



Food Trend Explorer

食尚前沿

Issue | 2009
2009 第一期

Beverage

中国饮料行业前20强企业名单出炉

来源：调味品商务网

12月18日下午，2008中国饮料工业协会年会在北京召开，会议主题是“中国饮料与改革开放同行”。此次会议宣布了中国饮料行业的20强企业和节水优秀企业。同时，行业人士从不同角度，共同回顾了改革开放以来，饮料行业的发展经验和变化。

全国政协常委、中国轻工业联合会副会长潘蓓蕾、中国饮料工业协会理事长汤天曙、中国饮料工业协会常务副理事长兼秘书长赵亚利、中国饮料工业协会副理事长史其禄、中国轻工业联合会综合业务部主任崔毅等领导

及国内外饮料企业代表近300人参会。会上，宗庆后、朱新礼、王宝林、王光兴等13位企业家荣获“改革开放30年中国饮料业突出贡献奖”，杭州娃哈哈、康师傅、统一、汇源、农夫山泉、上海百事可乐等20家企业登上“中国饮料工业二十强”宝座。北京汇源、天津百事可乐、青岛可口可乐等荣获“2008中国饮料行业节水优秀企业”称号。

20强企业诞生



同时，中国饮料工业协会副理事长赵亚利透露，中国2008年饮料总产量将突破6000万吨，是1980年的210倍，年均增幅达21%，成为世界第二大饮料生产国。预计到“十一五”期末，中国将成为世界第一饮料大国，在下一个30年内将成为世界饮料强国。

赵亚利感慨地表示，1982年国家将饮料列为轻工业计划管理产品时，我国饮料品种单一，汽水就是饮料的代名词。经过近30年发展，饮料品种不断丰富，市场引导标准不断完善，饮料品种已发展到包括碳酸饮料、果蔬汁饮料、蛋白饮料、包装饮用水、茶饮料、咖啡饮料、植物饮料、风味饮料等在内的11大类48个小类。同时，饮料品种结构不断优化。2000年，我国饮料品种结构已发生较大变化，其中碳酸饮料占31%，果汁及果汁饮料占6.5%，瓶装饮用水占37%。到2007年，上述三大饮料份额分别为20%、21%和36%。

赵亚利表示，国际金融危机给我国饮料工业造成的困难是短暂的，在国家拉动内需、拉动农村消费的政策下，国内消费市场值得期待，由于饮料工业经历了连续26年的高速增长，饮料产量的增长速度将在高位放缓。预计到“十一五”期末，中国将成为世界第一饮料大国，在下一个30年内将成为世界饮料强国。

我国果汁饮料行业竞争加剧

来源：食品商务网

中国水果资源丰富，其中，苹果产量是世界第一，柑桔产量世界第三，梨、桃等产量居世界前列。近年来，中国果汁饮料市场呈高速发展态势，果汁市场的迅速崛起与消费者的健康意识增强密不可分，果汁饮料，尤其是纯果汁里富含身体必需的维生素和微量元素，也因此，健康美味成为果汁吸引消费者的主因。

2006年1-

12月，中国果菜汁及果菜汁饮料制造行业规模以上企业累计实现工业总产值30,808,436千元，比上年同期增长了31.75%；累计实现产品销售收入28,946,470千元，比上年同期增长了30.11%；累计实现利润总额2,145,842千元，比上年同期增长了37.68%。

2007年1-

11月，中国果菜汁及果菜汁饮料制造行业规模以上企业累计实现工业总产值39,643,215千元，比上年同期增长了34.45%；累计实现产品销售收入38,091,376千元，比上年同期增长了36.22%；累计实现利润总额2,756,202千元，比上年同期增长了29.40%。

2008年1-

11月，中国果菜汁及果菜汁饮料制造行业规模以上企业累计实现工业总产值39,643,215,000元，比上年同期增长了34.45%；累计实现产品销售收入38,091,376,000元，比上年同期增长了36.22%；累计实现利润总额2,756,202,000元，比上年同期增长了29.40%。

中国果汁饮料竞争日趋激烈，市场上存在三股竞争力量：一支是台湾背景的企业统一和康师傅，以包装的创新和口味取胜；一支是包括汇源、娃哈哈等国内知名企业；还有一支是大的跨国公司如可口可乐、百事可乐等。目前市场上集中了娃哈哈、汇源、农夫果园、统一鲜橙多、美汁源果粒橙、酷儿、露露等众多一线饮料品牌。由于大品牌的激烈竞争，使得外来品牌很难进入果汁饮料市场，同时果汁饮料的价格日益透明化，厂家和经销商的利润在不断变薄。寻找新的利润增长点，成为企业的当务之急。而要想在竞争激烈的果汁市场取得领先地位，适合市场需要的差异化经营则是关键。

。

中国虽人口众多，果汁饮料的消费量却较低，人均年消费量还不到1公斤，是世界平均水平的1/10，发达国家平均水平的1/40。世界人均果汁饮料消费量已达7公斤，如果按世界平均消费量计算，中国果汁饮料的市场容量应为910万吨，这表明，果汁饮料在中国仍有巨大的发展空间。国际市场方面，到2020年，全球果汁及碳酸饮料将增至730亿升。据此推断，未来中国果汁行业的发展空间非常广阔，与此同时也具备了非常好的投资优势。

2009年饮料业：凌寒待春阳

来源：中国食品产业网

对于中国饮料行业来说，2008年是非常跌宕起伏的一年，从2007年开始的达娃之争到2008年还未结束，可口可乐又虎视眈眈地盯上了汇源果汁，如果收购成功，可口可乐将成为中国果汁业的领头羊。

可口可乐的这个决定“一石激起千层浪”，竞争对手们显然显得有些手忙脚乱。此后，百事随即宣布未来4年在中国市场投资10亿美元。中国市场上的另外两个饮料巨头统一和康师傅，也相继出招。统一在桂林建厂，随后收购安德利果汁10.58%股份。近日，又向三水健力宝注资2.4亿元。康师傅则通过向伊藤忠商社回购康师傅饮料的股权，加强了对康师傅饮料的控制……一时间，饮料行业“资”潮涌动。

对此，“嗅觉”灵敏的业内资深观察人士已感觉到饮料巨头之间弥漫着硝烟的味道。东方艾格农业咨询公司的副总经理陈树韦就表示，随着整个宏观经济的低迷，2009年饮料行业巨头们会加紧在中国饮料市场“抄底”。“在目前整个宏观经济环境不是很好的情况下，企业进行合作或并购达成协议的可能性较大，成本也比较低，因此至少在2009年上半年，饮料企业间的合并或者并购将较频繁。”

“危机之冬孕育希望之春。”东方艾格饮料分析师陈静在接受《中国产经新闻》记者采访时指出，中国饮料行业进入整合之年，很多资本和企业都存在机遇。

长期研究饮料行业的北大纵横管理咨询公司高级咨询师项凯标在接受《中国产经新闻》记者采访时也表示：“随着饮料逐渐成为人们生活的必需品，我国的饮料行业有着巨大的增长空间。”

根据中国饮料工业协会预计，2008年我国饮料消费总量突破6000万吨，成为世界第二大饮料生产国。预计到“十一五”期末，中国将成为世界第一饮料大国。

项凯标称，2009年将会是食品饮料行业成本的“蜜月期”，除了粮食价格将会上行之外，部分食品制造原材料价格将会走出下行曲线，有利于削减企业的生产成本。他认为，上游农产品价格调整给曾在成本压力下苦苦挣扎的公司走出底部的机会。而啤酒行业同样受益于成本下降，渤海证券阎亚磊表示，目前进口和国产大麦价格均有回落，包装和运输等成本也出现回落，行业综合毛利水平预计将有所上升。2008年由于多种因素，啤酒行业增速低于预期，上半年销量增速仅为3.64%，不过，作为基本消费品的啤酒消费受经济下行影响程度较轻，销量受影响较小，乐观估计2009年全行业销量增速能达到10%。

对于2008年遭遇三聚氰胺风波的乳制品行业，业内认为，乳制品消费短期难以恢复至正常水平，预计2009年也将处于恢复增长阶段。“食品饮料行业由于过去的粗放式增长模式，带来食品安全问题，三鹿奶粉事件促使企业加大技术进步和经营管理，行业将会进入产品差异化竞争的阶段。差异化竞争的结果将导致产品质量、品牌形象不断地提升，最终会形成优秀的企业拥有更好的品牌和高品质的产品，进而得到消费者的认可，实现良性发展模式。”项凯标说。

西藏大藏茶 或超过普洱 成市场新宠

来源：食品商务网

西藏自治区旅游局5日宣布，即将举办首届旅游纪念品大赛，以培育西藏旅游纪念品品牌，加大旅游纪念品开发力度。

据了解，有关藏区茶的商标早有人已捷足先登，“大藏”商标已经在中华商标超市网(www.gbicom.cn)公布，该商标被注册成三十类茶叶类商标，注册期从2002年至2012年。随着西藏旅游资源的深入开发，大藏茶将会被更多人了解，大藏的茶文化将会更为普及。而很多人知道汉族的茶文化，对藏族茶文化却知之甚少。

去过藏区的人都喝过这儿的茶，藏胞们的茶能快速消除疲劳和高原反应。但藏区茶对身体的益处还不仅仅于此，据研究藏区茶有抗氧化，降低三高，抗辐射，抗突变；调整胃肠道和改善新陈代谢，解毒优化水质；增加血红蛋白载氧量等诸多功效。因为喜欢喝藏区茶，便留意起藏区茶的发展历史。

事实上，茶文化不仅在汉民族中源远流长，在少数民族生活中也占有很重要的地位。藏区茶便是藏民族平时生活中不可缺少的饮品之一。藏区有严酷的自然环境和气候，藏民们必须用植物性饮料来解决身体的不适。在藏区本地本有土茶，但因其自然条件限制，不能满足藏族同胞成为藏茶的主流。

据史料记载，藏区茶起源于松赞干布时期，由文成公主带茶入藏，在汉区的茶叶入藏后，渐渐被藏区人民所接受。而随着茶马古道的兴起，汉民族和少数民族地区以茶易马的交易越来越频繁，加深了民族交流和融和。由此可知，中国藏区茶自唐朝有记录以来，已是千年古茶。

藏区茶是少数民族中近三百万藏族同胞的主要生活饮品，又是藏族同胞的民生之茶，从古到今，按历史时期和各地风俗不同又称为大茶、马茶、乌茶、黑茶、粗茶、南路边茶、砖茶、条茶、紧压茶、团茶、边茶等。采摘于海拔1000米以上的高山，当年生成熟茶叶和红苔，经过特殊工艺精制而成，又加上在运输过程中自然发酵形成的茶。藏区茶属于最典型的黑茶，它的颜色呈深褐色，又是全发酵茶。

藏区茶中的芳香物质，能溶解脂肪，茶中的大量双歧杆菌和多种复合酶，能帮助消化，饮用藏茶后，体内可产生一种对抗氢离子的“氢氧根离子”，使酸碱度保持平衡，保护组织器官，这个古老而平衡的饮食配方，是藏胞体格健壮，很少生病的法宝，也为当今三高症猛增和许多综合性疾病大行其道提供了保健养身指南。近年来发现藏茶抗辐射力很强，在高原强辐照下藏族患皮肤癌的人极少。美国史丹佛大学的梅西教授研究藏区茶后发现，它是最好的胃动力助动饮料，每日喝两杯，能很快恢复胃动力、肠动力，除了胃肠疾患的病人用于康复外，他推荐给常坐办公室的白领，他的医学指导格言为“帮助你的消化系统每天做体操。”

随着西藏旅游业发展的带动，藏区茶日益走俏，饮用藏区茶渐成时尚，也许藏区茶会超越普洱茶，成为中国茶文化中的又一奇葩。藏区茶在漫长的历史中，经过不断的选择和调整，以雅安为制造中心的藏区茶成为主流。四川雅安茶厂在雅安成立了茶博物馆。

众所周知，品牌发展，商标先行。那么藏区茶要想走向世界，在商标方面必须有抢先意识。中华商标超市网CEO孔军民说，“大藏”商标的注册成功表明藏区茶即将进入一个新的发展阶段。藏区茶的加速发展既有利于民族间进步与和谐，也有利于将民族的东西推向世界。祝愿藏区茶的明天更美好！

我国茶饮料包装的3大方式

来源：调味品商务网

据统计，全球目前使用的茶饮料包装主要有玻璃瓶、金属易拉罐、纸铝塑复合砖型利乐包装、聚酯瓶等，中国主要使用的茶饮料包装有金属三片罐、利乐包和聚酯瓶（PET）。其中金属三片罐是中国大多数茶饮料厂家使用的茶饮料包装。该包装的优点是加工适应性强，损耗小、阻隔性优良、包装印刷色彩鲜艳。但由于罐装茶对内涂膜要求严格，使该包装成本较高，加之环保处理困难，其发展前途受到一定影响，国家产业政策已不允许大量推广使用。

纸铝塑复合利乐包（TetraPak）是目前中国台湾省流行的一种包装形式，在中国国内也具有相当的市场。但由于该包装的回收处理较困难，需开发替代包装材料。

PET包装由美国百事可乐公司与上世纪70年代首先推出，价格便宜，透明性、气密性好和耐压强度高。90年代初期，日本推出了耐热PET生产设备，使PET瓶可以实现热灌装。中国采用注一挤一拉一吹工艺生产的双向拉伸BOPP瓶，在透明度、透气性、低温抗冲击能力及阻隔性等方向都超过了PET包装，是一种具有市场潜力的包装材料。

2008饮料“大搜查”

来源：饮品关注

2008年的最后一天，我们在回顾这一年饮料行业的成败得失时，也在展望2009年里机遇和挑战。据业内人士说，

2008年中国饮料总产量将突破6000万吨，是1980年的210倍，年均增幅达21%，中国成为世界第二大饮料生产国。截止至10月，2008年全国饮料总产量为5345.35万吨，比上年同期增长16.81%，总体来说，依然保持较高的增幅。

如今2008年就要过去了。这一年，对于所有的中国人来说，是悲喜交加的一年。同样，对于饮料行业里的企业来说，不仅有盛世辉煌，也有风雪雨霾，而这注定使2008在历史的洪流中画上浓重的一笔。

植物饮料的“冰火两重”

提到王老吉，不得不提到最先站出来的竞争对手——念慈庵“润”。由于王老吉在中国大地上的狠狠的火了一把之后，众多目光瞄向了凉茶，这个蓝海。到目前为止，所有的凉茶虽然尽量不走王老吉的“上火”路线，但也不得不跟“降火”扯上关系。而在王老吉之后，最先迎战的就是拥有响当当招牌的“京都念慈庵”。



2007年6月5日，香港京都念慈菴总厂有限公司在北京举行盛大的新闻发布会，宣布正式进军中国饮料市场，同时确定北京、上海、广东、黑龙江、河南、湖北、湖南、江西、四川为其在国内的9大重点市场，然而2008年9月这一战略已经“调整”为广东一省。仅仅过去不到十个月，铺天盖地的广告不见了，终端的产品也从货架上没了踪影，“你的声音需要润”也渐渐无声。

相反，已经红火的王老吉在2008年里又红火了一把。2008年5月12日，中国四川汶川县遭遇了8.0级大地震，地震发生后，中国企业和民间力量捐款捐物抗震救灾。5月18日，在中央电视台的赈灾晚会上，默默无闻的加多宝成为无数人的焦点。随后网络上的“封杀王老吉”的热贴让网络营销史上有了一个最成功的案例。无从得知这是不是网络推手在幕后的炒作，但就王老吉来说，不仅赢得了舆论上的“一片倒”，也在市场上得到了丰厚的回报。

就凉茶市场这一细分品类而言，王老吉提炼出来的“怕上火”的概念正是凉茶的核心元素，新的竞品只有超越这一概念，才能与之抗衡。

饮用水的“蠢纯欲动”

在Web2.0时代，每一个人都掌握了信息的主动权，正是这种全面开放式的舆论自由时代的到来，使得网络成为企业不得不关注的对象。网络能捧红王老吉，同样也给康师傅带来了“杀机”。

2008年7月24日，网络上出现了一篇《康师傅：你的优质水源在哪里？》的帖子成为了此次“水源门”的开端，随后康师傅德回应态度与控制策略上的步步后退引发了进一步“标签门”和“质量门”的曝光。陆陆续续或真或假的传闻，使得康师傅正步入危机的“蝴蝶效应”中。



早在前几年，各大水企中以农夫山泉为首的就在水质上进行呼吁，“酸”“碱”水成为当时人们关注的焦点。而如今的水源门中，农夫山泉更是站稳了脚跟。短短几年时间就先抢占了各大优质水源地，几乎垄断了全国范围内最优质的水源。农夫山泉和康师傅被摆到了风头浪尖上。康师傅造成了品牌的信任危机也逐渐在市场中得到显现，货架上的康师傅矿泉水也被大批量降价销售，但消费者的接受度仍然不高。

2008年12月1日正式实施的新的《饮料通则》里，矿物质水被正式归入饮用水范畴，对瓶装水的品类界定也由原先相对严格的定义放宽为较开放的定义。矿物质水不再是消费者排斥的对象，但对“康师傅”失去的信心相信需要很长时间才能恢复。

果汁的“养猪卖肉”

2007年2月23日，汇源果汁成功上市，一时间风光无限。然而风光背后，其实有许多无奈。除了外部市场环境的变动之外，这些年，汇源的发展之路其实并不平坦，品牌广告屡屡缺乏新意，新产品的推出并没有想像中的那般成功，在市场上推行的承包制，更是在营销上开了倒车。2008年前6个月的销售额为12.94亿元，同比下跌了5.2%；毛利润更是从2007年的5.03亿元大跌为3.67亿元，跌幅达到22.2%。

2008年9月3日汇源宣布可口可乐公司以约179.2亿港元全额收购汇源果汁，一时引起社会舆论纷纷，汇源集团董事长朱新礼更是发出了中国三十年公司史上开风气之先的声音：“企业要当儿子养，当猪来卖”，并表示将转攻果汁上游产业。



随后10月，上好佳（中国）有限公司收购了大湖（天津）新鲜食品果汁有限公司，目前正在进行紧张的整合阶段。

11月20日，伊藤忠以700日亿元获得顶新20%的股权，11月24日康师傅以7396万元人民币向味全出售杭州味全食品有限公司全部股权，顶新集团旗下康师傅和味全业务划清界限。同时，顶新计划以2.8亿美元向AIB回购康师傅饮品9.999%的股权，欲实现饮品的绝对控股。

11月统一联手上海紫泉饮料工业有限公司在桂林成立一家合资公司，12月12日宣布以1.59亿元收购了安德利果汁10.58%的股权，强化与上游的联系，16日向健力宝注资2.4亿元人民币。

而另一大饮料巨头百事宣布将在中国投资10亿人民币，特别是在华内陆和西部地区的生产能力。同时从2009年起，百事饮料将在上海进行大整合，碳酸饮料与非碳酸饮料统一由上海百事可乐饮料有限公司负责，而此前非碳酸饮料的销售系统是由上海知名的“金销商”——上海南浦食品公司负责。目前两个团队正在做相应的整合工作。

随着碳酸饮料市场的逐渐萎缩，果汁饮料、茶饮料成为新兴的宠儿。各大饮料企业纷纷加大了在果汁饮料上的投入和研发，2009年势必迎来行业的大整合，饮料市场之间的“战争”将一触即发。

新贵“层出不穷”

2007年底，饮料新品就已经在为08年的夏季预热。自百事可乐首推了果缤纷系列后，可口可乐重磅推出原叶茶系列，同时无糖可口可乐也在登陆中国。

而在2008年夏季最低调也最出彩的当属农夫山泉推出的水溶C100莫属了。这款产品上市之初几乎没有任何的产品宣传和品牌推广，仅上市不到6个月，其销售额就达1亿元左右。同时，水溶C100还成为“2008年度十大值得品尝的饮料新品”和“2008年度饮料行业包装大奖”。



事实上，水溶C100虽然拥有农夫山泉这一强势品牌作后盾，但其低调上市的风格并未延续快消品的营销作风，全靠其产品的包装吸引了消费者。而其“5个半柠檬”的诉求让消费者忽略了它只是一款果汁含量仅为12%的果汁饮料。水溶c100的成功让其他的饮料企业看到了另一种运作模式的诞生——“慢传播”。

依靠产品自身的力量来赢得市场不能不说是个冒险的事情，特别是在新品层出的饮料行业中，“拼速度、拼受众、抢货架、抢堆头”成为饮料的上市的不二法门。水溶c100却采用的传统的口碑营销，首先固定受众群，都市白领、青年女性、女大学生都是水溶C100的主力消费人群。

饮料行业中低端产品竞争越来越激烈，几乎就在“打价格大战”，走中高档时尚路线成为时下市场上的需求。从选材到定位，从命名到包装，各个细节成就了水溶C100的成功。同时在配合其“慢传播”，只在写字楼、学校、大超市铺货，不走批发商渠道，定价定在比传统饮料更高一点，都在传播这样一种概念：“水溶c100是一种时尚、一种潮流。”而这种潮流在2007年“星冰乐”就在地铁上初见端倪。

豆奶企业的“雄起”

诸多乳品企业，在经历了两位数高增长之后，迎来了它们最黑暗的日子。“三聚氰胺”事件给整个乳品行业带来毁灭性的灾难，而这一灾难也波及到涉奶饮料中。豆奶也随之受到相应的影响。据业内人士透露，发生“三聚氰胺”事件后，其三个月的销量整整降了30%。待相关检测渐渐明朗化后，豆奶才恢复了销量并迎来了火爆增长。截至2008年9月底，维他奶上半年销售额比去年同期增长率高达60%。杨协成方面也透露，事件后该公司产品销量也呈两位数增长。其它豆奶粉类的品牌如维维、冰泉等，销量也出现暴涨。



除了国际巨头百事可乐新研发的豆奶已率先在东北市场试销外，国内小包装油生产巨头益海嘉里集团已经正式收购了22年历史的东北豆奶粉老品牌“晨星岛”和其位于黑龙江省佳木斯市的生产线，并将联合“晨星岛”和益海嘉里自有品牌“口福”，以多品牌组合全面进军豆奶粉市场。维他奶（中国）投资有限公司董事总经理袁杰也表示，除关注豆类业务的整合机会外，还积极计划在东北自建大都种植基地，同时2009年也将考虑业务的整合和扩张。而维维也新推出了“大豆+牛奶”的组合，并采用利乐六层复合包装，目前已经在上海各大超市上市。盘踞在北方的“黑牛”已经打算南下，目前正在进行多方面渠道开发。

而在“三聚氰胺”事件中，活性乳酸菌品牌“养乐多”由于没有质量问题，截至9月底在中国每天的销售最高达到了140万瓶。预计2009年养乐多在天津的华北生产基地即将开工，到2015年，在中国的四个生产基地全部完工的话，其产能将达到每天550万瓶左右。

同为乳酸菌饮料的太子奶却因为其资金链断裂，于11月转让了全部股权。至于2009年太子奶是将永远消失还是蜕变重生也将成为2009年众看家关注的对象。

功能饮料的“变脸”

2008年12月新国标《饮料通则》正式实施，不仅对各种饮料的成分及含量作了具体规定，还对饮料的种类进行了详细的划分，今后，饮料市场将不再有“功能饮料”一说。此举让红牛、力保健、佳得乐这种具有特殊功能的饮料统统称为“特殊用途饮料”——即指通过调整饮料中天然营养素的成分和含量比例，以适应某些特殊人群营养需要的饮品。包括营养素饮料、运动饮料和其他特殊用途饮料3类。新标准的出台将使这个虚热的市场稍微冷静下来。



11月红牛正式在广东佛山建立生产基地，预计两年内建成投产，2009年红牛的投资力度将会加大。9月日本大正力制药回购上海大正力保健有限公司的15%的股权，此举表明日方将继续加大在中国市场的投资，看好特殊饮料市场。今夏号称“可以喝的点滴”——宝矿力水特就瞄准华东市场，结合体育、音乐进行大型营销活动。

也许2008年注定是不平静的一年，我们曾对这一年饱含着太多期望，曾对这一年充满太多信心。然而突如其来的自然灾害和金融市场的持续动荡是否会影响到2009年依然是个未知数，潮起总归有潮落，月缺总归有月圆，对于2009年，我们仍将充满信心迎接挑战，在低谷时“不抛弃、不放弃”可能是2008年给我们留下的最好的礼物！

黑茶引领饮料新时尚

来源：中国食品产业网

“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之”。自茶祖神农氏发现茶叶以来，中国茶叶发展为现在公认的绿、黑、红、白、黄、青六大茶类。作为中华民族的文化瑰宝——**黑茶**，其保健功效得到了茶学界、医学界的广泛认同，更有千百年的饮用实践。因为黑茶需要煮着喝才能够最好的保持其独特口味及保健功效的缘故，再加上传统思维定势，有着“黑金”之美称的黑茶，直到科技日益发达的今天还是藏于深闺之中，没有走进中国老百姓的日常生活。而据相关报道，在我们的近邻日本和韩国，对黑茶已经到了痴迷的程度，甚至有日韩科学家期望从湖南黑茶上取得突破而摘取诺贝尔科学奖。

喝咖啡是一种时尚，也是两个人之间的情调。现在流行一句话：“我不在办公室，就在星巴克，我不在星巴克，就在去星巴克的路上。”咖啡自有咖啡的文化，相信在中国乃至世界，也只有茶可以与咖啡相提媲美了。长沙蔚都实业则向世人第一次提出：“黑茶，现在比咖啡更时尚。”

长沙蔚都实业一直致力提高湖南黑茶的原料品质与加工技术水平，在提升黑茶功能成分含量的同时，赋予黑茶以精美高雅的外形，使广大城市消费群体轻松、便利地享用优质高档黑茶。自涉足湖南高档黑茶生产研发以来，成功开发出高品位的茯茶系列产品。该公司不但在产品品质上追求卓越，更不遗余力的推动黑茶产学研一体化的技术创新，努力推动将黑茶朝方便化、高档化、时尚化方向快速发展。在黑茶销售渠道及饮用方式上大胆革新。2009年1月20日，其旗下2009时尚款禅洱茯茶登陆湖南卫视快乐购，通过电视直播的方式，首次向全世界宣传一种更方便、更时尚的黑茶饮用方式——用咖啡壶来煮黑茶。

据悉，此次采用的黑茶壶（多功能咖啡茶饮机）是长沙蔚都实业与全球著名北美电器联合开发，针对黑茶的饮用特点量身定制。此款黑茶壶（多功能咖啡茶饮机），设计上充分考虑到人性化因素，内置移动式网篮，易于清洗；外置水位窗，可随时观察水位状态；使用快捷，五分钟完成煮茶，可供3—5人饮用，可自动保温。完全融合了东西方文化因子，集时尚、科学、方便、实用于一体，并依照施兆鹏教授的每人每天喝10—

15克黑茶科学论断，网篮可放置的茶量、壶可容纳的水量都经过精心改良，是煮茗黑茶不可不备的饮茶工具。

朋友远方而来，煮上一壶黑茶，不亦乐乎；家人围坐一起，无论是谈工作还是聊家常，煮上一壶黑茶，何其融融。如果这样的气氛你还没有感受过或享受过的话，现在就赶紧准备好一套黑茶和茶壶吧。从今天开始，让我们说：“煮茶去。”

“翡翠咖啡”咖啡中的“尤物”

来源：中国食品产业网

爱喝咖啡的人都知道，哥伦比亚咖啡是少数以自己名字在世界上出售的单品咖啡。它让世界各地咖啡鉴赏家视为“尤物”，它有一个很好听的名字，叫“翡翠咖啡”。

哥伦比亚咖啡有着一种清苦的体会，清与涩如同生活，而苦味却是人生之中的必需，停在

舌根的末香则是一番对前尘彻底的回想。苦是痛苦，清让人沉静，末香便成了一种精神的胜利，就像女人隐约的娇媚，迷人且恰到好处，令人怀念。

如果不是“喜来公社”的店长介绍，真难想象手上这一杯冒着香气看似朴实无华的咖啡，竟是选料哥伦比亚上等的咖啡豆，再经过特殊的“喜来烘焙法”精心烘焙而成。轻啜一口，呈现在眼前的，其实是一幅纯正的哥伦比亚风情画卷。

高品质的咖啡豆，对种植的土壤、气候等自然环境都有严格的要求。哥伦比亚咖啡豆种植区位于安第斯山脉，那里高地纵横、土质独特、气候温和，空气潮湿，多样性的气候使这里成为最有利咖啡豆生长的自然环境。

店长还介绍到，要喝道一杯真正的哥伦比亚咖啡，烘焙方法也是尤为的重要。独特的喜来烘焙法将咖啡豆烘焙至深棕色，咖啡豆中的酸味被转化为略带烟熏的香甜气息，独特风味的油脂也随之付出表面。这样的烘焙方法可以将哥伦比亚咖啡的酸、苦、甜三种味道配合得恰到好处，犹如人生一般，先苦涩，而回味却是一丝甘甜。

一向清淡香味的哥伦比亚特级咖啡，最适合那些性喜清淡的人。这样的人不想将喝咖啡当做一件正襟危坐的事，从酸、甜、苦、涩间体会什么深奥的人生哲学，只想简简单单地喝一杯可口的咖啡，一杯热腾腾的哥伦比亚咖啡，让这些人体会到“人生最好的境界是丰富的安静。安静，是因为摆脱了外界虚名浮利的诱惑；丰富，是因为拥有了内在精神世界的宝藏”。

首个绿茶饮料上市 贵州茶告别原始时代

来源：中国食品产业网

9日，一种规格为330毫升 / 瓶，价格为每瓶3元的绿茶饮料登陆筑城。作为贵州生产的首个绿茶饮料，其成功上市，使贵州绿茶走向时尚消费和大众消费市场迈出了关键的一步，也标志着贵州茶真正告别了“原始时代”。

2005年10月，遵义陆圣康源科技开发有限责任公司正式注册成立。作为国家科技部高纯度茶多酚生产实施单位，贵州唯一一家茶多酚生产企业和国际国内目前最先进的高纯度茶多酚生产企业之一，该公司与江南大学签订了产、学、研合作协议，充分利用贵州湄潭生态有机茶叶资源，采用江南大学“膜分离、反渗透、超临界、柱色谱技术分离纯化、高速度心喷雾干燥”等国内领先水平的技术和装备，与中国江南大学共同研制和开发富含多种有益人体健康元素的高纯度纯天然茶多酚系列产品，包括茶多酚、茶多糖、茶氨酸、速深茶粉等。其中，“茶缤纷”饮料有无糖和低糖两种，均为每瓶330毫升。

低端茶卖不起价，高端茶的消费者又是高档消费，普通消费者难以承受。茶缤纷饮料的上市，也标志着茶多酚等贵州绿茶的提取物高档产品，进入了时尚消费和大众消费群体。天然茶多酚含有多种有益人体健康的元素，具有很强的消除自由基、抗癌细胞、降血压、降血清胆固醇、扩张微细血管、预防心血管病、抗辐射、解酒等功效。该公司董事长唐弟康表示，他们生产的茶缤纷系列产品完全是绿色食品，有信心和国内的绿茶、冰红茶等品牌茶饮料在市场上一较高下。

同时，该系列产品的成功上市，也为地方茶农增加收入创造了更好的条件。目前，陆圣康源公司年产300吨高纯度茶多酚系列产品生产线已全面生产，正进行二期茶多酚生产线准备工作，二期项目投入运行后，将实现年产1200吨茶多酚，每年将利用全省粗老原料茶15000吨，按照目前精品茶多酚(98%含量)每吨27万元的市场价，可实现销售收入达4亿元，为茶农增收1.05亿元

双蛋白奶稳定剂可有效推动蛋白饮料的发展

来源：中国食品产业网

近日，江西省某食品技术研究所正式向市场推出“双蛋白奶稳定剂”。这种稳定剂的应用，在提高双蛋白奶的稳定性、降低蛋白奶的生产成本、促进动植物蛋白互补、均衡食品营养等方面，将发挥积极的作用。

蛋白奶是指含蛋白质较高的一类营养型饮料，按照其原料来源不同，可简单地分为动物蛋白奶和植物蛋白奶。这里的动物蛋白一般为牛奶蛋白，植物蛋白一般为大豆蛋白。双蛋白奶的简要生产工艺流程为：动物蛋白、植物蛋白、其他原料→调配→加热→杀菌→灌装→封口→包装→检验→成品。

“双蛋白奶”是动物蛋白和植物蛋白合二为一，内含大豆低聚肽融合而成的一种健康饮品。它不仅对人体的健康功能、均衡营养有益，还具有肽的抑制细胞变性、增强人体免疫能力、激活细胞活性等多项作用，是单纯牛奶或单纯植物蛋白饮品的升级换代产品。大豆低聚肽在人体内吸收快、利用率高，具有抗高血压、抗胆固醇、抗血栓形成、改善脂质代谢、防止动脉硬化、增强人体体能和肌肉力量、抗疲劳等诸多功能，是一种高档的功能性蛋白配料。

实行以植物蛋白食品与动物蛋白食品优势互补的科学开发战略，符合我国国情，有助于促进我国大豆产业和乳业的发展。双蛋白食品的互补和完美搭配，既有利于改善营养不良、均衡人体营养结构，也有利于预防现代文明病的发生，是未来新型营养食品的发展方向。“双蛋白奶”已成为实施双蛋白食品开发战略新的切入点和突破点，市场前景十分光明。

饮料业：江湖争斗依旧

来源：中国食品产业网

“达娃之争”、“可口可乐收购汇源”、“王老吉红罐变黑马”、“矿泉水市场暗流涌动”，2008年的饮料业可谓是“大片”不断。

不过，这一切显示，饮料业的竞争非常激烈，产业结构与格局形势不断变化。种种迹象表明，2009年的饮料业仍然充满了浓重的火药味。

果汁的半年分水岭

2008年，可口可乐收购汇源的消息激起了千层浪。可口可乐这个碳酸饮料巨头的举动，无疑是在纷乱的饮料市场上，举起了一面大旗，华南地区多位业内人士认为，不论收购能不能有结果，都指明了饮料业未来的发展方向。

事实上，随着人们生活水平的逐步提高，绿色、健康的生活理念已经渐渐成为了主流，国际碳酸饮料巨头可口可乐与百事可乐，均遭遇到了发展瓶颈。

“其实很多职业运动员是不喝碳酸饮料的。”一位著名足球解说员在博客里面这样写道。嗅到了危机的巨头，都开始埋头开发新的市场，希望能够跳出原本的碳酸饮料圈。可口可乐推出过一系列的非碳酸饮料，有美汁源、茶研工坊等，据AC尼尔森数据显示，在广州果汁市场可口可乐以30%的份额夺冠，分别领先康师傅和统一近10%。

资料显示，目前国内的果汁饮料的消费量较低，人均年消费量只达到世界平均水平的十分之一，因此，果汁饮料在国内仍有发展的空间。

不过，从2008年以及2009年1月的消息可以看出，海外巨头正在窥视着国内的果汁饮料市场，而为了扩大碳酸饮料以外的市场份额占有率，各方都在厉兵秣马。

一些专家认为，国内果汁饮料行业对于投资者来说，具有一定的吸引力，但大品牌竞争激烈、利润降低、以及市场空白点的开发都是摆在果汁饮料企业面前的难题。

茶饮料格局难变

茶在中国有着几千年传统文化的积淀，可口可乐毫不怀疑茶饮料在中国有着巨大的市场。饮料巨头依靠自身雄厚的实力，在茶饮料市场上屡战屡败，屡败屡战。

目前国内的茶饮料市场上，“康师傅”、“统一”稳居前两位，后面的雀巢等一堆品牌拼命追赶、紧随其后，如果没有差异化的地方，新品牌很难跻身其中。

“今年的茶饮料格局很难有所改变。”一位资深的经销商认为，2009年的茶饮料市场，如果没有任何变故的话，将仍然会维持当前的局面。

不过，2008年，王老吉则依靠功能型凉茶成为了当之无愧的黑马。2002年销售额仅1亿多元的王老吉，经过6年打拼，2008年销售额预计将超过100亿元。

根据AC尼尔森的一项数据显示，在罐装饮料市场，红罐王老吉已经超越了两大可乐巨头，成为中国市场第一名。

通过成功的事件营销，王老吉已将其他的凉茶品牌远远甩在身后。

此外，在矿泉水市场，2008年值得关注的是，多家国外高端矿泉水企业杀入中国。

早在2005年，AC尼尔森就用国内某矿泉水知名品牌作过一次品牌价值评估对比：在低端市场，其品牌知名度、价值与国际品牌不相上下，但在高端市场，却难望后者项背。

因此，2009年当国内矿泉水企业想要进入高端市场时，将会发现强劲的对手已严阵以待。

醋饮料将要制订国标

来源：中国食品产业网

记者日前获悉，醋饮料的国标正在制订当中，而国标的名称或将定为“果醋饮料”，征求意见稿中也明确将果醋饮料定义为以水果或其浓缩果汁（浆）等为主要原料，经发酵制成的果醋，再添加不同辅料，经加工制成的饮料。

“目前市场销售的醋饮料很多都是醋勾兑而成的，但醋一般是不能直接食用的，而真正的醋饮料是需要经过发酵提取的，这与目前还没有完善行业标准有关。”天地壹号董事长陈生表示，该公司现在正准备参与新的行业标准的制定。

今年增长率将达50%

在意见稿中的技术要求部分也提到，果醋饮料不得使用未经果醋发酵产生的柠檬酸、苹果酸、酒石酸、醋酸作为辅料调制果醋饮料，产品应有的色泽、香气和滋味，无异味，无沉淀，无外来杂质。产品标志上，名称应由“发酵型”、“水果名称”和“醋饮料”三部分组成。例如以“苹果”或“苹果汁”为主要原料发酵制成的果醋饮料应命名为“发酵型苹果醋饮料”。

据陈生表示，内地醋饮料市场规模约7亿元，预计今年的增长率将高达50%，当中不少是新兴市场所带动的。不过这一饮料领域的生产商规模一般不大，又由于没有明确国标限制，目前市场仍处于混战。陈生表示今年投资将加速，会用6000万元将公司醋饮料产能扩大三倍。

Fruit juices beat vitamin E for artery health: Study

Source: British Journal of Nutrition

Juices of blackcurrants and oranges may reduce levels of compounds linked to inflammation and heart disease, says a new study from Denmark.

Consumption of the fruit beverages led to an 11 per cent reduction in the levels of C-reactive protein (CRP), a protein produced in the liver and is a known marker for inflammation, according to findings published in the *British Journal of Nutrition*.

Increased levels of CRP are a good predictor for the onset of both type-2 diabetes and cardiovascular disease.

“The use of blackcurrant and orange juices reduces the level of the inflammatory markers CRP and fibrinogen in patients with [peripheral arterial disease] compared to a sugar-containing beverage while no effect of vitamin E was observed,” wrote lead author Christine Dalgard from the University of Southern Denmark's Institute of Public Health.

Dr Dalgard told BeverageDaily.com that the design of her study didn't allow for an elucidation of the specific active component - if indeed a single component could have been the cause. *“I would suggest that it is the mixture of several agents in fruit and vegetables, here notable fruit juices, that affect the arterial wall, thus patients - or healthy - are better off eating 'whole' fruits and vegetables (juices) than specific supplements,”* she said.

Study details

The researchers conducted a randomised, cross-over trial to study the effect of a daily orange and blackcurrant juice (500 ml) or vitamin E (15 mg RRR-alpha-tocopherol) supplements on markers of inflammation.

Forty-eight people with peripheral arterial disease (PAD) were randomly assigned to receive two dietary supplements from four possible combinations, including juice plus vitamin E, juice plus placebo, sugar drink plus vitamin E, or the sugar drink plus placebo.

Participants consumed the combinations for 28 days, with four weeks separating the interventions.

At the end of the study, an 11 and 3 per cent reduction in levels of CRP and fibrinogen were observed following juice consumption, while the sugar drink was associated with a 13 and 2 per cent increase in CRP and fibrinogen levels, respectively.

Supplementation with vitamin E was reported to have produced no significant effects on the inflammation markers.

“In this study, orange and blackcurrant juice reduced markers of inflammation, but not markers

of endothelial activation, in patients with peripheral arterial disease, relative to sugar drinks,” concluded Dalgard and her co-workers.

Dr Dalgard said that she was no longer studying patients with peripheral arterial disease, but observational studies on risk markers for cardiovascular disease, including inflammatory markers and diet, are underway.

Apple juice may offer Alzheimer’s protection: Study

Source: Journal of Alzheimer’s Disease

Apple juice consumption may play some role in helping to prevent the onset of age-related cognitive decline such as Alzheimer’s disease, according to a new animal study.

The findings, published this month in *Journal of Alzheimer’s Disease*, found that dietary supplementation of apple juice concentrate in drinking water appears to help alleviate increases in the levels of the beta-amyloid proteins in different groups of mice. The proteins are thought to be a major contributor to amyloid plaques in the brain that are linked to contracting conditions such as Alzheimer’s Disease.

Should future human studies support the findings, then a new market may be opened for apple juice manufacturers within the field of cognitive and brain health markets.

Expert view

Charity groups dealing with the disease, one of a number of conditions that affect the brain, said that the results further supported claims that healthy lifestyles and specific dietary factors may play some role in maintaining cognitive function.

“The best way to reduce your risk of dementia is to exercise regularly, eat a balanced diet and to get your blood pressure and cholesterol checked regularly,” stated UK-based group, the Alzheimer’s Society.

Researcher Thomas Shea, from the Center for Cellular Neurobiology at the University of Massachusetts, said that the findings would further support the role of dietary supplementation to augment therapeutic approaches.

Methodology

In conducting the testing, so called wild-type mice and another group lacking the murine apolipoprotein E (apoE) gene were all subjected to a diet of basil over the course of a month.

The mice, all aged between nine and twelve months of age, were fed on one of two diets. These were either a so-called ‘complete diet’ of basil supplemented with 4mg/kg in total diet weight of folic acid and 50IU/kg of Vitamin E, or a ‘deficient diet’ adding only iron, the researchers claimed.

“Groups maintained on the ‘deficient diet’ were provided with apple juice concentrate (AJC), diluted in their sole source of drinking water at final concentrations of 0.5 per cent (vol/vol),” stated the researchers. *“Water with or without AJC concentrate was provided ad libitum.”*

According to the findings, three to four mice of both types and mixed genders were selected for the testing, with a total of 7-8 creatures studied altogether over two identical, yet independent studies.

Following the month-long diet period, researchers said that studies were conducted on frontal portions of the mices' brains, which were then transferred to membranes and tested with the anti-beta-amyloid antibody BC05.

Findings

In the samples of the apoE lacking mice, the findings suggested that there was higher beta-amyloid levels than those of normal mice on the 'complete diet'. In terms of mice on the 'deficient diet', beta-amyloid *levels were found to have increased to levels similar to those in normal mice.*

"Supplementation of the deficient diet with 0.5 per cent AJC prevented these increases," stated the researchers. *"The increase in beta-amyloids in wild-type mice was attenuated in normal mice, while beta-amyloid levels in apoE-/- mice were maintained at the same level observed for the complete diet."*

The study suggested that apple juice supplementation could help in preventing increases in beta-amyloid levels *apoE lacking mice, but could not compensate for increases resulting from a deficiency of apoE itself.*

"Nevertheless, these findings indicate that dietary supplementation can lessen the potential impact of a genetic risk factor by minimizing the additional impact of nutritional compromise," stated the researchers.