



# “炒”大于“造”？“人造肉”并不好卖

## 产品国内上市24天仅售出17份 产品生产仍有技术门槛

上周，由餐饮巨头必胜客推出的“人造肉”香肠披萨在该公司位于美国的指定餐厅以10美元的价格开售。

而它也成为继汉堡王、肯德基、麦当劳之后，又一推出“人造肉”相关产品的国际餐饮巨头。而在不久前，每4片售价高达118元、号称“国内首款人造肉”的金字火腿人造植物肉饼的上市，也曾引发一波关注。

所谓“人造肉”，即采用植物蛋白，多以豆制品为原料进行制作，口感、观感均与肉类相似的一种食品。长沙市场上是否已有“人造肉”可寻？该款产品究竟是否如人们想象中的“黑科技”一般神奇？

■记者 朱蓉

### 遇冷

#### 消费者仍在观望，上线24天仅售出17份

10月11日至18日期间，国内首推“人造肉”产品概念的金字火腿，在产品信息发布后的上述6个交易日内，股价区间涨幅高达47.5%，其中更包括5个涨停。

不过，有意思的是，虽然资本市场一度热捧，但消费者却仍在观望。10月31日，记者打开该公司天猫官方旗舰店相关产品销售页面看到，这款日前赚足眼球的“人造肉”植物肉饼自10月

7日上市，24天内仅售出17份订单。

购买了该产品的网友“t\*\*1”评价称，“吃着一般，味道有点重”。

记者在长沙先后走访了华润万家蔡锷北路店、家乐福芙蓉广场店、卜蜂莲花富兴店、沃尔玛福元西路店等大型商超后，并未发现与金字火腿推出的“人造肉饼”类似的商品在售。

### 走访

#### 用豆制品仿肉，不少素食店都这样做

11月3日，记者在长沙餐饮门店走访后发现，这听起来有点神奇的“人造肉”，其类似的食物“素肉”已经悄然在长沙消费者的餐桌上存在了好多年。

长沙一城建公司的法务经理罗女士是一个多年的素食主义者。她告诉记者，在素食圈，用蘑菇、鸡蛋白、豆制品等为原料，加上不同佐料进行辅助烹饪，制作出与肉类口感近似的菜品并不算

鲜见，“一般被‘仿造’出来的菜品，既有丝状、片状的菜品，还有用杏鲍菇等菌类做成鲍鱼模样的。”

在开福寺附近的素味平生素食馆的菜单上，记者就看到了一道售价名为“天天向善素鹅”的菜品，将豆腐皮炸至酥黄，看起来与粤菜烧鹅脆皮外形相似。而在瑶境古香茶庄内，也有使用菌菇制作的“黑椒牛排”，菜品外形与牛扒相差无几。

### 行业

#### 众多餐饮巨头入局，国际市场一片看好

上周，必胜客的“人造肉”香肠披萨一经推出，吸引了不少关注。据了解，汉堡王也在今年上半年推出过“植物人造肉堡”。

在今年8月，肯德基也与人造肉公司Beyond Meat合作，推出了首款由植物材料制作的人造鸡肉产品黄金鸡块和无骨鸡翅。此外，在国内市场上，该品牌也于今年7月推出了在中国市

场的首款“素汉堡”——将菌菇切片后，制作成与鸡肉汉堡中肉饼相似的形状，并夹入汉堡。

来自市场调查机构欧睿的报告称，2017、2018两年中，全球人造肉市场分别增长了18%与22%。而尼尔森的数据也显示，截至2019年5月25日，美国的包装植物肉销售额增长了10.3%，达到8.95亿美元。

### 探讨

#### 并非“黑科技”，但仍有门槛

采访中，部分餐饮经营者认为，“人造肉”以植物成分代替肉类的做法，迎合了当下市场讲究“吃得清淡”的健康餐饮诉求，适合健身爱好者用以保持身材。

中国植物性食品产业联盟秘书长薛岩在接受媒体采访时就表示，很多上市公司都是在抢占风口，实际生产的就是传统素肉的改良版本。他直言，尽管产品在口味、形态上有所改变，但口感上达不到与肉类类似，国内只有为数不多的几家企业可以做出接近肉类的口感。

据了解，真正意义上的“人

造肉”对厂家的生产技术有着较高要求，涉及了生物工程、分子化学、食品加工等多个领域，并非日常餐饮商家推出的“素肉”可以相比。

这也意味着，虽然制造“人造肉”的过程并非利用难以企及的黑科技，但对于大多数想要涉足这一领域的企业而言，仍有技术门槛。目前，国内厂家在该领域上的产能仍然有限。如，金字火腿就在公告中称，其与丹尼斯克(中国)投资有限公司合作研发的“人造肉”产品，目前的产能是每天4吨。

### 图片·新闻



### 助力女性创新创业

11月3日，由湖南省妇女联合会、亚太杰出女性联合会指导，长沙市妇女联合会主办的第二届FUE时尚文化节开幕式暨2019女性创新创业(长沙)发展论坛在橘子洲头举行。

记者 李成辉 摄影报道

## “互联网+”助力湖南打造一流营商环境

本报11月3日讯 今天下午，由省网信办指导的湖南省第八届网络文化节之“湖南微信公众账号联盟·大V看营商环境——全省产业园区巡礼”活动在长沙启动。

未来一周，由全国主流媒体记者、湖南省微信公众账号联盟大V等20余人组成的媒体团，将走访常德经济技术开发区、衡阳松木经济技术开发区、株洲高新技术产业开发区、宁乡经济技术开发区、望城经济技术开发区、长沙国家

高新技术产业开发区，深入参观调研湖南省各大产业园区，积极唱响主旋律、传播正能量、服务大民生，更好地助力湖南建设。

湖南省委网信办副主任屈贵全表示，优化营商环境一定要有互联网思维，他呼吁微信公众账号联盟与媒体朋友“各显神通”，用一篇篇报道、一张张图片、一段段视频，记录下湖南在优化营商环境工作中的点滴，助力湖南打造成一流营商环境大省。

■记者 丁鹏志

### 双色球12亿元大派奖 即将火爆开启

为提升中国福利彩票双色球的品牌影响力，进一步回馈广大彩民对双色球的喜爱和支持，中国福利彩票发行管理中心决定开展2019年双色球游戏派奖活动，这次是双色球派奖史上投入规模最大、奖金最高的一次。派奖时间自双色球2019129期(开奖日期为2019年11月10日，星期日)开始，安排持续派奖20期。本次派奖活动所需派奖奖金约12亿元，从双色球调节基金中支出。

11月10日，双色球史无前例的12亿大派奖盛大开启，与此同时，我省“湖南福彩大家乐”第五季活动也在火爆进行中，福彩将为广大彩民朋友们献上一场盛大的欢乐盛宴。机会难得，不要错过哦，让福利彩票陪大家度过最完美的2019，我们不见不散！

#### 长沙彩民喜提七乐彩头奖157万元

10月30日晚，七乐彩第2019124期开奖，我省长沙彩民勇夺当期七乐彩一等奖1注，揽获奖金157万余元。

当期开出的基本号码是13、20、29、26、25、07、17，特别号码是11。全国开出5注单注奖金为157万余元的一等奖，我省长沙彩民勇夺其中一注，中奖福地是位于长沙市雨花区华银天际的43014377号福彩投注站。据悉，这位幸运的彩民朋友当天来到彩票店，本意是来购买双色球玩法的，结果一看，当天是周三双色球不开奖，销售员廖女士就推荐他购买七乐彩玩法，彩民朋友当即机选了10注，正是这其中的一注揽获了头奖157万元。

■安颖 唐灿 经济信息

## 省市场监管局抽检11大类食品208批次样品 注意!这些食品抽检不合格

本报11月3日讯 今日，记者从省市场监管局了解到，该局近期组织抽检蔬菜制品、水产制品等11大类食品208批次样品，共检出5批次不合格样品。

具体而言，标称湖南金泉福山泉水有限责任公司生产的马皇山山泉包装饮用水、标称新田县天泽水业有限公司生产的天泽包装饮用水，均被检出铜绿假单胞菌项目不合格。

食品方面，标称湖南溢禧

食品有限公司生产的3+2紫米吐司面包，被检出菌落总数和霉菌项目不合格；华容世纪联华超市有限公司销售的自制酱菜卜辣椒和洋葱，均被检出苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)项目不合格。

对抽检中发现的不合格食品，省市场监管局已责令有关食品生产经营者查清产品流向，采取下架召回不合格食品等措施控制风险。

■记者 黄亚苹

### 工银智远FOF11月4日起工行发售

今年以来，基金中基金(FOF)的业绩得到明显提升，年内平均回报达到12.8%，工银瑞信顺势推出工银智远动态配置三个月持有期混合型FOF(基金代码:008144)，11月4日起通过工商银行隆重发售。

据悉，工银智远FOF采用定量+定性相结合，多维度层层筛选“龙头”优质基金，帮助投资者一键配置全市场优质

基金组合，以精挑严选解决择基难题，降低交易成本。作为一只混合型FOF产品，工银智远FOF投资于股票、股票型基金和混合型基金资产占基金资产的比例为10%-40%，通过在大类资产间进行择时配置、动态调整，以精准配置解决择时难题，一基解决投资者买基两大痛点的同时，助力实现长期稳健的投资收益。

·经济信息

