

甜如蔗糖,热量仅为其10% 成都新津造出代糖“新星”

成都经济 一线观察

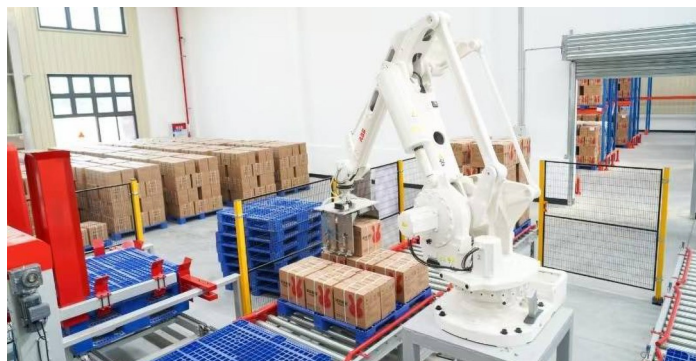
想要给生活来点甜,又恐热量和糖度,这个“痛点”如何破?

在位于成都市新津区的四川省健康食品产业园中,国内刚刚获批的代糖“新星”——D-阿洛酮糖,在生产线上分装出库。甜度高、溶解性好、低卡路里和低血糖,是这款新产品的显著优势。

12月7日,华西都市报、封面新闻记者走进中粮生化(成都)有限公司(以下简称“成都中粮生化”),探究这份不一样的“甜蜜”。



D-阿洛酮糖在生产线上分装出库。



成都中粮生化公司的特种糖生产线。

热量仅为蔗糖的10% 已在十多个国家和地区获批

“D-阿洛酮糖是一种天然存在于无花果、猕猴桃、小麦、玉米等食物中的六碳酮糖,甜度接近蔗糖的70%,但热量仅有蔗糖的10%。除了结构稳定,它的口感也更接近蔗糖,完美解决了传统代糖风味不足的痛点。”成都中粮生化副总经理于含介绍,实验数据显示,D-阿洛酮糖能抑制血糖波动,降低餐后血糖峰值,调节脂肪代谢以及辅助体重管理。目前该产品即将在新津实现量产,主要应用于新式茶饮等食品领域,满足消费者对健康功能糖的需求。

今年9月,中粮集团研发的国内首个D-阿洛酮糖产品正式上市。这不仅是我国首款获批并实现规模化生产的D-阿洛酮糖产品,更标志着我们在高端功能糖领域成功打破国外技术垄断。

记者了解到,随着全球消费者对健康饮食的追求,这款功能糖已在美国、日本、韩国、澳大利亚等超过15个国家和地区获批使用。科学控糖不能单一依赖代糖物质,更需同步推进饮食结构的系统性优化。于含认为,在这场席卷食品行业的“甜蜜革新”里,阿洛酮糖为消费者在味觉享受与健康管理的平衡支点,其市场潜力值得产业链上下游共同探索与期待。

奶茶门店数量全国第四 茶企扎堆源于产业链完备

当新茶饮作为日常消费市场的新宠不断“出圈”时,其上游端的“甜蜜”原料供应行业,站上风口,迎来了快速发展的契机。

成都早已成为新茶饮品牌的“兵家必争之地”。有报告显示,成都奶茶店门店数量位居全国第四。而成都也是许多新茶饮品牌“大本营”:茶百道、书

亦烧仙草等头部品牌在这里“出道”;霸王茶姬、蜜雪冰城在这里设立总部基地;李山山茶事、树夏、陈多多、丸摩堂等本土新品牌正陆续走向全国……

茶饮品牌扎堆背后,源于成都完备的饮料产业链。例如,位于成都市青白江区的茶百道智能生产加工基地及供应链总部项目,其生产的可降解吸管、注塑杯等包材源源不断供应给成都本土的几家茶饮企业。

再如,今年1月,娃哈哈在成都的第二个生产基地——娃哈哈精制饮品生产基地项目在温江区动工。娃哈哈西南片区总经理王斌表示,温江区良好的产业基础和优越的投资环境,为企业发展、项目推进提供了强有力的支持和保障。

当成都成为“生态链”主场,便为产业链上的企业带来了全新的转型机遇。作为一家传统企业,成都中粮生化最初的产业

布局聚焦大宗产品果糖。“产品的技术壁垒并不强,尽管当时我们与可口可乐、百事可乐等巨头企业有合作。其中,可口可乐一年的用糖量几乎占企业产能的一半。”于含坦言,虽然依靠成都的区位优势,产品能辐射云南、贵州等西南市场,“但大宗产品技术壁垒不高,且竞争压力大。”从大宗产品果糖到风味糖浆,再到“局部性优化”转向“系统性重构”,这家传统企业的“破茧”逻辑,正随新茶饮行业的市场需求变化,向“甜蜜”高附加值方向转变,并以跨界思维重构产业价值。

“破茧”逻辑 被动供应转向共同研发

随着市场变化,新茶饮如雨后春笋般席卷全国市场,成都中粮生化也迎来了新的挑战。于含说,一方面,单纯依靠现有业务模式难以持续快速发展,另一方面,行业变革也带来了新的发展机遇与思考,比如开拓新市场、研发新产品等是必然的选择。

“书亦烧仙草、茶百道是我们选择的新赛道。”于含表示,2021年企业成立了风味糖浆研发实验室,“我们从传统的‘被动供应’,尝试转向与客户‘共同’研发。”换言之,该企业开始探索根据客户提出的每款茶饮的含糖量、口感等需求,进行定制化研发生产。

以书亦烧仙草为例,于含解释,所谓定制化研发是指用户从提出新研发的茶饮品类时,双方研发团队便共同参与讨论、试验等环节,“深度参与新品研发,根据新品口味调配糖浆浓度、口感等,既能保证茶饮的茶叶味,又能融合适口甜度。”于含说,这样的联合研发进度,通常需要近半年的时间。

定制化模式不仅为中粮生化带来了更为广阔的市场空间,更重构了供应链关系,打开了跨

界融合发展新赛道的大门。数据显示,自2024年起,该企业定制糖浆业务营收占比已超过40%,成为产量增长的新引擎。

园区为企业作保障 科创与转化同时发力

“为何选择新津?”对记者的这个提问,于含给出的答案是:“新津的绿色食品产业有多年沉淀的产业基因,拥有原料供应和生产加工的产业链协同优势,以及上下游贯通的产业生态。更重要的是区位带来的辐射力,这里交通便捷,立足新津,既能深耕成都本地市场,又能快速辐射川渝乃至整个大西南地区,完全符合我们的市场布局。”

记者了解到,如今,舌尖上的“新津造”实力凸显。除了D-阿洛酮糖的获批,成都中粮生化新推出的“忠良”风味糖浆也风靡全国。中粮油脂国内创新的可生饮的富含 $\Omega-3$ 亚麻酸的亚麻籽油大放异彩,走红全国的亚麻籽油中42%的市场份额来自该企业,而其中80%的产品源自新津这家健康工厂。

四川省健康食品产业园在科技创新和成果转化上同时发力,园区建立科技成果转化专班推进机制,动态梳理企业需求和高校科研成果两张清单,双向撮合、快速转化,促进中粮生化—江南大学“新型健康代糖”、菊乐食品—中国农大“功能性保健产品”等23个校企科研项目落地转化。

此外,新津创新出台实施“津英人才3.0”政策,最高支持300万元,重点引进顶尖科学家、产业领军人、技术突破者,对求职创业人才最长给予6个月“免费入住驿站+房费减半优惠”,以及最高15万元“津英人才房票”。这个区位优势独特、创新能力爆发的园区,正在改变全市乃至全省的健康食品产业格局。

华西都市报·封面新闻记者 赖芳杰 受访者供图

西南地区首座地下储气库采气瞬时创历史新高

记者12月7日从中国石油西南油气田公司获悉,西南地区首座地下储气库——相国寺储气库采气瞬时日前创历史新高,标志着相国寺储气库采气能力实现新的突破,为今冬明春天然气保供蓄足“底气”。

今年6月,历时三年多建设,相国寺储气库扩压增量工程顺利完工,“升级版”相国寺储气库新增日注气规模1000万立方米、日采气规模1000万立方米,建成国内首个可复制、可推广的储气库智能管控平台。

此次采气冲锋,是相国寺储气库完成扩压增量工程后,首次



相国寺储气库。

实现达产运行,成为国内首座实现提压达产的气藏型储气库,全面检验了从地质气藏、注采井到地面设施的整体运行能力,展现出良好的系统适应性与稳定性。

储气库就像天然气的“地下粮仓”,在用气淡季,把富余天然气注入地下空间储存,待到冬季供暖用气高峰期再集中采出,是保障能源稳定供应的“压舱石”。

作为西南地区首座地下储气库,相国寺储气库是连接川渝管网和中卫—贵阳联络线、保供京津冀地区的重要能源基础设施。今年10月,相国寺储气库完成注气任务,再度实现“满

仓”。11月,随着生产阀缓缓开启,天然气源源不断从储气库向国家管网输送,相国寺储气库迎来了第十二采气期的调峰采气,开启新一轮冬季保供。

此外,川渝地区另外两座储气库:铜锣峡储气库、黄草峡储气库均已按计划完成注气储备任务,可在用气高峰时段精准采气,有效发挥“削峰填谷”的调峰保供作用。12月1日,随着铜锣8井生产阀门开启,铜锣峡储气库正式启动新一轮采气作业。此前,黄草峡储气库已于11月15日率先开启草储2井生产调节阀,进入采气保供阶段。文图均据川观新闻