

# 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”。

### 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。



D-阿洛酮糖在生产线上分装出库。



成都中粮生化的特种糖生产线。

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之间搭建了全新的平衡支点，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的“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……

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，为企业的发展、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品

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Ω—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、产业领军人才、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量创历史新高

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量日前创历史新高，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。

此次采气冲峰，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，天然气源源不断地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，随着铜储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