会议，下午，袁肖琴会长和吉鹤立教授参加了支部扩大会议，对协会今后四年发展规划和秘书处领导班子等事宜进行了酝酿讨论。6月30日上午，袁肖琴会长主持召开了协会五届二次理事会，通过了四项决议，确定了协会今后四年发展规划及领导班子和工作人员。下午，袁肖琴会长主持召开了有十余家理事单位负责人参加的座谈会，就组建天然产品产业分会展开了热烈的讨论。本次会议为协会今后的工作重点进一步明确了方向。

8月份上海持续高温，会议当天的8月14日气温直逼38度，11位专职和兼职工作人员顶着酷暑，准时参加会议，显示了新秘书处工作人员的精神风貌。常务副会长吉鹤立在会上作了当前及今后一段时间工作安排说明，供大家讨论和补充修改。经过二个多小时的热烈讨论，确定年内要开展的主要工作如下：

一、把为会员企业服务放在年内工作的首位，加强服务会员意识，加强对企业培训和维权工作；了解企业所求，做好上通下达；做好不同产品企业的对接，为会员企业排忧解难。

二、为提高企业含金量和技术、管理人员的业务水平，今年8月至10月协会开展第五次行业内职称评审工作，进行食品添加剂标准、法规、专业培训考核；

三、继续做好国家标准、团体标准制定和承接新项目工作；

四、做好食品添加剂比对项目鉴定等后续工作；

五、做好2019年年鉴的编纂出版；

七、办好11月举办的第十二届“食品添加剂和食品安全”研讨会；

八、争取11月份召开专家委员会会议，研究今后几年产学研结合工作及为企业开发新产品项目工作。

九、办好7月至8月的食品安全宣传月活动；

十、加强与上海及长三角兄弟协会的联系合作，为长三角一体化做些实事；

十一、筹建“成立天然产业分会”，年底前做好发起单位相关工作；

十二、做好2021年1月召开协会五届二次会员大会的筹备工作。

会议对上述各项工作确定了负责人和参与人员，会长和秘书长将不定期召开工作例会进行检查考核。与会人员一致表示，要在会长和理事会领导下，把失去的时间抢回来，更好为会员服务，为社会尽职。在广大会员参与支持下，在秘书处全体人员努力下，协会工作定会结出硕果。

协会开展第五次行业内专业技术职称评审工作

2020年新冠疫情肆虐全国，各地经济受到严重冲击。在这严峻形势下，我们协会还能不能继续有所作为，包括开展专业技术职称评审。协会领导班子充分听取秘书处人员建议，并征求部分企业的意见，决定开展行业内第五次专业技术职称评审工作。

2010年至2018年的八年中，行业协会在市工业经济联合会的支持和帮助下，根据中共中央、国务院有关文件精神，结合上海地区的实际情况和本行业的专业特殊性，开展了四次行业内的专业技术职称评审，100多个会员单位中有近二百名企业领导、技术、管理、销售人员获得中、高级专业技术职称，解决了食品添加剂产业领域中无法评技术职称的老大难问题，为企业转型升级和人才培养提供了有力支持。

为了做好2020年的专业技术职称评审工作，7月21日，协会向各会员单位人事部门发出职称评审通知，明确今年的职称评审原则上和2018年相同，但在职称评审资格要求，

考试要求方面，随经济形势发展，有些差异，即在保证职称评审含金量的前提下，尤其是对中小企业负责人方面，根据上海市委有关文件精神，该破格的给予破格。培训、考试等大多改用视频，在线上进行。

7月31日，协会召开申报职称评审单位动员会，协会常务副会长、专家委员会常务副主任吉鹤立，协会副秘书长、培训部主任周家春分别作了动员。接着，吉鹤立又作了评审要求的详细讲解，有二十多个单位的人事部门派员参加。昆山香精香料化妆品工业协会肯定上海协会职称评审的含金量和影响力，协会领导带头报名，还组织相关企业技术人员报名。动员会当天，昆山协会秘书长谢平和办公室主任任晓英冒着酷暑从昆山赶到上海协会参加动员会，了解评审详细情况。动员会后一周内，各单位人事部门根据职称评审的标准，把所需材料汇总上报协会。

会长单位上海华宝孔雀香精有限公司领导十分重视这项工作，不但组织本部技术管理人员报名，还动员江西华宝孔雀食品科技发展有限责任公司技术人员报名。重庆雷檬香精香料有限公司总经理孙德富、安徽凯博生物科技有限公司总经理张士伟不但自己带头参加评审，还各自推荐企业中的7、8位技术管理骨干参加职称评审。

这次职称评审共有60多人报名，初评确定50名。为使评审工作有条不紊进行，协会各部门各司其职，做好宣传动员、收集申报资料、核对开具发票快递、购买培训教材等工作，并通过北京质检出版社及时把教材快递到各单位，保证学员培训中的学习材料。

为保证培训、辅导质量，协会聘请了吉鹤立、周家春、周永生三位专家授课。内容包括食品添加剂标准体系、食品添加剂管理体系、食品添加剂应用技术、香精香料基础。参加评审的单位和个人都十分认真，根据线上培训时间要求准时入座。安徽凯博生物科技有限公司还组织集体观看视频及讨论。

9月下旬，职称评审将进入辅导、考试阶段，10月中旬考试结果出来后，月底将与申报材料汇总后，由协会向社会邀请的专家进行评审。

协会积极响应和开展上海市食品安全宣传周活动

根据上海市食品药品安全委员会办公室关于开展2020年上海市食品安全宣传周活动的通知精神和上海市食品安全工作联合会的统一部署要求，上海市食品添加剂和配料行业协会自7月31日至8月26日期间开展了为期27天的食品安全宣传活动。

食品安全既是基本民生问题，也是重大政治问题。开展食品安全宣传周活动，是营造食品安全共建、共治、共享的社会治理格局和良好氛围的重要举措。尤其是在新冠疫情常态化的背景下，切实保障好人民群众“舌尖上的安全”意义重大。本次全市食品安全宣传周活动以“尚德守法，食品安全人人有责”为主题，以广泛宣传党和国家以及本市关于加强食品安全工作的决策部署为重点，在引导食品行业强化市场主体责任意识和全面梳理食品安全社会综合治理工作的同时，加强对食品、保健食品科普知识宣传，结合新型冠状病毒肺炎疫情防控工作，帮助市民树立正确的餐饮理念，培养科学的饮食消费习惯及食品安全意识。

围绕本次食品安全宣传周活动的主题和部署重点，上海市食品添加剂和配料行业协会积极组织实施，认真抓好落实。

一是结合实际编写宣传内容。协会常务副会长、专家吉鹤立教授根据广大消费者日常生活中经常遇到的有关食品安全问题，将食品安全宣传活动内容定位在食品安全科普知识宣传方面，编写了通俗易懂的宣传内容，主要有：什么是食品安全？食源性疾病及分类，食品安全风险来源及分类，新冠病毒的认识和预防，香蕉没熟不能吃，菠萝食用前要用盐水浸泡，绿叶蔬菜的亚硝酸盐是怎么产生的，如何预防亚硝酸盐中毒，谨防草酸摄入过多，赤潮引起的贝类中毒，苯并芘及毒性，黄曲霉素及毒性，发芽土豆产生的龙葵素毒素等。例如，亚硝酸胺

是强致癌物，还有致畸和致突变作用。胃癌、食道癌、肝癌、结肠癌和膀胱癌等都可能与亚硝胺有关。日常摄入的粮食、蔬菜、鱼肉、蛋奶等含有的硝酸盐，在胃的酸性环境中与胺类物质发生化学反应，生成亚硝胺。日常预防亚硝胺中毒，要少吃或不吃隔夜剩饭菜，少吃或不吃咸鱼、咸蛋、咸菜。水果中维生素 C 可阻断胃内亚硝胺的合成，降低胃内亚硝胺的含量。这些看似普通却与大家日常生活息息相关，但又往往为大家所忽视的食品安全常识，受到大家的欢迎和普遍好评。

二是选择热点展区宣传。利用协会在新客站售票大楼办公和大楼物业及相关部门人员比较熟悉的优势，协会秘书处办公室及时联系了上海站地区管委会办公室、天目西路市场监督管理所、联合售票大楼物业管理办公室等单位，决定将食品安全宣传周活动地点选择在联合售票大楼 7 楼大食堂，得到他们的大力支持。联合售票大楼 7 楼大食堂每天为上海站售票大楼工作人员、站区武警中队、市场监管、公安民警及入住租赁办公单位等数百人提供早、中、晚三餐服务，人员来往流量大，是一个理想的宣传场所。协会秘书处根据吉鹤立教授编写的食品安全宣传内容，制作了十二块图文并茂的展板，从 7 月 31 日起，放在食堂过道走廊和餐桌旁等醒目位置，方便大家路过观看和边吃饭边看。

三是组织现场答疑，与广大受众互动交流。活动期间，协会秘书处共组织了 7 月 31 日、8 月 3 日、8 月 14 日、8 月 26 日四场现场答疑互动活动，由吉鹤立教授与广大受众互动交流。对于大家提出的诸如转基因食品、蔬菜的农药残留、剩菜剩饭能不能吃、冬虫夏草等保健品的作用等各种各样的食品安全疑问和困惑，吉教授总是不厌其烦地耐心解答，有理有据，细致入微，受到大家的称赞。8 月 26 日，天目西路街道食品安全办公室组织所辖里弄居民代表等共 40 多人前来参加协会组织的食品安全宣传活动，天目西路市场监督管理所人员和负责地方安全的部分民警听到消息，也参加了当天的食品安全宣传活动。精彩的互动活动使现场的气氛十分热烈，天目西路街道食品安全办公室的领导当即提出，希望协会专家抽时间去他们街道宣传食品安全。协会专家愉快地答应了他们的邀请，表示愿与街道食品安全办公室共同携手搞好地区的食品安全宣传工作。



8 月 3 日现场答疑



8 月 26 日现场答疑

天然产物产业分会活动进展情况

在 2020 年 6 月 30 日的五届二次理事会上，大家一致通过了筹建“天然产物产业分会”的动议，同时委托王俊副秘书长负责筹建工作。

理事会当日有 6 家单位报名参加发起工作。7 月 27 日，王副秘书长到江西南昌参加香精香料技术交流活动，又有两家院校报名参加。8 月 24—26 日，王副秘书长参加上海芳香展，与青海师范大学生命科学学院曾庆阳教授深入沟通，对芳香植物的高原品种培育、青藏高原香料植物及其藏药精油资源的开发利用，进行了深入探讨，达成合作意向，将青海师范大学生命科学学院作为天然产物产业分会发起人单位之一。

天然产物产业分会发起人单位名单如下（按报名先后顺序排列）：

- | | |
|--------------------|------------------|
| 1, 华宝股份 | 2, 安徽中草股份 |
| 3, 上海朴素堂生物 | 4, 吉天生物 |
| 5, 郑州雪麦龙 | 6, 上海小川香料 |
| 7, 江西农业大学林学院 | 8, 南昌工程学院 |
| 9, 青海师范大学生命科学学院 | 10, 安徽凯博生物科技有限公司 |
| 11, 云南弥勒菜花农业科技有限公司 | |

目前缺少合适的种植单位，新疆的薰衣草种植基地比较大，新疆农科院也有和上海合作的需要，原本今年应新疆农科院之邀去南疆考察香料资源，但是因为疫情原因而耽搁。

目前确定 11 家发起单位，准备召开预备会议，就“天然产物产业分会”成立的章程、分会组织机构、分会工作规划等进行讨论。并将择日召开“天然产物产业分会”成立大会。

工经联会议

上海市工经联召开换届大会 李强书记提出工作新要求

8月11日下午,上海市工业经济联合会(上海市经济团体联合会)在市政协会堂召开六届一次会员大会暨六届一次理事会、监事会,总结四年来工作,选举产生新一届领导班子。中共中央政治局委员、上海市委书记李强同志在市工经联、市经团联报送的《关于召开上海市工经联六届一次会员大会的情况汇报》上作批示,充分肯定市工经联历年来的工作成绩并予以积极评价,并对新一届联合会工作提出新要求,对市工经联进一步开创工作新局面寄托了殷切期望。上海市委常委、副市长吴清出席并讲话,市政协原主席蒋以任、市委组织部副部长陈皓、市经信工作党委书记陆晓春,市国资委党委书记、市国资委主任白廷辉,市经信委主任吴金城、市民政局二级巡视员方文进等领导出席会议。中国工业经济联合会派代表参加会议。江苏、浙江、安徽三省工业经济联合会分别发来贺信表示祝贺。上海市食品添加剂和配料行业协会代表出席会议。

大会审议通过《上海市工业经济联合会(上海市经济团体联合会)第五届理事会工作报告》、《上海市工业经济联合会(上海市经济团体联合会)章程修改(草案)》、《上海市工业经济联合会(上海市经济团体联合会)第五届理事会财务收支审计情况报告》等相关文件。大会以无记名投票选举产生了第六届理事会、监事会,选举管维镛同志为第六届会长、吴正扬同志为监事长,选举朱宁宁、裴崎、黄国伟、史文军、邱平等为第六届执行副会长,聘任裴崎同志为秘书长。

上海市委常委、副市长吴清在讲话中指出,市工经联作为经济类行业协会的联合组织,近年来为推动上海经济社会发展、产业转型升级作出了重要贡献。他希望市工经联(市经团联)着力三方面工作,为上海产业发展再立新功。一要凝聚新合力,彰显新作为,进一步助推产业高质量发展。二要应对新挑战,满足新要求,在经济增长过程中体现担当作为。三要顺应新趋势,激发新动能,推动企业加快转型发展。

新任会长管维镛在讲话中感谢全体会员单位的信任支持,感谢政府部门的关心指导,感谢蒋以任主席、俞国生会长等历届领导对工经联做出的重要贡献。管维镛表示,要贯彻好市委、市政府总体要求,特别是李强书记重要指示精神,在市经信工作党委、市经信委领导下,做好“四助推一加强”工作,把工经联、经团联建设成各专业协会和企业有认同感、归属感和有温度的共同家园,为上海建设“五个中心”和强化“四大功能”,打响“四大品牌”做出新贡献。

充分的理解 有力的支持

市工经联历届领导推动上海食品添加剂协会发展

上海市工业经济联合会作为经济类的行业联合组织和枢纽组织，自 1991 年成立以来的三十年中，为促进行业协会的振兴发展起了重要作用，在最近工经联换届大会召开前市委书记李强发来贺信，副市长吴清参加换届大会，给工经联工作高度赞誉，受之无愧。

上海市食品添加剂和配料行业协会是工经联的会员单位，十多年来在发展中历经磨难，是历届工经联领导排除社会上对食品添加剂的各种误解、污名，帮协会想办法走出困境，并支持协会联合上海和外地的相关食品行业协会抱团取暖，才迎来今天的艳阳天。

2009 年 12 月 30 日，市工经联副会长孙环葆等三人来协会调研，肯定了协会在极其困难条件下，为发展食品添加剂产业，为维护食品安全所做的一系列有效工作，同时语重心长地指出：领导和老百姓认识食品添加剂要有一段时间和过程，要改变错误观念决非易事，要坚持不懈地做好食品添加剂普及宣传工作。他希望协会领导要有新观念、新办法，在实际工作中适当采取市场手段来发展壮大自己，并提出五条建议，其中包括充分发挥食品添加剂专家队伍的作用，可根据市委有关文件精神开展行业内的职称评定。在市工经联的指导帮助下，2010 年后的几年中，协会依靠专家团队大胆开展了三次职称评定，为企业转型升级和技术、管理人员业务素质提高发挥作用，同时凝聚了人气，提升了协会在社会上的威望。

2012 年初，食品安全成了社会上普遍关注的重要问题，不仅老百姓也包括有些领导也搞不清问题的症结，甚至认为都是食品添加剂惹的祸，正是山雨欲来风满楼。为此，协会领导给工经联会长蒋以任（原上海副市长）写信，希望转给韩正市长，为食品安全和食品添加剂正名，为食品产业健康发展采取措施。

蒋会长收到信件后十分重视，当时正在筹备政协会议，就委托工经联副会长陈振浩与协会领导联系，以上海市工业经济联合会出面，邀请上海市经济和信息化委员会、市工商局、市质量技术监督局、市食药局、市食品生产监督所等单位 and 上海市食品工业协会、糖制品工业协会、调味品行业协会、豆制品行业协会等领导于 2 月 28 日下午在政协礼堂召开的“食品安全”沙龙活动。同时由协会邀请上海食品安全专家翁新楚、王锡昌、吉鹤立、姜培珍、魏新林、葛宇等围绕目前食品安全形势、存在的主要问题，进行了深入的分析探讨，提出富有建设性的意见和建议，对正确认识和科学评估我国目前的食品安全形势，致力建设与构建和谐社会相适应的食品安全环境，具有很好的借鉴意义。这次会议为如何科学界定食品安全，为消费者释疑解惑，为社会稳定和食品市场繁荣发挥重要作用。

坚冰已打开，协会要发展。市工业经济联合会以后几届领导陈振浩、陈启豪、李鹤富等在任时都十分关心上海市食品添加剂和配料行业协会的发展。协会每年召开的会员大会、专家委员会活动，和上海博华展览公司合办的“食品安全与食品添加剂”研讨会、和上海十几个食品相关协会联谊会、和泛长三角地区食品添加剂和配料行业联席会议等重要活动，他们都拨冗参加，给予鼓劲，给予指导，并想方设法帮助解决一些实际困难。李鹤富秘书长在 2019 年协会举办的第十二届“食品安全与食品添加剂”研讨会上，肯定食品



添加剂在发展现代食品中的重要作用后，当场表示：“我要做食品添加剂宣传的形象大使，为食品添加剂产业发展出力”。当上海市食品添加剂和配料行业协会做出一些成绩时，八年中获得二次先进行业协会称号和三次先进个人荣誉称号。

市工业经济联合会新任党委书记兼会长管维镛了解上海市食品添加剂和配料行业协会的发展情况后，语重心长地讲：食品添加剂和食品产业在国民经济中的产值虽不高，但和老百姓的生活息息相关，十分重要，市工经联一定会关心这个产业的发展。他并鼓励协会领导要拿出改革开放初期的勇气来，只要对国家对社会有利的事就要大胆去做。

专家之窗

协会专家周家春教授等出版高教“十三·五”规划教材

《实用食品添加剂及实验》

由周家春、周羽主编的普通高等教育“十三·五”规划教材《实用食品添加剂及实验》一书，已经于2020年9月由化学工业出版社正式出版发行。

周家春是华东理工大学本科教学督导专家、生物工程学院食品科学与工程系责任教授，食品科学方向硕士生导师，是上海市食品添加剂与配料行业协会专家委员会副主任委员、协会副秘书长，是上海市食品学会副秘书长、上海市粮油学会理事。曾获得华东理工大学“名师风范杯”教学名师奖、“育英奖”一等奖、“优秀课件大赛”特等奖等，领衔主持了“食品工艺学”、“食品营养学”的精品课程建设和食品添加剂、食品生物化学、食品营养生理学等课程的教学。参与数项国家自然科学基金研究和863课题研究，主持开发了低热量减肥食品、全谷物饮料、小麦胚芽功能食品等。

我国目前已有的食品添加剂教材和专业书籍普遍存在着类目较多、不易理解和记忆的问题。周家春教授从事食品和食品添加剂的教学研究及检测工作多年，积累了丰富的食品添加剂专业知识。《实用食品添加剂及实验》共11章140页15.2万字，全书按照食品添加剂22个功能大类，完整地介绍了国家标准GB2760中的食品添加剂品种，叙述了食品添加剂的类型、安全性、需要的pH条件、作用特点、使用范围、实验及方案、评价指标或评分标准，以简练的语言和清晰的标号等突出了食品添加剂的安全指标、作用机理、个体特性等，理论与实践相结合，实用性强，为食品生产监督管理人员、食品生产从业人员以及研究人员等提供了便利，既是一本易学易懂的教科书，又是一本实用性强的工具书。

王俊副秘书长赴江西进行技术指导

应江西省科技厅的邀请，协会副秘书长、专家委员会委员王俊参加了7月27-29日举行的“江西省科技特派团富民强县工程香料香精产业技术升级巡回培训班”活动，并以江西省科技特派团团员身份下乡指导天然香料种植加工提取工艺。此前，王俊受聘为江西农业大学硕士生导师。

7月27日，王俊在主会场金溪县香料香精产业园区作了《鼻尖上的艺术——浅谈香料品种的开发》和《松节油香料系统》的主题技术讲座，并通过PPT向江西的朋友介绍了上海市食品添加剂和配料行业协会。

7月28日，王俊与江西农业大学的专家教授一起，前往金溪县迷迭香种植基地，对当地扶贫经济作物的种植加工进行香料品种物候适应性调研，对迷迭香种植的品种和物候条件提出了改进建议。

8月29日，王俊和科技特派团一行前往对桥镇江西思派思香料香精有限公司香樟树种植加工基地，对香樟叶油和山苍子油的提取车间扩产和节能降耗技术改造进行现场指导。

通过亲临香料作物种植基地，沪赣两地天然香料专家深入交流，取长补短，使得当地的香料香精企业对上海专家接地气的工作风格和专业素质有了新的认识，扩大了协会的影响力。

在这次江西省科技下乡活动中，有一家宜春的天然香料种植加工企业提出加入上海协会的意向，并邀请王俊副秘书长在适当的时候去基地指导种植和生产。在 8 月 24 日上海芳香展上，有一家河南的迷迭香种植企业约见王俊，探讨迷迭香种植和加工问题。

国家标准

协会承接 2020 年度食品安全国家标准制修订

2020 年度协会承接的二项食品安全国家标准制修订工作于 9 月份被国家食品安全风险评估中心正式立项，具体是：1、制定《食品安全国家标准 食品添加剂 茶黄素》，与山东省食品药品检验研究院合作；2、修订《食品安全国家标准 食品营养强化剂 硫酸铜》，与上海市质量监督检验技术研究院合作。

2020 年 1 月 15 日，国家卫生健康委办公厅于发布了“关于公开征集 2020 年度食品安全国家标准立项建议的通知”，对承接食品安全国家标准的立项条件与范围、立项申报要求提出了明确要求。

立项申报要求：（一）立项建议应当具备扎实的前期科研基础，标准制定、修订时机成熟。主要技术内容科学合理，在行业内得到广泛认可。立项建议应当包括需要解决的重要问题、立项背景和理由、标准适用范围和技术要求、现有风险监测和评估依据（如有相关材料）、国内外相关标准情况等。（二）立项建议应当一并提出标准起草的项目承担单位。项目承担单位应当为相关领域权威的技术机构、科研机构、教育机构、学术团体或行业协会，具有标准研制相关工作经验，能够提供相应保障条件，确保按时、保质完成标准起草工作。鼓励项目承担单位联合相关单位组成协作组，共同承担标准起草工作。项目负责人应当为项目承担单位在职并具有高级专业技术任职资格人员，熟悉食品安全标准管理法律法规，具有较强的组织协调和沟通能力，态度严谨，责任心强。

行业简讯

华宝股份荣登 2019 年度轻工业百强企业综合榜单

近日，中国轻工业联合会官方网站中国轻工业网（中轻网 www.clii.com.cn）发布了《轻工业百强企业榜单（2019 年度）》，华宝股份荣登《轻工业百强企业综合榜单（2019 年度）》。这是公司继去年荣获“2018 年度中国轻工业科技百强企业（100 强）”称号、香精行业“2018 年度中国轻工业行业十强企业”称号（排名第一）后斩获的又一个重要综合实力奖项。在华宝股份全体同仁的共同努力下，截止 2019 年 12 月 31 日，华宝股份年营业收入 21.85 亿元，净利润 12.54 亿元，研发投入 16,452.87 万元，占营业总收入的比例达 7.53%。中国轻工业联合会通过对轻工企业 2019 年度的营业收入、实现利润、科研投入、营业收入增长速度、营业收入利润率及税收占利税总额比重六项指标进行量化评分，评价出轻工业百强企业。华宝股份凭借在以上六项评分指标的出色表现，荣登百强企业综合榜单。

新会员介绍

安徽凯博生物科技有限公司

安徽凯博生物科技有限公司（AHUI CAPA BIO-TECH CO., LTD.）成立于 2013 年，是食品用香精香料和调味品研发、生产、加工、销售为一体的国家级高新技术企业。公司总部坐落于安徽省合肥市经开区工投立恒工业广场，建筑面积达 4000 多平方米，注册资金 500 万。公司拥有专业的技术人才，一流的科研团队，长期与合肥工业大学、北京农业大学、安徽农业大学等高等院校进行交流合作。

公司生产的食品用香料主要为大蒜油和生姜油，其中大蒜原料年加工消耗量约 5 万吨，

大蒜油年产量超过 100 吨，是目前全球最大的大蒜油生产商和供应商，客户遍布中国大陆、欧美、东南亚、日本、中东等市场。此外公司旗下的“加味可”新项目也在积极建设中，该项目主要涉及大蒜的综合利用开发，以“绿色环保、可持续发展”的理念为指导，采用现代化生产分离工艺技术与传统的水蒸气蒸馏工艺技术相结合，在有效解决生产过程中产生“三废”问题的同时，最大限度地提高了资源利用度，项目建成投产后预计产值将超过 1.8 亿元。

“质量第一，确保健康，诚信经营，追求卓越” 是公司的质量方针。公司拥有完善的原料采购体系，对原料产地、品种、质量等都有严格的要求。公司建立了大蒜种植基地，以此来提升大蒜原料的品质，从源头开始保证大蒜深加工产品的高质量；公司拥有现代化实验室，检验设施齐全，检测手段完善，为产品质量控制进行层层把关；为提高公司的管理水平，树立良好企业形象，肩负起社会责任，先后全面通过 GB/T 19001-2016 质量管理体系、GB/T 22000-2006 食品安全管理体系、BRCGS 全球食品安全管理体系认证，并取得 KOSHER (犹太洁食)、HALAL (清真食品) 的产品认证。

“专注、科技、创新、服务” 是公司倡导的经营理念。不断地改进工艺技术，提高产品质量；以标准化、规范化管理为基础，为客户提供安全、卫生、健康的食品配料产品。

“全球大蒜专家” 是公司的愿景。公司将会一直专注于大蒜产品的创新和开发，致力于创立大蒜产品的品牌声誉。

地址：安徽省合肥市经济开发区繁华大道西段工投主恒工业广场 B 一 13A 第 5 层

邮箱：wangyy@garlicare.com 电话：0551-62880605



公司外景



公司实验室