

安踏、恒安、盼盼、特步、劲霸、三六一度、亲亲、鸿星尔克……灾情牵动人心 晋企千里驰援

本报讯（记者 柯国笠 柯雅雅 蔡明宣 刘宁 施珊妹）近日，河南中北部出现强降雨，郑州、新乡、开封、周口、洛阳等地出现险情。众志成城守望相助，齐心协力风雨与共。昨日，安踏、恒安、盼盼、特步、劲霸、三六一度、亲亲、鸿星尔克等晋江企业不约而同，捐款捐物、疏通渠道，千里驰援灾区，展现晋企大爱。

作为国内体育用品龙头企业，安踏集团率先行动。

昨日，安踏集团决定向河南省慈善总会捐赠总计5000万元的现金及装备物资，用于支援灾区前线的救援工作，帮助受灾地区群众尽快恢复正常生活。此外，在灾害发生的第一时间，安踏集团向所有受灾的河南员工及员工的家人开放“和木爱心基金”帮扶通道，为员工解决后顾之忧。

安踏方面表示，正值东京奥运开幕前夕，安踏通过实际行动，号召更多人和团体发扬更快、更高、更强、更团结的奥林匹克精神，携起手来一起帮助河南灾区渡过难关。同时向所有驰援一线的救灾官兵及救援机构致敬！

洪涝灾害后疾病风险增加，个人卫生健康不容小觑。不少网友在微博等社交媒体渠道发声，寻求解决灾区妇女儿童等所需的卫生巾、纸尿裤短缺难题。

对此，晋江龙头企业恒安集团第一时间从就近的河南漯河、湖北孝感等生产公司调集物资，以最快速度驰援河南。

不仅如此，记者获悉，恒安集团还通过中国妇女发展基金会、郑州慈善总会，向河南灾区捐赠卫生巾、纸巾、湿巾及纸尿裤等产品共计1000万元，极大地保障了灾区群众的卫生需求。

恒安方面表示，守护国人健康是恒安集团的使命与担当，恒安集团将持续关注灾情动向和群众需求。风雨无情人有情，恒安集团向所有驰援一线的救灾官兵及救援机构致敬！你我风雨同舟，守护家国恒安！

同样在行动的还有食品企业盼盼集团。20日晚，盼盼集团总部连夜召开会议，第一时间制定驰援河南的捐赠计划。

昨日，盼盼食品集团启动了抗灾紧急行动，首批盼盼手撕面包、盼盼豹发力饮料等爱心物资已由吉林盼盼食品有限公司发往郑州，向受灾地区干部群众送温暖献爱心。

当天下午，吉林盼盼食品有限厂区，工作人员热火朝天地搬运一箱箱爱心物资。“这些物资是准备发往河南郑州的，这场暴雨水灾牵动着全体盼盼人的心，我们第一时间响应集团号召，将爱心物资发往受灾地区，帮助当地干部群众更好地抗击水灾。”吉林盼盼食品有限公司相关负责人说。

盼盼食品集团董事长蔡金坡表示，盼盼人将与全国人民一道，以自身行动参与抗灾，守望相助，共同战胜水灾。

“劲心携手 风雨一起扛”，劲霸集团第一时间响应，捐赠1000万元物资驰援河南。

此外，特步携手品牌代言人范丞丞捐赠的3000万元物资即刻启程，为河南加油。

三六一度也通过河南省慈善总会捐赠1000万元现金及物资，全力支持抗洪救灾工作。

亲亲食品则通过郑州慈善总会，向河南灾区捐赠果冻、膨化、米酒等产品共计100万元，在第一时间就近从河南漯河、湖北孝感等生产基地调集物资，以最快速度驰援河南，为灾区人民提供补给。

亲亲食品方面表示，风雨无情人有情，希望亲亲的产品能为灾区人民带去美味与重构美好生活的希望。它将尽己所能，践行企业的社会责任。

鸿星尔克紧急成立救灾指挥小组，捐赠5000万元救灾物资，通过郑州慈善总会、壹基金紧急驰援灾区，以实际行动为抗洪一线的救援人员、社区工作者及受灾群众提供有力支持。

大灾无情，人间有爱。无论是自然灾害，或是疫情险情；无论是扶贫助学，或是爱幼敬老，都能看到晋江企业践行社会责任的身影。此次面对河南水灾，晋江企业迅速行动，以帮助灾区群众实际需求为出发点，积极捐款捐物。不少企业表示，将持续关注灾情，持续驰援灾区，与灾区群众在一起。

安踏、宝龙、恒安、天虹上榜《财富》中国500强

本报讯（记者 柯国笠）近日，财富中文网发布了2021年《财富》中国500强企业排行榜，展现中国上市企业在过去一年的业绩和成就，8家泉州企业上榜，其中包含安踏体育用品有限公司、宝龙地产控股有限公司、恒安国际集团有限公司、天虹纺织集团有限公司4家晋江企业。

具体来看，晋江企业中，安踏体育以355.12亿元营收，排名总榜单第296位；宝龙地产以总营收354.953亿元，排名总榜单297名，排名上升56位；恒安国际以总营收223.74亿元排名总榜单428名；此外，天虹纺织以总营收195.7694亿元排名第481名。

在各项子榜单中，晋江企业的表现同样不俗。净资产收益率(ROE)最高的40家公司中，恒安国际以23.67%净资产收益率，位居31位；分行业来看，纺织服装行业共有4家企业上榜，晋江企业中的安踏体育与天虹纺织位列其中，安踏体育位居行业榜首。然而，入选该榜单的晋企，仅宝龙地产排名较去年有所上升，其他较去年排名皆有所下滑。

总体来看，今年上榜公司的年营收门槛接近174亿元。受到新冠肺炎疫情影响，今年的上榜公司年收入门槛相比去年近178亿元的门槛降低了2.3%。今年500家上榜的中国上市公司总营业收入达到53万亿元人民币，较去年增长5%；净利润达到了4.3万亿元，较去年增长约2%。和上一年的榜单相比，今年上榜公司营收和净利润涨幅均大幅缩小。

在过去一年中，按照《财富》（中文版）的行业划分标准，500强榜单公司中，互联网服务行业上榜公司的收入同比增长19%，而交通运输、物流、仓储业、港口、纺织服装等行业整体收入则受到疫情较为明显的冲击。作为数字经济新型基础设施建设主力的电子和电子元器件、计算机、通讯和通讯设备等行业，整体则录得较为稳健的增长，新基建目前占比仍较小，未来空间广阔。

健康概念食品“玩”出差异化

本报记者 刘宁 蔡明宣 实习生 吴婧仪

“这颗瓜子不太冷”“魔方果宝”“能量制造厂”“财气糖”……在第五届海峡两岸食品交易会暨第八届闽台(泉州)食品交易会(以下简称“食交会”)现场,产品名令人眼花缭乱。而每个特色的食品名称背后呈现出新品更多元化的个性趋势。

记者走访发现,今年食交会,企业的创新已不再止步包装形式、口味、产品形状的改变,更从产品的工艺配方入手。或减糖,或无添加蔗糖,或减少食品添加剂,或增加功能性要素……在健康已经成为食品研发主流方向的情况下,食企也“玩”出了差异化。



本报记者 董军 摄

个性口味的“试水”

画面中,男主角将瓜子抱在怀里,手中的枪指向“薄荷味瓜子”五个字;女主角手中抱着一盆葵花,以此暗示产品是葵花籽。画面下方以百分比的形式直观地呈现冷感度……这是旺瓜食品推出的“这颗瓜子不太冷”系列薄荷味瓜子的产品视频。

旺瓜食品副总经理翁柏鸿介绍,现在市面上薄荷味的食品已经不稀罕,但是在炒货品类中,薄荷味则较为少见。他分析,薄荷味不属于甜味或者咸味,该口味偏中性,经过长时间、多品牌的市场教育后,其受众群体更广。在夏日炎炎的7月推出有冰凉口感的瓜子,能够补充

企业的淡季产品矩阵。

薄荷味与瓜子的组合少见,而奶酪与海苔的碰撞则更是将绵密与清脆两种口感进行结合。在力绿食品展位上,奶酪味夹心海苔、奶酪味岩烧海苔等多个奶酪味海苔制品十分抢眼。力绿食品营销总监郑成富介绍,奶酪味与海苔早已是经过市场验证的味道与产品,将两个“爆款”结合在一起,能够在热爱奶酪味与海苔爱好者中再次斩获一批新粉丝。

同样选择跨界组合的还有久久王食品今年推出的“魔方果宝”和“轻松果宝”两大系列产品。其将棉花糖与果汁软糖进行结合,消费者可以在一款产品

中享受到两种口感。

而哈密食品则推出了海盐花生与海苔花生两种新口味。其中,海苔花生将海苔打碎,均匀地撒在花生上。不同于海苔味花生主要采用的是海苔提取物,哈密的海苔花生利用其工艺

提升保存了该产品中碎海苔的口感。

不同于以往一味追求新奇口味,今年食交会上,企业新品的个性化口味“试水”有更多的市场调查作依托,并在工艺上有所提升。

探寻新技术 探索新产品 第三届中国休闲食品工艺技术高峰论坛举行

本报讯（记者 刘宁 实习生 吴婧仪）昨日下午，第三届中国休闲食品工艺技术高峰论坛暨棕榈油在食品中的应用研讨会举行。论坛以“棕榈油在休闲食品中应用的新技术、新产品”为主题，由马来西亚棕榈油总署、国家粮油信息中心、江苏中天顺粮油等机构负责人，以及企业专家进行分享，吸引主营巧克力、膨化、烘焙等品类的休闲食品企业相关负责人参加。

马来西亚棕榈油总署专家陈诗晴聚焦“红棕油在休闲食

品中的前沿应用”进行分享。她分析，以红棕油为基础的膨化食品色泽更饱满，抗氧化性更强，有助于延长保质期。以红棕油为原料的膨化零食是一种在国内市场具有很高商业潜力的新概念休闲食品，可以作为营养强化型产品销售，整体接受度比商业挤压零食更高。同时，它的应用处理简单且易操作，无需对现有工厂进行重大改造。

来自邦吉洛德斯的博士严友则聚焦“改性热带植物油的功能与应用”。他认为，改性

热带植物油可以作为烘焙油脂，其融合性、延展性、保湿性、稳定性、打发性等性能佳，具有非氢化、产品结晶细腻、操作性好等特质。

“凝胶油解决了什么问题？”针对这一话题，来自马来西亚棕榈油总署的专家牛跃庭以“凝胶油技术在巧克力中的应用”为主题，分享了凝胶油的应用可以解决巧克力制品中反式脂肪酸、油脂迁移、饱和脂肪酸等健康问题。此外，凝胶油的运用有助于提高巧克力的耐热性及延缓巧克力霜变有一定

积极作用。他认为，行业应不断探索，提升凝胶油的功能性，以满足加工和产品感官的要求。同时，他指出，凝胶油商业化应用目前面临的关键挑战是新的有机凝胶因子的发现。

论坛最后，来自国家粮油信息中心的张立伟聚焦“国内大宗植物油供需状况及未来展望”进行分享。

与会专家一致提出，要提高包括棕榈油在内的植物油在休闲食品中的应用，积极开发、探索适配该应用的新技术、新产品。

行业专家共话食品绿色健康发展 晋江食品产业与生态健康未来创新发展国际论坛举行

本报讯（记者 蔡明宣）昨日上午，第二届AACC国际生物食品高端论坛、晋江食品产业与生态健康未来创新发展国际论坛暨大健康食品与饮料新品产业化成果发布会在晋江豪新食品市场举行。

会上，江南大学和晋江市罗山街道合作成立了“江南大学罗山食品产业创新技术转移中心”，江南大学代表袁尧教授和罗山街道党工委书记吴再发共同为食品产业创新技术转移中心揭牌。此外，江南大学分别与雅客食品、尊晋健康食品、麦都食品签署功能性发酵食品

开发及产业化项目、糖尿病适用方便主食研发及产业化项目、白黎芦醇天然酵母粉关键技术及产业化项目。

本届论坛围绕“绿色·健康·产业链”的主题和国内国际双循环新发展格局，特邀江南大学教授黄卫宁、华南理工大学教授郑建仙、江南大学教授张丽杰、比利时焙乐道集团中国区总裁方诚保、日本三委食品化学株式会社横滨研究所所长小川晃弘等专家，分别就生物技术改造食品产业、功能性食品发展趋势对晋江工业的影响、晋江食品产业链与生态健

康未来创新链等行业问题进行分享。

郑建仙指出，在健康中国国家战略指引下，功能性食品迎来新的发展机遇。2018年至2020年，我国功能性食品仅代餐这一品类，市场销售量和品牌数量就翻了一番。2018年，全球功能性食品市场销售额已近3000亿美元。郑建仙认为，晋江食品产业基础雄厚，产品品类多样，功能性食品将是晋江食品工业不可或缺的板块。

黄卫宁表示，利用晋江与江南大学的共建平台，江南大

学正在整合全球优质的食品资源为晋江食品产业发展赋能。黄卫宁认为，通过建立创新生态系统可以实现政产学研用的深度融合，通过食品产业升级迭代、市场培育推广、品牌营销提升、生产链的拓展，可以综合提升晋江食品饮料健康产业的国际竞争力。

小川晃弘则介绍了日本面包和蛋糕市场的最新趋势。

21日下午，大会还组织专家团队走访部分食品企业，实地考察晋江食品产业发展情况，为罗山食品产业高质量发展把脉献策。

打响“抗糖”战

与近两年流行的健康概念食品相似，在食交会上，0糖、无添加蔗糖、低糖等概念产品仍屡见不鲜。在佳由食品的展区，一款全麦无蔗糖手撕面包引人注目。晋江佳由食品有限公司营销总监兰宇彤介绍，该产品是企业针对有减肥、降糖等需求的消费人群专门研制的产品，加入了无蔗糖糖浆和全麦粉，让面包的口感更出众。同时，无蔗糖添加的清爽口感和烘烤后自然呈现的状态形成了无添加蔗糖产品的特色。

而在大众印象中，以高糖著称的蜜饯品类也开始做起了减糖与提鲜的工作。

泉利堂食品在去年无添加产品“真正杨梅”的品类基础上，又推出了红茶味和绿茶味两种新口味产品。新品加入了乌梅粉，中和了消费者所反馈的偏甜的口感，而茶味的加入让传统闽南蜜饯增加了茶香，口感上更符合年轻消费群体对休闲食品的诉求。

泉州市泉利堂食品工业有限公司总经理陈清帅表示，“真正杨梅”系列产品是泉利堂匠心打造的产品，由于低温“吃糖”，产品“吃糖”速度会比较慢，但产品颗粒更饱满，可以保持杨梅天然营养成分，保留鲜果本身的营养。以产品大小为例，一颗鹌鹑蛋大小的“真正杨梅”是由一颗鸡蛋大小的杨梅鲜果经泉利堂工艺加工而来。

不难发现，原本以糖果蜜饯作为主要类目的食交会已经越来越综合化，“抗糖”的战斗也不再停留在糖果、饮料等传统类目上了。

健康概念食品多元化

除了“抗糖”，减少食品添加剂、增加功能性元素等方式也成了许多企业在推健康概念产品时的选择。

翁柏鸿介绍，“这颗瓜子不太冷”为传统印象中容易导致上火的瓜子“降温”；同时，薄荷具有提神醒脑的作用，可以切入运动赛事、KTV、酒吧等消费场景中，增加消费者对嗑瓜子的消费场景想象。

而今年蜡笔小新推出的低脂鸡胸肉和柠檬凤爪筋，则在追求低脂、高蛋白、高营养的同时，不去打破鲜香味美的享受。以往人们对于鸡胸肉的认知是“又干又柴”，而蜡笔小新通过工艺改良让低脂鸡胸肉鲜嫩多汁，肉纤维之间饱含汁水；其柠檬凤爪筋产品则由于-5℃恒温浸泡等工艺改进，让产品更脆爽酸甜。

在保留原汁原味方面，泉利堂“真正杨梅”系列产品的健康卖点则是追求0食品添加剂与保留鲜果原味。

“健康、营养已经成为食品企业研发新品的主要方向，但是每家企业对健康的定义与卖点的提取都有所区别。”晋江拓普旺防霉材料有限公司总经理何水洞表示，拓普旺作为食品企业的供应商，也已经转变思路，从卖给企业保鲜产品到给予企业产品以保鲜方案。如五谷杂粮类加工品需要抑制微生物的生长，时下流行的冻干蔬菜与冻干水果则需要干燥的环境，……

他认为，现在健康概念食品已经进入多元化发展的时期，而保鲜与质量管控既是食品安全的保障，更是未来食品健康强有力的支撑。

全国食品行业商协会座谈会在晋江举行

本报讯（记者 刘宁）昨日上午，全国食品行业商协会座谈会在晋江举行。作为食交会相关活动，座谈会吸引了潮州、石狮、南安、三明等地的食品行业商协会相关负责人到场交流分享。

活动上，晋江市食品行业协会相关负责人做了协会年度工作汇报，并向与会者介绍了晋江食品产业发展、晋江市食品行业协会的工作动态，以及食交会的发展史、线上平台的搭建等情况。

与会者还交流、探讨了各自所在食品行业商协会工作的现状及未来发展方向。

海峡两岸食品行业颁奖盛典举行

本报讯（记者 刘宁 实习生 吴婧仪）昨日，2021年海峡两岸食品行业颁奖盛典在晋江国际会展中心举行，来自泉利堂、巧妈妈、力诚、美味强等多家食品企业的产品、展位、经理等获奖。

活动上，重庆市奇爽实业(集团)有限公司、陕西好彩头贸易有限公司等企业负责人获“2021年海峡两岸食品行业十佳经销商”荣誉；力诚食品力诚IQ鳕鱼肠和手撕蟹柳、巧妈妈食品一杯系列布丁、石狮市梦想彼岸贸易有限公司盛香珍DR.Q蒟蒻果冻等产品获得2021年海峡两岸食品行业最佳口碑奖；久久王食品、泉利堂食品、苏卡食品等企业展位获得“第五届海峡两岸食品交易会优秀特装展位”；力绿食品、乐隆隆食品、好彩头食品、顺成面业等多家企业经理入获评“2020年度晋江市食品行业十佳经理人”；力诚食品、哈密食品等企业的管理人员获“2020年度晋江市食品行业十佳管理干部”称号；豪利时食品、久久王食品等企业员工获“2020年度晋江市食品行业十佳员工”称号。

今年，泉利堂延续以往闽南红砖古厝的造型做展位装修。泉利堂相关负责人告诉记者，在体现企业传统蜜饯文化的同时，泉利堂今年突出产品特色，还安排员工扮成挑担郎，挑着杨梅干与梅枣走访派送，“希望借此让更多食交会客人品尝到泉利堂的产品，认识泉利堂品牌”。

巧妈妈食品相关负责人则表示，企业一直坚持创新研发，获得最佳口碑奖的产品，口味多，口感细腻，受到经销商客户和消费者的好评。