

中秋节过后,卖不完的月饼都去哪儿了?

中秋节前,一进超市,满眼都是月饼,礼盒装的、散装的,各式各样的包装、口味都有,摆得满满当当。结果中秋节一过,月饼好像一夜之间就消失了。超市的月饼去哪儿了?相信不少人都有这个疑问。

卖不完的月饼怎么办

据媒体报道,9月10日中秋节当天,有不少店铺开始以低价甩卖月饼。一家大型超市只有一张小小的桌子摆放月饼,并且月饼种类单一,数量不多。原价128元的月饼,此时只需要199元。

有超市店员透露,中秋节后,月饼很难出售。为了尽量销售更多月饼,优惠活动已经持续了好几天,中秋节是最后一天,无论最终剩下多少,节后都不会继续售卖。卖剩的月饼将会在当晚下架,联系厂家进行退货处理。该店员称,厂家会将月饼销毁。

另一间超市的店员则透露了不同的处理方式。其表示,中秋节是超市内月饼售卖的最后期限,但剩下的月饼将会在当晚作为福利分发给员工,内部自行消化。

据报道,目前市面上月饼销售主要分为代销和购销两种,处理方式也存在不同。一般节后如果还有剩余月饼,购销的由商超自行处理,通常就是再打折贱卖;代销的月饼则可以如数退回给经销商,

不用开火、无需炊具,只需一杯清水加上简单操作,一份自热米饭就完成了。因方便的操作和良好的口味,自热米饭逐渐成了不少消费者家中必囤的“战略物资”。

那么,自热米饭为什么能很快煮熟?自热米饭吃起来安不安全?自热米饭里的大米,到底是不是真大米?

自热米的配料是什么?

近日,机构在对部分自热米饭产品使用的“大米”进行检测实验时发现,电子显微镜下,大米原有的淀粉结构被破坏。检测认为,自热米饭中的“大米”不是天然大米,是用淀粉重组加工制成的“人造大米”。

为了进一步了解自热米饭中的“大米”成分,记者走访多家商超及便利店发现,各品牌自热米饭米包的配料各有不同,但大多使用了天然大米、水、单(双)甘油脂肪酸酯等食品添加剂。

其中,多家门店销售的海底捞红烧牛肉自热米饭,外包装上标注的米包配料为大米、水、单(双)甘油脂肪酸酯。另一款自嗨锅广式香肠煲仔饭,米包配料为大米、水、食用玉米淀粉、食用盐、魔芋精粉、单(双)甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙。

在电商平台,记者查询多个自热米饭品牌旗舰店发现,米包的配料表也多为大米、水、玉米淀粉、单(双)甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙等。

记者梳理发现,市面在售的自热米饭产品中,米包的配料主要分为两类,第一类米包原料只有大米、水,第二类米包原料除大米、水外,还有单(双)甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、魔芋精粉等食品添加剂。

自热米究竟如何制成?

食品科普作家云无心告诉记者,市面上自热米饭所用的“大米”都是天然大米经过熟化工艺制作而成的。上述第一类米包是用了一种熟化工艺,将天然大米煮熟之后晒干;第二类是将天然大米碾碎,加入可食用添加剂等原料重组再造而成。

中国粮油学会大米加工领域专家也向记者介绍,从加工工艺来看,自热米饭所用的米饭包分为“(复水型)干燥米饭”和“湿米饭”两大类,各有两种做法。第一种是用大米加水煮熟后,将其耙松、干燥即成为(复水型)干燥米饭粒;不经过干燥的就是“湿米饭”。第二种是将大米等原料(根据产品设计,适



9月9日,消费者在杭州一家超市选购月饼。新华社发

由经销商统一处理。同时,市场监督管理部门也会对月饼进行相关检查。消费者如果发现了问题月饼,可拨打电话12315进行举报。

央视财经此前也报道,由零售端返回食品厂家的月饼礼盒,有相当一部分,将由生产厂家作为福利分发给员工。

近年来,月饼的回收方式主要是“化整为零”,即礼盒拆掉再利用,月饼单独售卖。月饼的保质期

一般在30-90天。为了最大限度收回成本,月饼生产企业都尽力在保质期内将剩余的库存卖出去。除了在人流密集区域折价销售,企业还会将库存转移到乡镇和农村市场。

此外,剩余的月饼还会卖给相关企业做成动物饲料,最常见的就是猪饲料。不过企业都是按照订单生产的,经过调研预判的市场需求和实际情况不会相差太大,需要销毁的月饼其实不多。

自热米饭用的是“人造米”?

量加入玉米、薯类、豆类、荞麦等杂粮)经过粉碎、挤压熟化成型米饭颗粒,干燥后制作成(复水型)干燥复合米饭粒;不经过干燥处理的是“湿复合米饭”。

这种经过粉碎、挤压熟化而成的“大米”应该如何定义?记者查询资料发现,目前对其尚无统一称谓。

上述粮油学会大米加工专家表示,在大米加工行业,经过挤压熟化工艺制作而成的“米饭粒”一般叫作“工程米饭粒”或“复合米”,是天然大米的熟化制品。“米饭颗粒还可以加一些‘花色’,比如添加豆类等,这就形成了一种复合型食品,因此也可叫‘复合米’。”

对于配料表显示加入的单(双)甘油脂肪酸酯,中国农业大学营养与健康研究院教授李再贵说,在“复合米”制作过程中,米粒在挤压成型时容易出现毛刺等不光滑现象,单(双)甘油脂肪酸酯能让成品的外表更光滑。

为什么要使用“复合米”?

为何自热米饭产品不直接使用天然大米,而是对大米进行再加工呢?

“自热米饭几分钟就可以搞定,比较方便,而煮米饭一般也得半个小时以上才能熟。”业内专家对记者说,自热米饭用的米属于淀粉凝胶类产品,在温度高的时候比较软,但米饭凉后硬度显著增加,与普通大米饭的差异更加明显。自热米饭有加热包,可以对“米”制热和保温,口感在短时间内不会发生大的变化,给消费者更好的感受,有利于其推广。

企业加工干燥米饭和复合米饭都需要经过一个比较复杂的工序,两者成本不会差异太大,企业生产复合米饭型自热米饭更多地可能是考虑到食物的多样化、个性化。

近日,自嗨锅创始人蔡红亮回应记者称,目前自热米饭行业大部分品牌采用的都是“复合米”,或者将这类原料称之为“小年糕”更合适。如果直接用天然大米,以加热包的热量很难将其做熟,因此企业大都会根据自己的产品需求将大米、糯米等原料打碎,然后压成条再切成颗粒。

某旗舰店客服也向记者称,正常情况下大米无

法用加热包煮熟,所以自热产品中的大米是经过熟化工艺处理后包装的。

“复合米”营养健康吗?

自热米饭中普遍使用的再加工大米是否健康有营养?这一问题存在争议。

浙江大学营养学教授沈立荣介绍,自热米饭属于预制菜范畴,预制菜目前还没有国家标准,只有地方和企业标准,虽然实验抽检的自热米饭卫生状况尚可,但为了大家的营养和健康着想,这类食品建议还是尽量少吃。

也有网友认为,“没有确凿证据证明对身体健康有害,为何建议少吃”“只是想要方便快捷填饱肚子”。

中国农业大学营养与健康研究院教授李再贵则认为,天然大米的主要成分是淀粉和少量蛋白质,在粉碎等加工过程中不会破坏大米的营养,只是失去了天然大米原有的风味,但对身体健康不会有影响。如果再添加一些其他原料,比如魔芋精粉等膳食纤维,反而会让最终的“复合米”营养更全面一些。

中国粮油学会大米加工领域专家还表示,从营养角度看,一般大米营养单纯,其中70%-80%的成分是淀粉,少量的是蛋白质,但微量元素含量较低。如果在生产过程中加进一些富含微量元素的杂粮等其他原料,营养更加全面。

相关链接

食用自热米饭要注意

自热米饭的自热包主要成分包括:活性炭、氢氧化钙、铝粉、碳酸氢钠、铁等,遇到水后在3-5秒种内快速升温,加热过程中的加热包温度可达150℃以上,所产生的蒸汽温度也可高达200℃。

在食用自热食品前,须阅读产品使用说明,并严格按照产品提示操作。切忌往发热包上加热水,防止因反应过快导致自热包剧烈膨胀,甚至破裂从而引发危险。

如发现发热包破损、食材包出现涨袋、食材气

月饼行业成本低毛利率高

国信证券经济研究所数据显示,月饼的成本上限通常不会超过11元/个。若是常见馅料,单个月饼的成本下限则在3.5元。以一个月饼礼盒有6-8个月饼推算,这意味着制作的总成本在30-50元/盒。

从几家上市公司财报可以发现,月饼系类产品的营收一直在逐年增加,且毛利率高达50%-60%。2018年至2021年,广州酒家的月饼系列产品的毛利率分别为63.22%、62.27%、58.37%和56.46%。

元祖股份在2020年报显示,2020年中西糕点礼盒实现营收13.88亿元,毛利率达55.96%,远高于公司其他类型食品以及乳制品、烘焙制品的毛利率。2021年年报显示,中西糕点礼盒实现营收14.64亿元,毛利率为51.51%。

2021年,广州酒家月饼业务的总成本为6.6亿元,却为其带来了15.2亿元的营收。广州酒家还在2021年年报中披露了月饼的成本分析表,其中直接材料成本为5.04亿元;人工、制造及合同履行成本金额合计仅为1.57亿元。

历年财报显示,2017年广州酒家月饼销量为1.05万吨,逐年递增,2021年高达1.53万吨,5年增长了45.7%。

热闹的月饼市场以及诱人的毛利率,吸引了上市公司、国际大牌以及新消费品牌的纷纷入局。除了上述提到的广州酒家和元祖股份,包括双塔食品、全聚德、来伊份、上海梅林、桂发祥、桃李面包等在内的餐饮类上市公司;喜茶、星巴克、元气森林等饮品品牌;良品铺子、三只松鼠等零食品牌,以及小米集团、知乎、网易云音乐等互联网品牌,也相继进场分一杯羹。

记者查看一些主要自热米饭的配料表,目前暂不能确认是否额外添加了微量元素等,但确实有一些自热米饭产品的方便米包加了魔芋精粉。

蔡红亮对记者介绍,主食类产品是有国家标准的,不允许添加标准之外的东西,但可以加一些五谷杂粮,不过目前没有企业这么做。

不标注制作工艺违法吗?

尽管多数自热米饭使用的是“复合米”,记者在探访中发现,目前没有产品在包装上明确标注“复合米”“再加工米”等字样,大多标注为“方便米饭”“米饭包”“方便米包”等,同时在配料表中标注“米包”的原料。

有业内人士建议,商家在产品包装中应该标注用的是天然大米还是“复合米”,并在配料表中标清原料,这样可以让消费者消费得更明明白白。也有消费者称,应该明确标注是否使用了经过再加工的“米”,不然会以为是天然大米。

在云无心看来,目前先要确定这种再加工大米的具体定义,有一个标准的名字,然后才能将其标注出来。“在标签法规没有明确标示的情况下,厂家自主标注,只要标注内容不造成误导就可以。”

在法律层面,不标注“复合米”“再加工米”是否违法?

北京京师律师事务所高级合伙人钟兰告诉记者,消费产品要平衡商业自由和消费者权益保护两者之间的关系。如果产品在配料表中标注出了具体的成分,制作工艺不写并不存在过错,也不违反相关法律规定。

据《中国食品报》

