

TIAOWEIPINZONGHENG TAN

调味品纵横谈

卫祥云 编著



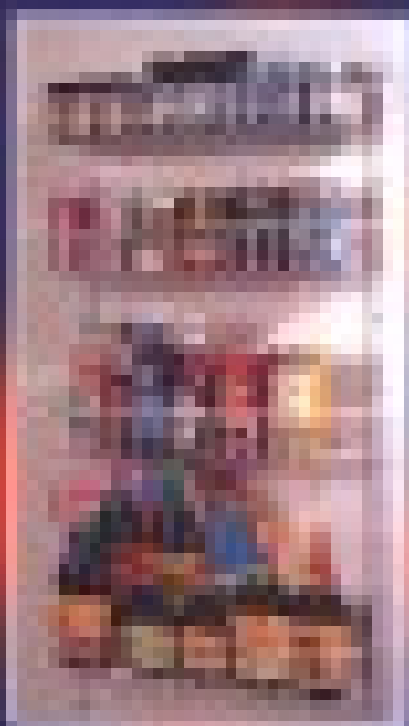
SHANGHAIKEXUEJISHUWENXIANCHUBANSHE

上海科学技术文献出版社

TIAOWEIPINZONGHENTAN

调味品纵横谈

王明生 主编



中国轻工业出版社

调味品纵横谈

卫祥云 编著

上海科学技术文献出版社

图书在版编目(CIP)数据

调味品纵横谈/卫祥云编著. —上海:上海科学技术
文献出版社, 2001.7

ISBN 7-5439-1796-3

I. 调... II. 卫... III. 调味品-食品工业-研究
-中国 IV. F426.82

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 043712 号

责任编辑:高学贤

封面设计:石亦义

调味品纵横谈

卫祥云 编著

上海科学技术文献出版社出版发行
(上海市武康路2号 邮政编码 200031)

全国新华书店经销

常熟人民印刷厂印刷

*

开本 850×1168 1/32 插页 1 印张 3.75 字数 107 000

2001年8月第1版 2001年8月第1次印刷

印数:1-4 100

ISBN 7-5439-1796-3/T·662

定价:16.80元

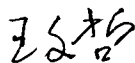
序

调味品是人民生活必需品。我国的调味品生产历史悠久,源远流长。但长期以来,调味品行业在食品工业中没有摆上应有的位置。近年来,随着我国人民物质文化生活水平的提高,人们在求得温饱之后不仅开始注重食品的营养和保健功能,而且对食物的多样化和风味提出了更高要求。调味品作为人们一日三餐的必备品及烹饪菜肴的调料日渐受到重视,生产发展较快,由此推动了生产工艺及技术的改进和提高,新产品层出不穷,市场日益繁荣,并逐步向国际市场扩展,成为我国食品工业中的一朵奇葩。

本书收集了作者近年来关于调味品行业管理的部分专论、综述和国内外考察散记,主要是针对发展我国的调味品工业和加强行业管理工作提出的一些想法和建议,有的已被国家有关部门采纳并在实践中广泛应用,对调味品生产企业的产品定位、市场营销以及加入 WTO 以后如何应对国际市场可以起到借鉴作用。

应当看到,我国调味品工业的发展正方兴未艾,21 世纪将面临新的挑战和发展机遇。欢迎有志于献身我国调味品事业的同行们对本书多提批评意见,以期共同关心我国调味品工业的行业管理工作,共谋中国调味品事业的发展大计,以无愧于我们的祖先和子孙后代。

中国食品工业协会会长



目 录

序

问题探讨

- “酸水解调味液”不是我国酱油工业发展方向…………… 1
- 商办调味品工业要在实施“抓大放小”战略中加快改制…………… 5
- 必须进一步发展商办工业 …………… 11
- 中国调味品五十年 …………… 17
- 答记者问 …………… 24

市场调研

- 东南亚调味品市场现状和启示 …………… 31
- 中国高档酱油的生产及市场现状 …………… 38
- 从美国市场看中国调味品与食品 …………… 42
- 我国调味品生产市场的现状和展望 …………… 46
- 调味品行业要走好国内市场这盘“棋” …………… 50

考察见闻

- 赴日参加'98国际食品原料及添加剂展 …………… 52
- 澳洲归来话酱油 …………… 56
- 由越南行想到调味品消费 …………… 59

关于标准化问题

- 酱油、食醋行业标准化工作有待普及、完善和提高 …………… 61
- 食品欲安全,标准须先行…………… 70
- 调味品工业标准化管理的里程碑
——写在酿造酱油等5个“标准”发布之际 …………… 73

附录

- 一、调味品卫生管理办法 …………… 83
- 二、中华人民共和国国家标准:酿造酱油…………… 85



三、中华人民共和国国家标准:酿造食醋·····	93
四、中华人民共和国行业标准:配制酱油·····	100
五、中华人民共和国行业标准:配制食醋·····	104
六、中华人民共和国行业标准:酸水解植物蛋白 调味液·····	108
七、关于加强调味品生产销售管理的通知·····	113

问题探讨

“酸水解调味液”不是我国酱油工业发展方向

1994年9月3日至8日国内贸易工业司和中国酿造学会在北京联合召开了全国“酸水解调味液”生产技术暨管理研究会。我国调味品行业的专家、教授、学者及部分重点企业的经理、厂长、生产技术人员参加了会议。研究会针对“酸水解调味液”(以下简称“调味液”)的生产技术及管理问题进行了认真的讨论和研究,对加强“调味液”生产的行业管理提出了初步建议和意见。代表们认为,这次会议开得很及时,结合实际,对指导我国酱油工业的发展有一定的现实意义和历史意义。

一、放开“调味液”生产的历史背景和时间

1978年,原商业部、轻工部、卫生部联合发布“酱油、食醋、酱类产品质量、卫生检验管理的规定”,其中规定“不得用酸水解法生产酱油”。该规定的发布,对提高当时我国调味品工业的生产水平和产品质量起到了促进作用。

1991年,中华人民共和国卫生部发布“调味品卫生管理办法”,其中第八条规定:“用酸水解法生产酱油,须经省级食品卫生监督机构批准”。该办法的发布实施,意味着有条件地放开了“调味液”的生产。因此,生产企业只要使用原料符合《食品卫生法》要求,即用豆饼(粕)、食用盐酸、食用纯碱,经过省级食品卫生监督机构批准,即可允许生产“调味液”。



二、酱油工业的发展方向

“调味品”的学名为“HVP”(Hydrolyzed Vegetable Protein),即水解植物蛋白调味液,与酿造酱油有相同的性能,也有较大区别。为了指导我国酱油工业生产沿着正确的方向前进,避免行业上的大起大落,给国家和人民造成无可挽回的损失,探讨我国酱油工业发展方向是十分必要的。大家认为,我国酱油工业发展的主要方向应该是:以粮食为主要原料,采取高盐稀态工艺、低盐固态工艺为主,使酿造酱油质量保持稳定并逐步提高,或采用生物工程技术使产品质量达到酿造酱油的水平;主攻目标是,提高原料的蛋白利用率和酱油质量,促进我国酱油工业的发展,并向世界先进水平迈进。提出这种观点的依据是:

(1) 从国际上看,目前酱油生产技术水平和管理水平较高的国家和地区,如日本、泰国以及台湾、香港等,其酱油生产的历史和现状说明酿造酱油仍然是主流;日本是生产“调味液”较早的国家,到目前为止,高质量的酿造酱油仍然占到社会生产量的80%以上,而“调味液”的生产受到严格的限制和管理。酿造酱油生产水平较高的国家和地区也是酱油消费集中的地区。虽然“调味液”在日本、东南亚一带均有销售,其中也有精制产品,但总销量始终不超过酱油销量的20%。

(2) 从我国来看,酱油生产源远流长,消费量最大,居世界首位。中国传统的酱油消费习惯,如红烧、酱肉、烹调京酱肉丝、酱爆肉丁等菜肴,需要酿造酱油生产的酱香和酯香。从现在酱油的销量和用途来看,今后酿造酱油仍将是我国调味品市场的主导产品。

(3) “调味液”生产虽然已经放开,但从发展趋势上看,并不能代替酿造酱油的生产,其性能和用途与酿造酱油有一定的区别。“调味液”的氨基酸含量高,鲜味突出,较适于凉拌菜等,但酱香、酯香不足,用于烹调食品则不适用。当然,两种产品的混合则是另一概念。

由此多数会议代表认为,不能简单地认为“调味液”生产将成



为酱油工业发展的方向。对“调味液”的生产如果不严格加以控制,不顾条件和市场的许可,盲目上马,其结果必然导致灾难性的后果,即一哄而上,一哄而散,给生产企业和国家造成不必要的损失,同时也会使我国酱油工业走上弯路,使调味品行业付出沉重的代价。

三、“调味液”的生产技术及管理

1. 关于三废治理和现场管理

会议通过讨论一致认为,“调味液”生产条件和管理水平要求较高。不管是在农村或城市生产,采用酸水解法生产“调味液”存在许多技术性问题,其中治理环境污染是首先要解决的问题。企业的管理水平,是能否正常生产“调味液”的重要条件。“调味液”的生产需要严格的管理制度,对工艺、设备和安全生产各方面的管理工作都有严格的要求。生产企业即使工艺、设备达标,但现场管理不严,产品质量也难以保证,甚至会造成安全事故和严重污染。因此,“调味液”的生产应严格审批,对三废治理和现场管理都要作为重要内容考核,从严把关。

2. 关于质量标准

标准化是企业管理和产品质量的重要手段,无标可依就无法加强管理。与会代表认为,前制定统一的“调味液”国家质量标准势在必行。一方面可以促进该工艺技术的完善和产品质量的提高;另一方面可以做到有标可依,以区别合格的“调味液”和假冒伪劣产品,从而分别“保护”或“打击”,搞好市场监督。目前的各种企业标准不利于加强行业管理和提高技术、管理水平。建议行业主管部门尽快提出制定“调味液”国家质量标准的方案,会同有关部门做好工作,争取使该标准早日实施。

关于制定酿造酱油与“调味液”的混合产品的标准问题,涉及到现行酱油国家标准的修订,工作难度较大,有必要在“调味液”标准出台实施后,再视需要向有关部门提出方案。目前,“调味液”只能作为酱油的添加剂使用,但必须是水解植物蛋白产品。



3. 关于生产许可证问题

会议代表认为,调味品产销管理上,国家应制定相应的法规,进行严格的质量监督和检测,严厉打击各种假冒伪劣产品,以保证调味品工业的正常发展。

目前食品生产普遍实行由卫生防疫站核发“卫生许可证”管理方式。会议认为,“调味液”生产作为一种新的工艺,生产条件要求高,原料、工艺都应严格把关。因此,应该实行核发“生产许可证”制度,其目的是加强生产管理和市场管理,对生产企业的数量及其质量实行有效控制。实行许可证制度,需要有一套完整的保证体系和相应措施,有大量工作要做,建议向国家有关部门提出实施方案。

四、对“调味液”生产及产品的宣传

会议代表认为,目前,对“调味液”生产的宣传有以下问题,应予以纠正:

(1)误引标准。市场上某些“调味液”引用现行酱油国家标准,如产品标签上注明采用 ZBX66012 - 87 或 ZBX66013 - 87 标准(即低盐固态发酵或高盐稀态发酵酱油质量标准),这种做法是不正确的。调味液目前没有国家质量标准,产品标签上不能引用酱油国家标准或行业标准,应该引用经有关部门确认的企业标准。

(2)错误比较。如:①调味液中的氨基酸态氮含量超过普通酱油 4~5 倍。“普通酱油”概念模糊,如果是指酿造酱油,它与“调味液”是两种不同的产品,不同产品放在一起比较其中的一项理化指标是不恰当的,没有说服力。②“调味液”产品中的细菌总数远远低于酱油国家卫生标准几十倍,没有可比性。一种产品是经过微生物酿造工艺发酵而成,一种产品是酸水解工艺密闭生产而成,产品含菌的品种和数量截然不同,两者对比无任何意义。

(1994 年 9 月)



商办调味品工业要在实施“抓大放小” 战略中加快改制

“抓大放小”，是目前国有企业改革，建立现代企业制度的重大战略方针。商办调味品工业要在社会主义市场经济体制中求得生存和发展，就必须改革现有的行业管理体制和企业经营机制。

一、商办调味品工业改革的必然性

商办调味品工业是在组织商品流通过程中形成的生产加工行业，主要包括调味品加工、酱腌菜加工和复合调味料加工等副食品行业。其产品包括酱油、醋、酱腌菜和各种复合调料，是人民生活必需品，是城镇居民菜篮子工程的重要组成部分。目前，我国商办调味品工业已初步形成独立的较完善的工业体系，现有企业 1 500 多家，职工 10 万余人，拥有资产总额 200 多亿元，年工业总产值（按可比价格计算）达 120 亿元，年工业增加值达 50 亿元，年实现销售收入 200 亿元，年实现利税总额近 10 亿元，其中上交国家税金近 3 亿元。由此可见，商办调味品工业在其形成和发展的历史过程中，对于发展经济、保障供给、满足城乡居民的市场供应、提高人民生活水平和促进食品工业的发展，发挥了举足轻重的作用。

但是，毋庸讳言，当前商办调味品工业正面临着系列新的挑战，遇到了许多过去未曾遇到过的困难和问题。从外部环境看，副食品市场已经由卖方市场转向买方市场，商办调味品工业大多数产品供过于求，转向了质量和价格的竞争。从商办调味品工业的企业看，在全行业亏损的情况下，亏损企业不断增加，主要产品的市场占有率呈下降趋势。据统计调查，目前亏损企业已达 500 多个，占商办调味品工业总数的三分之一以上。亏损企业的亏损额达 5 亿多元，占商办调味品企业利税总额的 50%。商办调味品工业的产品产销率为 96%，低于同期国有工业的产销率。从全国分



地区看,盈亏相抵后发生净亏损的有20多个省、市,占全国的60%以上,而且主要行业产品产量占社会产量的份额比重下降。据最近工业普查资料表明,商办调味品工业的产品占全社会商品量已由过去的80%以上下降到35%左右,其中酱油产量为126万吨,占全国总产量的35%;食醋产量为39万吨,占全国总产量的26%;复合调味品10万余吨,仅占全国总产量的10%左右。由此可见,在全社会调味副食品加工行业的商品需求量逐步增长的同时,商办调味品工业产品所占的份额却明显下降,过去在市场调控中发挥的主渠道作用已经削弱。商办调味品工业今后的任务已不再是增加生产保证市场供应,而是要在市场经济的竞争中求生存图发展。商办调味品工业企业如果不能适应党的十四届五中全会提出的两个根本性转变,则将陷入岌岌可危的境地。

与此同时,在国有商办调味品工业行业比重下降,社会生产量比重上升的情况下,原有商办调味品工业行业管理的内容和形势发生了新的变化。目前管理的机构、内容、方式及手段已不能对行业和企业实行有效的管理。因此,我国商办调味品工业迫切需要按照国家经贸委提出的“抓大放小”战略和党的十五大提出的建立社会主义市场经济体制的精神,进行全面改制,即改革行业管理体制和改进企业经营机制。

二、商办调味品工业改制的可行性

商办调味品工业的形成有其历史的必然性,它的发展也应与一定的历史阶段同步,与一定的经济基础和上层建筑相适应。根据商办调味品工业的现状和存在的问题,对于商办调味品工业改制的可行性和可操作战略,应按照建立社会主义市场经济的要求,本着解放思想、实事求是的原则,从转变政府职能和建立现代企业制度两方面入手。

1. 转变政府职能,加强行业管理

转变政府职能,是推进机构改革的核心内容。而机构改革的成功与否,对行业和企业的发展具有促进或抑制作用。十五大报



告在谈到机构改革时明确指出：“要把综合经济部门改组宏观调控部门，调整和减少专业经济部门，加强执法监管部门，培育和发展社会中介组织。”根据社会主义市场经济的要求和十五大精神，随着改革的进一步深化，商办调味品工业的管理职能将由过去管钱、管物、管技改项目的低层次部门管理，向管政策、管方向、管规划调控的高层次宏观管理转变。而大量的行业管理工作则交给社会中介组织，即成立全国性的专业行业协会，以起到企业和政府间桥梁和纽带作用。行业协会作为社会中介组织，一方面不部门 and 所有制与企业取得联系，反映企业呼声，代表行业说话，协调企业和行业乃至政府的关系，为企业提供信息、标准、价格、产品技术和供求动态等；另一方面加强与政府有关部门联系，寻求政策支持和保护，维护企业的正当利益。目前，商办调味品工业行业已经成立国家一级协会——中国调味品协会。实践已充分证明，中国调味品协会在交流企业情况、发布市场信息、进行国际合作、打击假冒伪劣产品和保护行业及消费者利益方面，发挥了政府不可替代的作用。根据商办调味品工业的实际和市场经济改革的要求，以及我国企业小而多的特点，各省（市）也应成立相应的调味品行业协会组织，以便与国家一级协会沟通情况，反映问题，取得信息，以引导和规范行业管理工作。

2. 实施“抓大放小”战略，使企业在改革中求生存图发展

十五大报告明确指出：“建立现代企业制度是国有企业改革的方向。要按照‘产权清晰，权责明确，政企分开，管理科学’的要求，对国有大中型企业实行规范的公司制改革，使企业成为适应市场的法人实体和竞争主体。”为了让国有企业尽快摆脱困境，国家经贸委提出了实施“抓大放小”战略的方针，即通过抓大，集中力量抓好一批国有大中型骨干企业，扶植一些优势企业，促进他们发展壮大，使其有可能去兼并那些亏损和困难企业；通过放小，把那些量大面广的国有小企业放开搞活，推向市场，使国家能够集中搞好那些大型企业。国家这一重要战略调整，有利于实现存量资产的合理流动和重组，优化国有资产结构、产业结构和企业组织结构，使



国有企业的优势得到更好的发挥。在商办调味品工业企业中,小型企业占95%以上。从国家宏观角度看,国有企业的主导作用体现在控制力上,而无须追求量的多少。因此,应根据商办调味品工业的行业特点,搞好试点,注重实效,大胆改革,稳步推进。今后应把以下两方面作为改革的重点。

(1) 培育和发展国有大型企业集团

自1984年国务院转发了原国家经委、商业部、财政部《关于大力发展国家计划商办工业的报告》之后,商办调味品工业的技术改造就纳入了国家计划管理体系。仅1991年到1996年,国家就安排专项改造项目30多个,贷款累计达到5亿多元。通过技术改造,一些企业的生产工艺、产品质量、技术装备水平和企业面貌有了很大提高和明显改善,形成了少数企业集团,有的企业面貌已成为我国调味品工业的支柱。如江苏恒顺集团、石家庄珍极集团、北京王致和集团和广州致美斋食品集团,这些企业虽各具特色,以不同的管理见长,但其规模效益均发挥了重要作用。因此,商办调味品工业企业的改制要抓住当前改革和发展的有利时机,在全行业实施大公司大集团战略。一是充分发挥现有的集团战略和老字号名牌优势,利用国家技改专项贷款形成的规模优势,进一步发展跨地区联合和扩张,通过产品和资产的扩张,促进产业结构和企业组织结构调整;二是用好当前国家支持鼓励优势企业兼并困难企业的有关政策,通过收购、兼并等多种方式盘活存量资产促进企业集团的协调发展;三是抓住国有企业债务重组、债权转为股权的契机,尽快扩大集团经营规模,壮大集团实力;四是通过增资、合资、控股、发行股票和债券多种形式,实现更大范围的联合,向多元化、跨行业、跨地区、跨所有制和跨国经营的大型企业集团发展。只有这样,抓住少数有代表性的大型调味品企业集团,才能带动全行业持续、稳定地发展。

(2) 放开和搞活中小型企业

十五大报告中明确提出:“公有制实现形式可以而且应该多样化。一切反映社会化生产规律的经营方式都可以大胆利用。”改革



开放以来,商办调味品工业中一些骨干企业率先行动,已取得成效,发展成为具有一定实力和规模的股份有限公司。如江苏恒顺集团正准备上市;广东佛山海天食品集团、安徽胡玉美、常州仙鹤等公司已经改制。但95%以上的中、小型企业分散、低效、过度重复的状况没有根本改变,仍然处于重重困难之中,不仅不足以形成控制力,甚至难以适应市场的激烈竞争。因此,商办调味品工业“抓大放小”的关键在于放开和搞活中小企业。要坚决贯彻鼓励兼并、规范破产、下岗分流、减员增效、实施再就业工程,努力寻求公有制的不同实现形式,大胆实行以企业的股份制改革为中心的改制工作。具体操作可分为以下4种情况进行:

第一,通过明晰企业产权和资产重组,募集社会资金,鼓励职工入股,把一部分具备竞争力的大型和中型企业改成国家控股、参股的有限责任公司并按照现代公司制度的要求规范运作,加强管理,逐步向股份有限公司发展。

第二,把大多数中、小企业改制成股份合作制企业。通过职工买断国有资产和面向内部职工发放股权证,把职工个人利益和企业发展联系起来,增强企业的凝聚力和发展后劲。股份合作制企业具有产权明晰、权责明确和机制灵活的特点,被许多经济学家认为是中、小企业改革的首选模式。根据商办调味品工业量大面广、企业规模小的特点,股份合作制不失为一种理想的改制模式。

第三,对于通过改组、联合、兼并、租赁和承包经营等方式仍不能摆脱困境或长期亏损、微利、资不抵债的国有小型商办调味品工业企业,应提早采取措施,采用转让、部分拍卖和整体出售方式转为个体或私营经济,切忌等到企业没有出路才出售。

第四,特殊地区实行特殊政策。商办调味品工业是由前店后场的作坊式企业发展而来的。目前,一些商办调味品工业企业的国有资产长期闲置,实际上已成为无效资产。个别小的酱油厂和调料厂由于产品长期无销路、布局不合理、经营机制不活和管理不善等原因,国有资产还在继续流失。此类企业,很难按照公司制进行改制。在改制不能、无人兼并、破产不了、职工不愿出资购买或



无力购买,也难以面向社会出售的情况下,则应按照“三个有利于”的原则,大胆试验,把长期闲置的无效国有资产量化给现有职工,人皆有份,以期达到“置之死地而后生”的目的。

商办调味品工业的改革是目前国有企业改革的一个重要方面,但并非一改就灵。在改革的同时,一定要结合实际,因地制宜,把改制同调整结构、加强技术改造、实现科学管理和改革按劳分配制度结合起来,切忌一刀切和一阵风。只要我们抓住机遇,按照十五大提出的要求,解放思想,实事求是,大胆探索,大胆实践,就一定能够使商办调味品工业在短时间内走出困境。

(1998年4月)