



食品工业产业升级的关键在于天然化

• 本刊评论员 •

随着人们生活水平的不断提高以及健康意识的日益增强，对于食品的需求更加注重品质、安全与健康属性。食品工业作为国民经济的重要支柱产业之一，正面临着深刻的变革与挑战，寻求转型升级之路。而在众多发展方向中，天然化正逐渐成为食品工业产业升级的关键出路。

1. 食品工业在发展进程中存在的问题

国务院食安办联合工业和信息化部、农业农村部、国家卫生健康委、海关总署、市场监管总局近日印发的《食品添加剂滥用问题综合治理方案》，要求全面加强食用农产品生产、食品和食品添加剂进口检验等源头治理，强化食品添加剂生产、销售以及在食品生产加工、餐饮服务环节使用监管，严厉打击化工产品冒充食品添加剂违法行为，开展从农田到餐桌全过程食品添加剂滥用问题综合治理。《方案》直面了现阶段食品安全面临的滥用食品添加剂、违法使用禁用农业投入品等问题。

2. 健康需求与发展机遇

随着消费者健康意识的提升，人们对食品健康、安全、天然的消费观念正日益加强，例如，越来越多的消费者在购买食品时，会仔细查看食品的配料表，不愿选择含人工合成物质的产品。在饮料市场，天然水果原汁销量不断攀升，传统饮料配料也在尽量回避人工色素、香精、甜味剂和防腐剂。在政策层面，各国也在不断加强对食品添加剂的监管，美国食品药品监督管理局（FDA）宣布计划于2026年底前逐步淘汰美国食品供应中所有石油基人工合成色素，并为过渡制定明确的时间表。欧盟、日本等发达国家和集团都要求食品企业准确标注食品中的成分和添加剂信息，引导消费者选择天然、健康的食品。

消费者观念和市场需求的转变，为食品工业的天然化发展提供了强大的动力，也为食品和食品配料企业天然化转型提供了明确的发展机遇。

3. 天然食品的国际市场情况

国外以“清洁标签”的形式声称产品天然度含量，消费者能够通过清洁标签获悉食品成分和来源，满足他们对产品信息的知情权，相关产品包括食品、膳食补充剂和化妆品等。根据 Data Bridge Market Research 的数据，全球清洁标签成分 2025 年至 2031 年的复合年增长率为 6.75%，预计 2031 年产值达到 847.9 亿美元。Global Market Insights Inc. 的数据则显示，2024 年全球清洁标签成分市场规模为 569.6 亿美元，2024-2032 年的复合年增长率为 5.56%，预计到 2032 年产值达到 878.3 亿美元。

具体到食品产品，据 Allied Market Research 报告，2020 年全球天然食品和饮料市场价值为 1204.46 亿美元，预计到 2031 年将达到 3612.69 亿美元，2022 - 2031 年复合年增长率为 11.44%；天然饮料在 2022 - 2031 年预测期内的复合年增长率为 11.58%。2023 年德国、法国、意大利、荷兰、西班牙及英国的植物性食品销售总额达到 54 亿欧元，较 2022 年增长了 5.5%，销售量也增加了 3.5%。2024 年美国天然产品市场预计全年销售额接近 3200 亿美元。亚太地区天然食品市场增长迅速，尤其是中国和印度等新兴市场，消费者对天然食品的需求不断增加。

4. 天然食品的国内市场情况

在国内，食品工业天然化趋势正迅猛发展，无论是市场规模、技术创新，还是区域发展等，都呈现出蓬勃的态势。2023 - 2024 年，中国天然功能食品市场规模稳步增长，维生素等天然功能食品的销售增速明显，市场潜力巨大。在食品添加剂行业，天然添加剂成为行业增长的核心动力之一，2020 - 2024 年，市场规模从 2000 亿元增长至 3282 亿元，年复合增长率达 10.3%，预计 2025 年市场规模将突破 4200 亿元，天然提取物（如迷迭香抗氧化剂）保持 15%-20% 的高增长，2025 年天然色素市场规模将突破 320 亿元。

在技术创新层面，国内企业积极投入研发，取得了显著成果。华恒生物通过 CRISPR 基因编辑技术将 β - 胡萝卜素生产成本降低 57%；浙江医药运用超临界 CO₂ 萃取技术使茶多酚纯度达 98%；脂质体包埋技术使维生素 C 高温保留率从 35% 提升至 89%，在功能性饮料中的应用增速达 24%，为天然功能性食品的发展提供了有力的技术支持。

在区域发展角度，长三角和珠三角产业集群凭借其完善的供应链体系，正集中发展高附加值功能性天然色素产品，预计到 2030 年这两个区域的市场集中度将达到较高水平。这些地区的企业通过整合上下游资源，形成了从原料种植、提取加工到产品销售的完整产业链，有效降低了生产成本，提高了产品质量和市场竞争能力。

然而遗憾的是，由于我国缺乏食品配料天然度认证机制，很多优质安全的产品因价格因素无法在国内立足，只能出口海外。我国的健康食品原料只是保障了他人的安全。

5. 食品配料的生物相容性

食品配料的安全性主要基于毒理学评价，但是，历史上食品添加剂通过了评价，允许使用，后经长期观察发现不安全，被撤销许可的情况确实存在。例如，溴化植物油曾作为饮料中的乳化剂和风味稳定剂，但美国 FDA 的研究发现其会导致甲状腺毒性以及在大鼠的心脏、肝脏和脂肪组织中积累溴结合脂肪，2024 年 11 月提议禁止使用。2018 年 10 月，FDA 禁止苯甲酮、丙烯酸乙酯、丁香酚甲醚、月桂烯、胡薄荷酮和吡啶作为合成调味料用于食品，因为实验数据显示，这些物质用于动物会诱发癌症。2021 年 5 月，欧洲食品安全局研究认为二氧化钛能够破坏人体 DNA，2022 年 8 月 7 日，欧盟全面禁用二氧化钛作为食

品添加剂。2023年10月3日，欧盟不再允许硬脂酰酒石酸酯作为食品添加剂使用，原因是缺乏足够的毒理学数据证明其作为食品添加剂的安全性。溴酸钾因含有少量溴酸盐，动物研究显示有致癌性，1999年被国际癌症研究机构列为“可能致癌物”，随后在欧洲国家被禁止使用。偶氮甲酰胺的动物研究表明它可能是器官和细胞毒素，还会导致人类呼吸并发症，被欧盟禁止作为食品添加剂使用。日本原先允许使用甜蜜素，1969年，因美国指出甜蜜素可能会引发癌症，日本政府禁止了其使用。2004年，日本厚生劳动省基于TBHQ可能具有致癌作用的研究结果，决定禁止其在食品中的使用。我国也曾允许溴酸钾、偶氮甲酰胺、海藻胶、落葵红、密蒙黄、酸枣色、2,4-二氯苯氧乙酸等作为食品添加剂，现在已被禁止。

虽然合成的不一定不安全，天然的不一定安全，但是从生物相容角度分析，天然物质的生物接受度更好。例如，众所周知的反式脂肪酸，在分子式上与普通脂肪酸完全一致，仅因空间结构的差异，人体便不能代谢。

5. 天然食品认证沿革

食品和食品配料天然度认证是符合我国国情的“清洁标签”。上海食品添加剂和配料行业协会是我国最早开展这一实践的单位，早在2016年便制定了《天然食品用香精》团体标准，然因检测技术的不完善而未能落实。随着检验技术的发展，2024年上海食品添加剂和配料行业协会制定了技术可信的《食品配料天然度检测》团体标准，可以准确判断食品配料的天然性。在此基础上，发布了《食品用香料的天然性溯源》、《天然食品用香精》修订版、《天然食品添加剂天然性溯源》团体标准，2025年发布了《天然加工食品》团体标准，为天然食品认证从检验技术、配料组成、加工工艺各个角度奠定了法律基础。2025年4月，上海食品添加剂和配料行业协会和中国检验认证集团上海有限公司的全球第一张“天然食品香料”认证证书已经颁发，标志着天然食品认证工作已正式启航。

在食品工业产业升级的道路上，天然化是国内外一致认同的发展方向，市场前进的脚步不可阻挡，天然化不仅能够满足消费者对健康、安全食品的需求，提升企业的市场竞争力，还能推动整个食品行业朝着更加绿色、可持续发展的方向发展。随着技术的不断进步、政策的持续支持以及消费者需求的进一步释放，食品工业的天然化发展前景将更加广阔。食品和食品配料企业应积极顺应这一趋势，加大研发投入，创新生产技术，提升产品品质，在满足消费者需求的同时，实现自身的可持续发展，共同推动食品工业产业升级迈向新的高度。

近期信息

华宝孔雀公司勇挑重担 做推动天然食品发展的引领者

上海华宝孔雀香精有限公司是协会的创始单位之一，在协会成立后的20多年中，先后担任四届会长单位，为协会和会员企业发展做出重要贡献。华宝股份总裁袁肖琴女士多次担任会长单位的法人代表和会长职务，在繁忙工作中，经常抽时间指导协调协会工作。十多年来，在食品添加剂产业艰难发展的岁月中，协会能够走出困境，袁会长功不可没。2021年2月，经协会推荐袁肖琴女士荣获“上海市（第五届）工商业领军人物”光荣称号。

如今，袁肖琴作为协会名誉会长，不忘食品添加剂产业在食品发展中应起的独特作用。她顺应国家需要、老百姓所盼及企业发展需要，带领公司团队参与协会制定的天然食品加工等五个系列团体标准，为中国天然食品产业奠定基础。

标准制定后，协会和中检集团上海分公司签订了合作协议，对企业产品开始检测认证。为进一步推动天然食品产业发展，要做大量深入细致的工作，目前遇到一些困难。



袁肖琴会长在2019年5月协会召开的天然香料香精研讨会上致辞

在这关键时刻，袁肖琴会长和公司有关领导商量，决定和协会共建“上海天然食品中心”。2月中旬，就在协会办公地落实房源及设计装修等，打造全国领先、国际先进的天然食品创新和展示平台。

3月11日，上海华宝孔雀香精有限公司发函给协会，提议共建“上海天然食品中心”，定位为集技术研发、成果转化、产品展示、行业交流为一体的综合性平台。具体五条措施都很有见地可操作。

一、政策引领与产业推动

推动政府出台鼓励天然食品产业发展的专项政策，引导更多资源向天然食品领域汇聚，助力上海市率先树立天然食品标杆品牌，通过举办高规格新闻发布会等形式，提升上海天然食品品牌影响力。

二、行业合作与协同发展

积极与兄弟行业协会、科研机构和企业建立常态化合作机制，共享资源，优势互补。

三、舆论宣传与产业推广

充分利用线上线下多渠道，广泛宣传天然食品理念、标准及优质产品，提升消费者对天然食品的认知度和认同感；通过参加各类展会，举办天然食品主题论坛、研讨会、品鉴会等活动，搭建行业与消费者互动桥梁

四、产品开发与产业合作

开展天然食品配料在饮料、乳制品、调味品、烘焙食品、现制茶饮等多领域的应用示范项目，探索创新应用模式，推动天然食品配料产业化进程。

五、技术攻关与创新突破

依托协会专家智库，针对天然食品研发和生产中的关键技术难题，尤其是关键天然配料，开展联合攻关，搭建产学研协同创新平台。

华宝孔雀公司认为，共建“上海天然食品中心”恰逢其时。通过与协会携手合作，充分发挥各自优势，定能推动天然食品技术创新与产业发展，为消费者提供更多优质、安全的天然食品选择，为上海乃至全国食品行业高质量发展贡献力量。

协会收到上海华宝孔雀香精公司的函件后，感到十分欣慰和受鼓舞，我们的老会长单位再一次在协会发展的关键时刻发挥引领作用。3月31日，协会召开秘书处会议，把此议题作为一项主要内容来讨论，形成四条决定：同意双方共建“上海天然食品中心”，在展示厅门口挂牌；邀请市有关部门、兄弟协会领导和本市、外地有代表性的单位领导经常来参观洽谈；利用各种宣传手段，扩大影响；同时从技术、业务等方面和华宝孔雀公司加强紧密合作，双方共赢。

我们深信，有百年品牌“孔雀”来引领，有双方真诚合作，有政府部门的支持和同行的参与，天然食品园地定能开出绚丽多姿的花朵，结出老百姓喜爱的果实来。

国内首张食品配料天然度认证证书正式颁发

2025年4月2日，我国食品行业首张“食品配料天然度认证”证书颁证仪式顺利举行。中国中检华东区域认证中心总经理李丰、上海食品添加剂和配料行业协会常务副会长吉鹤立共同出席仪式，并为国内首家获证企业昆山市绿渊香料有限公司颁发认证证书。



天然度认证体系作为食品行业标准化建设的重要成果，依托上海市食品添加剂和配料行业协会制定食品 and 食品添加剂天然性的团体标准体系，通过构建涵盖原料天然成份溯源、清洁（天然）生产工艺、天然成分物料平衡测算及环境可持续性的科学评价体系，为确保食品配料天然属性提供权威技术保证。该认证严格遵循“天然、安全、可持续”三位一体原则，建立从原料端到消费端全周期质量管控机制，为消费者建立科学可信的食品选购指引。

昆山市绿渊香料有限公司凭借其全链路无人工合成添加清洁化生产工艺体系、可溯源的天然原料供应链管理，成为全国首批通过天然度认证的标杆企业。



颁证仪式上，李丰总经理表示，天然度认证填补了国内食品配料领域天然性评价的空白，为行业高质量发展提供了技术支撑；吉鹤立教授也强调，协会将持续推动标准落地，助力食品企业提升产品竞争力和消费者信任度。后期双方将建立战略协作机制，持续深化合作，推动食品产业向全要素绿色化、生产透明化、品质可验化方向转型升级。

严谨 客观 完善

——记国内首次食品配料天然度认证及证书正式颁发

2025年4月2日，中国中检华东区域认证中心总经理李丰、副总经理孙小强带领认证中心成员来上海食品添加剂和配料行业协会，就国内首次食品配料天然度认证工作的回顾和完善与协会开展交流，协会常务副会长吉鹤立教授、秘书长包建强教授等秘书处主要成员参加了交流。我国首家开展食品配料天然度认证企业，昆山市绿渊香料有限公司的董事长、上海协会名誉会长王建飞高工参加了交流。



交流会结合首次认证工作开展的实际情况，深入讨论和确认了认证过程的细节要求、认证中心和协会的工作边界、协作交接的程式等事项。双方首先逐条讨论了现有评审材料体系，肯定了体系的完整性；再次明确了协会专家在评审前期对申请材料的审核、在现场评审中的分工，以及工作结果的输出模式。会上对审核现场的混合样抽检、检测结果反映样品天然性的置信度进行了确认，讨论了评估要求对产品生产过程审核的必要性，明确了不同工艺类别产品需分别开展生产过程审核，明确了产品认证证书三年有效性等多个事项。

由于产品认证和体系认证不同，认证证书只为受审批量产品的天然度背书，企业售出的天然配料产品需获得认证中心确认，总量限制于审批产量，由此杜绝了审核与生产不同、产品假冒伪劣的可能性，也打消了下游天然食品或食品配料生产企业的担心。

会后举行了我国食品行业首张“食品配料天然度认证”证书颁证仪式，中检华东区域认证中心总经理李丰、协会常务副会长吉鹤立共同向昆山市绿渊香料有限公司董事长王建飞颁发了认证证书。

首张“食品配料天然度认证”证书的颁发意味着我国食品天然度认证工作已经正式启航，天然度认证填补了国内食品配料领域天然性评价的空白，为行业高质量发展提供了技术支撑，这是食品行业标准化建设的重要成果。我们将严格把控“食品配料天然度认证”工作质量，始终、一致地执行认证规范。相信“食品配料天然度认证”工作能够获得国民的认可，认证工作将为保障国民食品安全提供坚实的技术保障。

开通协会间互动会员间互帮新渠道

2025年3月以来，协会对外交流频繁，迎来一批又一批兄弟协会领导、企业和高校负责人的来访，探讨在目前严峻的经济形势下，各方如何更好作为，合作共赢的新课题。

（一）协会互动求最大值

上海糖食制品行业协会和上海豆制品协会是上海食品相关行业中有很高知名度的协会，杏花楼集团、清美食品公司等都是他们的会长、理事单位，在上海市民中家喻户晓。



3月11日，糖食制品协会秘书长陈凤蔚带领副秘书长和办公室主任到访协会，和常务副会长吉鹤立、秘书长包建强和几位副秘书长讨论。怎样提升食品相关协会在全国的影响力，更好做些实事。陈秘书长等对上海添加剂协会经过五、六年艰辛努力，制定了五个天然食品添加剂、天然香精、香料团标给予高度评价，并希望有关部门能重视天然配料的认证，为高质量发展

中国食品产业作出努力。陈秘书长表示，糖食协会将鼓励协会单位积极参加认证工作。

3月12日，豆制品食品行业协会秘书长张建秋在百忙中来协会拜访吉教授。张秘书长是专家型领导，他认为上海添加剂协会对食品添加剂进行天然度认证，认定天然食品添加剂和符合国标的主辅料加工天然食品是很有前瞻性的。他认为豆制品协会不少企业产品升级换代中需用天然食品添加剂，二个协会间以后有很好的合作机会。

3月16日，广西香料香精行业协会肖筠会长和助理金女士等三人，在副秘书长王俊的引荐下来到上海协会，和常务副会长吉教授进行交流。肖会长本人有桂林拓普、桂林四季2家香料香精企业，尽管年产值很可观，却依然居安思危，认为广西是香料原产地，和上海协会合作可取得更大发展，尤其上海搞天然香料香精认证，对广西协会有很大的吸引力，并为此加入上海协会，参加天然香料、天然香精、天然配料的天然度认证。

（二）会员间交流求商机

3月18日，遂宁鼎世生物科技有限公司董事长傅华东和助理周小华在上海参观期间，特抽半天时间来协会拜访相关领导，对上海协会2019年去四川企业指导深表感谢。傅董讲遂宁鼎世的产品已与国内三分之一大厂合作，为求得更大发展，决心参与上海协会组织的天然香料香精认证，并希望协会近期去考察，组织天然度认证的一系列工作。

上海应用技术大学香料香精学院寇兴然教授应邀参加了傅董和协会吉教授的交流。寇主任表示，上海协会为全国香精香料企业的服务，应技大可积极参与校企合作。他对傅董表示，需要高校合作，可做力所能及的实事。

3月19日，吉安中香天然植物公司董事长罗秋根第二次来到上海协会这个新娘家，看望吉教授等老领导。去年，罗董参加协会组织的第六次职称评定，获得高级工程师职称，他对企业发展有了更高的期望值，这次他来协会探讨新产品的申报及参加香料天然度认证。

罗董在协会还认识了新朋友——智峪生物首席执行官王晟，寻求用AI技术提升产品质量。交流后，他们在协会合影留念。



（三）会员有问题找协会

上海崇明生化制品有限公司是坚守协会二十年的会员单位，连续几届担任协会理事单位，并协助协会多次组织专家委员会活动。该公司主营产品脱氢乙酸钠目前正在转型升级中，遇到了不少困惑，同时期待在高质量发展食品产业中寻找新产品。

4月17日，该公司总经理陶爱华特地从崇明赶到市区协会，向协会专家吉鹤立教授等咨询。吉教授给他分析了目前添加剂产业的总体形势，国家发改委和卫健委的政策、法规中有关内容和导向，让陶经理重新审视企业产品的调整和今后的发展方向。4月29日，陶总又派出有关技术人员来协会继续咨询有关问题，副秘书长周家春教授热情接待，对提出的问题给予专业的解答，让技术人员满意而归。

锐意进取 奋发有为 做好全年协会工作

——记5月8日协会秘书处会议

5月8日下午，协会在办公点会议室召开5月份秘书处会议，讨论部署今年5月—12月主要工作。支部书记兼秘书长包建强主持会议，10位人员参会。议程事先发给大家，便于讨论。

包秘书长首先介绍了4月24日参加在杭州召开的泛长三角联席会议和浙江协会成立30周年会议简况。然后，按议程讨论，形成决定。

1. 本次会议重点是落实天然配料天然度认证工作，进一步加强和中检集团上海公司合作措施及参加论证专家名单落实，共确认了十五位论证专家。会上要求各位积极与企业沟通，在年内至少有20家参加认证，
2. 包秘书长根据中央八项规定精神，党支部完善协会规章制度征求意见，主要精神是：协会对外签订合同、合作协议及一些重大事项的决定，应由党支部和秘书处、监事会集体讨论决定。
3. 会上，常务副会长吉教授介绍了6月24日研讨会的演讲题目，征求意见，增加了烘焙加工食品中天然配料的应用。这次研讨会以天然食品配料有关内容为主题，作为对会员单位的一次培训，要求每家会员派出1~3人参加。展览会上，协会设立展台，由专家和中检集团对企业提出的问题咨询并解答。
4. 今年职称评审已有19家企业38人报名参加，进程已发给参与者。5月份发放培训资料，6月份线上两天上课，7月份辅导，8月份考试，8月份专家评审，9月份发证。
5. 协会在7月份成立新一届专家委员会，除聘请高校教授外，还将聘请企业技术人员进入专家队伍，使得食品添加剂产业的技术、标准等工作，更好和企业对接落地，推动企业产品升级更新。
6. 年底前，协会将举办六届四次理事会，为明年1月召开的六届三次会员大会做准备。

议程讨论后，周家春、陆光宇等副秘书长提出，协会主要领导要对企业进行调研，看看他们需要什么，协会能否帮助解决，使协会工作更好服务企业。

会上，对2024年2月秘书处提出的奖励办法进行适当修正，调动大家的积极性。

最后，常务副会长吉鹤立教授提议，协会秘书处每位人员要加强责任感，主动积极做好议程上提出的各项工作。

党建活动

落实中央八项规定 完善协会规章制度

5月8日上午，协会党支部组织8名党员和党外人士在会议室学习《中共上海市工业经济联合会深入贯彻中央八项规定精神学习教育实施方案》的通知。

支部书记兼秘书长包建强教授首先对通知精神进行解读。他讲，中央八项规定的目标要求是：总结党的十八大以来贯彻中央八项规定精神取得的成效，集中整治违反中央八项规定及其实施细则精神的突出问题，为进一步全面深化改革，推进中国式现代化提供有力保障。

学习教育自今年全国两会开始至7月底前，要抓好集中整治，确保改有成效。中央八项规定的精神实质：厉行节约，反对奢侈浪费和奢靡之风，廉洁从政，工作作风务实。

听了包书记解读后，大家先后发言，认为中央八项规定主要是纠正不正之风。我们协

会近15年来连续三次被评为4A级社会组织，我们的主要工作是有成绩的，大多数规章制度还是行之有效的，但根据新形势、新任务，有的制度需完善。



包书记讲，协会党支部根据实际情况，已修订完善3项规章制度，下午经秘书处会议集体讨论同意后公示，让广大会员监督，作为我们贯彻落实中央八项规定精神的实际行动。

党员王俊是协会副秘书长，在制定天然香料香精团标中发挥了积极作用。近几个月来，又在上海、外地积极联系认证单位，取得不少成绩。他认为，搞好协会工

作靠大家，党员是带头人，要主动做事，积极作为。吉鹤立教授讲：我们要做到红色基因代代相传，做人要正派，作风要务实，要多做有利于国家和民族的事情。其他同志也表示，协会工作要多搞调查研究，走访企业，根据会员单位需要尽力给予帮助。使贯彻中央八项规定的精神落到实处，为促进协会发展起到积极作用。

附：协会规章制度修改补充

上海市食品添加剂和配料行业协会自2010年参加上海市社会组织评估，15年来已连续三次被评为社会组织4A级优胜单位，面临新的形势和任务。协会在上级党委指导帮助下，协会党支部根据中央八项规定精神，审视了协会以往规章制度，根据新的任务要求，提出以下几项修改：

一、协会所有的重大的决策必须由党支部和协会秘书处、监事会主要负责人讨论，任何个人不得以协会名义和外单位签订协议和合同。

二、协会人事变动需由协会党支部和秘书处领导商量，由秘书处集体讨论决定，个人不得定调或许诺。

三、对外重大的活动或其他有关协会工作的重大事件，事先必须让党支部和协会有关负责人知晓同意。

职称评审

19家企业 39人参加第七次职称评审

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》，协会已举办六次行业内职称评审，解决了行业内从业人员食品添加剂专业技术职称无法评审的难题。今年年初，不少会员单位希望协会能再举办一次办职称评审。协会根据企业要求，经秘书处商定，开展第七次行业内职称评审。

3月协会发布职称评审通知，截至4月底，共有来自19家单位39人申报职称评审。按照职称评审安排，6月上旬，协会将纸质版和电子版培训资料寄送各单位申报人；6月下旬，安排二整天进行线上授课培训；7月下旬，考前答疑和辅导；8月上旬，进行线上考试；8月下旬，协会组织专家进行职称评审；9月上旬，发放职称资格证书。

食品添加剂是一个重要的产业部门，但在国家相关部门的分类目录里，找不到食品添加剂专业技术资格这一栏目。食品添加剂行业专业性强、社会通用范围广、标准化程度高，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。申报人经过资历、成果审核，通过食品添加剂专业考试，协会组织职称评审专家对每位申报人材料进行审核，使符合条件的申报人获得相应的

专业技术职称。

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水平、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。

研讨会

第二十六届健康天然原料、食品配料中国展 食品安全和食品添加剂研讨会

地点：国家会展中心（上海）

时间：2025年6月24日

主持人：包建强

主题报告：

- 一、天然加工食品产业促民生经济发展 提高老百姓食品安全质量
- 二、天然加工食品安全性分析
- 三、全球合规策略和美国新原料法规解读
- 四、天然加工食品中食品添加剂的使用要求
- 五、发展食品用天然香精 为天然加工食品服务
- 六、天然食品生产技术要求
- 七、烘焙食品加工中天然配料的应用
- 八、加工食品天然度认证

管维镛
吉鹤立
王 沛
周家春
王 俊
赵 勇
杨锦健
孙小强

*** 请各会员单位联系人，在6月5日前，将参会人员名单发至协会邮箱。**

兄弟协会

2025 年泛长三角食品添加剂和配料协会联盟会议在杭州举行

4月25日，2025年泛长三角食品添加剂和配料协会联盟会议在杭州召开。本次会议旨在加强泛长三角地区食品添加剂和配料行业的交流与合作，推动区域行业协同发展，提升行业整体竞争力。



会议由浙江协会秘书长何春毅主持，四省两市六个行业协会领导及专家代表出席会议。

会上，各协会介绍了今年的工作进展，如上海协会的天然配料天然度认证、江苏协会开展十大最具竞争力企业评选、安徽协会组织企业跨省交流、昆山协会换届工作、江西协会20周年庆筹备工作等。

上海协会包建强秘书长介绍协会经过五、六年艰辛努力，先后制

定了天然食品用香精、天然配料天然度检测、食品用香精天然性溯源、天然加工食品等五个系列团标，并和中检认集团签订合作检测协议。4月2日在上海为首家获证企业昆山市绿渊香料有限公司颁发认证证书。这项工作开创国内食品配料天然度认证先河，为高质量发展食品产业提供有力支撑。上海协会愿意和泛长三角兄弟协会联盟合作共赢。朱凤媛主任介绍上海协会正在开展第七次行业内职称评审，欢迎兄弟协会参加，并邀请各协会组织企业光临6月24日在上海国际展览中心举办的以天然食品认证为主题的研讨咨询活动。

交流中，浙江协会对GB2760中合成香料目录中香料品种数量与GB 29938附录D中食品用合成香料技术要求表中香料品种数量有差异的方面，与参会人员交流了看法，讨论了食品添加剂乙氧基喹啉及饲料EQ60粉之乱象。参会的浙江企业也向各协会领导咨询香料相关问题，得到了指点和解答。

浙江协会名誉会长邵斌、名誉会长黄仙堂对江苏协会组织的十大最具竞争力企业评选给予高度赞扬。他们提出，泛长三角行业协会各有特长，要扬长避短、合作共赢。

三十年精彩纷呈

——浙江协会召开成立三十周年暨六届二次会员大会

4月24日下午，浙江食添和配料行业协会在杭州召开成立三十周年暨六届二次会员大会，上海、江苏、江西、安徽、昆山等省市兄弟协会各派协会负责人前去祝贺。我协会秘书长包建强、监事长李苍军等参加会议，并向浙江协会赠送锦旗，上面绣着“基业长青、再创辉煌、携手同行、共赢未来”16个黄色大字。



浙江协会下面的100多家会员单位，同心协力，以“敢为天下先”的浙商精神，实现行业销售额从3亿元到200亿元的跨越，让中国味道跨越山海香飘世界。

会议由会长陈德水主持，协会创始人之一童永和老先生向5家创始功勋单位赠送牌匾。会员单位相继发言，赞扬协会三十年来坚守服务社会、服务行业、服务政府的使命，砥砺前行，笃行不怠，为行业树立标杆，荣获省级“一带一

路”建设先锋。在举办境外主展时，建设起通往国际的桥梁，和兄弟协会合作促成泛长三角协会联盟的形成。陈会长致辞中寄情未来，但愿产业久，千里共鹏程。

在庆祝会结束后，浙江协会紧接着召开六届四次理事会、一届四次监事会、六届二次会员大会。认真履行章程中规定的各项议程，通过了相关负责人的调整和会费标准等；监事会作了报告；同时还邀请专家作相关技术报告，会议安排十分紧凑。

安徽省食品添加剂和配料协会二届四次会员大会在合肥召开

4月25日~26日，安徽省食品添加剂和配料协会二届四次会员大会暨2024年度年会在合肥市合肥召开，会议由安徽金禾实业股份有限公司承办。添协理事会成员单位和新老会员单位代表共45人出席会议，协会监事中国检验华东区认证中心副总孙小强、合肥市市场监督管理局标准化处处长尤爱城应邀出席会议，添协秘书长杨文明主持大会。



省食添协理事长王从春代表协会理事会热烈欢迎与会人员的到会交流指导，并作《2024年理事会工作报告》和《理事会财务工作报告》。工作报告指出，2024年，在食品添加剂和配料行业出现内卷的严峻形势下，但依然保持强大的韧性和活力，总体延续了平稳发展的态势。

协会党支部书记吴飞从积极参加省社会组织综合党委举办的各种专项培训活动，协会党员充分利用微信群、大讲堂等形式深入开展学习活动，组织开展党支部主题教育活动，以及强化党建引领服务协会工作等四个方面，对2024年度党建工作进行了报告。

尤爱城处长在《企业标准化建设知识解读》讲座中，从各类标准政策及编制要求、社会团体标准化工作、食品添加剂行业标准化工作三个方面，着重解读了国家标准化最新法律法规和政策、团体标准制定的目的/意义/目前的态势/程序要求、团体标准/企业标准自我声明 公开和监督制度/公开平台现状及使用方法/要求等内容。

孙小强副总经理在《解码食品配料天然度认证》讲座中，从天然度认证介绍、天然度认证现状、团体标准介绍、认证流程、获证益处等五个方面，详细解读了食品配料天然度认证这一全新食品新家族。孙副总强调，上海市食品添加剂和配料行业协会于2024年5月19日正式发布了《食品配料天然度检测》团体标准，填补了行业空白。2024年11月15日，又正式发布了《天然食品添加剂天然性溯源》团体标准，由中国标准出版社出版，成为首个涉及天然食品添加剂的团体标准。

4月26日，协会党支部及部分与会代表，共同前往位于舒城县境内的万佛湖开展党支部主题活动，并在毛泽东主席“水利是农业的命脉”题词下合影留念。通过参观，深切感受到了当地干部群众众志成城，不畏艰苦、不怕牺牲的大无畏革命精神。

新会员介绍

江西海瑞天然植物有限公司

江西海瑞天然植物有限公司是一家从事天然植物有效单体及有效成分研发提纯加工销售为一体的高新技术企业，公司始创于2006年，座落于红色根据地井冈山脚下的吉安井冈山经济技术开发区内，占地1.472公顷，建筑面积15000平米，总投入资金达5600余万。

公司现拥有高科技检测设备和高效液相色谱仪以及各种实验设施；全新的超临界CO₂萃取技术和先进的电脑程控流水植物油提取，日投料容量达50吨的现代化全自动热榨和冷榨多功能提取设备；混合机及各种粉碎机等多种加工设备，年产能可达上千吨。

公司目前生产的产品有香料油、挥发油、药油以及植物油等基础油；主要应用于医药、保健品、化妆品、日用品、畜牧等领域。

公司在发展过程中，不断与国内多个科研机构与高等院校合作；研发生产能力和提取工艺改造技术不断加强，规模不断壮大。公司已由初建时期的贸易公司转变为综合技术型实体；下辖贸易；研发生产加工和自有品牌营销集成公司。

公司秉承团队合作、客户至上、勇于负责、感恩社会的价值观，现有国内和国际销售业务团队各十余名，产品销售网络涵盖中国大陆和港澳台地区以及北美、欧洲、东南亚、非洲等上百个地区；其中美国客户就达上百家，英国达20余家。

公司愿景成为中国植提界具有影响力的公司，致力于中国植提发展型行业的多元化，持续化，国际化，为中国植提行业走向世界舞台而奋斗终身。

抚顺独风轩骨神生物技术股份有限公司

中国汤·独风轩，作为中餐骨汤料专家，是国家高新技术企业，于2016年成功登陆新三板（股票代码：838561）。公司发明了畜禽骨综合提取利用技术，并牵头起草了骨类调味料的行业国家标准。

独风轩拥有三十七项国家专利，30余年来始终专注于民间各派美食标准化汤底的研制，掌握了民间汤食“分子+数学”的标准化转化应用技术。公司按照GMP药品级工厂标准进行建设，拥有1000+全国各级代理商，为2000+大型餐饮连锁企业及食品工厂品牌提供服务，30年来覆盖超过30万+餐饮门店，助力众多轻餐汤食餐饮连锁企业实现“N+1”的迅猛发展。

近年来，公司借鉴类可口可乐公司模式，逐步扩建全国产能。目前已建成海南洋浦中熬汤业原料汤供应链工厂、辽宁铁岭独风轩清真骨汤预制菜工厂、辽宁抚顺独风轩骨汤工厂。同时，在海南、上海、沈阳、成都、郑州、广州、西安、武汉、北京等地建设独风轩汤食代共享爆品菜研创中心、共享产品应用技术服务中心，助力汤食餐企实现厨房革命与汤底升级。独风轩致力于让一亿人每天轻松喝到美味营养骨汤，构建全球骨汤产业链，助力合作伙伴取得成功，用中国汤传承中国味。