



# 新食品原料能为行业带来什么

文 / 刘弋媛 周雨萌



自今年1月透明质酸钠(HA, 俗称玻尿酸)入食获卫健委批准后, 该市场迎来小规模爆发, 各食品企业纷纷上线含透明质酸钠的新产品线。透明质酸钠入食有什么效果? 食品安全性怎么保证? 未来在食品领域还有哪些应用前景?

“今年将是透明质酸钠应用于食品的‘元年’。”华熙生物董事长兼总经理赵燕做出了上述预测。

## “吃得饱”变为“吃得美”

据了解, 透明质酸钠是人体内的自源性物质, 广泛存在于关节腔、皮肤、软骨等组织中, 因良好的保水性、润滑性等特点, 具有很高的临床和应用价值。

而对于透明质酸钠的食品化, 我国已进行了长期探索和应用。早在2008年, 我国已批准透

明质酸钠为新资源食品，但使用范围限于保健食品原料。

今年1月，国家卫健委发布的《关于蝉花子实体（人工培植）等15种“三新食品”的公告》中，透明质酸钠正式获批为新食品原料，可应用于普通食品添加，产品使用范围从原来的仅作为保健食品原料添加剂，扩大到乳及乳制品、饮料类、酒类、可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果、冷冻饮品。

对此，赵燕认为，一个好的生物活性物对于食品领域升级有着重要意义。随着国家经济建设的发展，中国人饮食追求已从“吃得饱”转变为“吃得好”。人们对美好生活的向往，在吃的层面，就是要吃得健康，吃得美丽。这也是华熙生物一直坚持向国家相关部门申报将透明质酸钠为新食品原料的初衷。

值得关注的是，透明质酸钠获批为新食品

原料后的半年时间内，我国玻尿酸食品如雨后春笋般涌现，众多厂家开始布局玻尿酸食品领域。例如，华熙生物上线了首个健康食品品牌“黑零”，推出含有玻尿酸的白芸豆纤体咀嚼片、健脑明目软糖等六大产品；Wonderlab上市了首款口服玻尿酸软糖；焦点福瑞达推出天资玉琢玻尿酸饮品。

### 或为食品行业带来变革

对于透明质酸钠在食品领域的前景，业内普遍认为，作为食品原料从保健食品走向普通食品，应用场景大幅扩宽。站在颜值经济的风口上，玻尿酸或将为食品行业带来变革，未来市场将不断扩容。

中国疾病预防控制中心营养与健康所研究员何丽表示，玻尿酸最早在美国、日本等国家被应用到功能食品制作中，带有鲜明的保健机能。口服玻尿酸可以保护胃肠道健康、护眼、缓解骨关节炎、改善皮肤功效等。

天风证券食品饮料行业分析师吴文德表示，中国是全球最大透明质酸钠原料生产销售国，2019年中国透明质酸钠原料的总销量占全球总销量的81.0%。中国生产食品级透明质酸钠原料供应国外品牌多年，上游产业链成熟，政策放开后我国透明质酸钠入食空间潜力很大。

吴文德预测，未来国内会出现含玻尿酸的口服液、胶囊、片剂、冲剂等和含玻尿酸的零食、糖果、饮料、乳及乳制品、酒类等以及含玻尿酸的宠物食品等。未来我国食品级玻尿酸终端产品中后期市场规模约为88亿元，终期市场规模约为206亿元。

中国农业大学特殊食品研究中心主任、食品



科学与营养工程学院教授罗云波同样表示，经过 30 年变迁，监管日趋完善，新食品原料发展迎来新生机。新食品原料的食品属性定位以及更深入的安全性和功能性研究，将助推食品行业和特殊食品发展。

事实上，下游食品企业也在积极布局中。北京一轻食品集团市场部部长王冬表示，对食品企业来说，可添加食品级玻尿酸原料，会是一个增强产品卖点和一个健康功效的原料的引入。她还透露，北冰洋已推出的三款女性饮料中，“都可以使用玻尿酸”。

蒙牛集团研发工程师史玉东表示，透明质酸钠原料在乳制品中的允许添加量为每公斤牛奶可添加 0.2 克透明质酸钠原料，对消费者来说，加不加玻尿酸意义不大。蒙牛会考虑结合玻尿酸和其他一些功能配料，达到 1+1 大于 2 的效果。

### 食用安全性仍然受关注

透明质酸钠在食品领域的想象空间固然很大，但其食用安全性仍然是大众关注的问题之一。国家食品安全风险评估中心评估三室副主任宋雁针对透明质酸钠安全性的评审做出了回应。她表示，关于透明质酸钠作为新食品原料，用于普通食品添加的评估过程是基于《食品安全法》等法律，组织了多方面的专家包括营养专家、食品安全以及生产工艺等方面的专家，综合技术层面，明确了作为新食品粮食安全，透明质酸钠是符合新食品原料定义的。

华熙生物首席科学家郭学平介绍，玻尿酸作为国家新食品原料的首要优势在于安全性有保障，因为玻尿酸是人体本身就有的物质。其次，玻尿酸已在国外应用多年，功效已被多次论证。



国家食品安全质量监督检验中心主任宋全厚表示，国家评估和控制食品安全有严格的体系，包括安全体系、质量体系，仅批准透明质酸钠作为保健食品应用原料就持续了近十年的时间。但宋全厚也表示，虽然批准了其在普通食品中的应用，但应用到不同食品、不同产品中，还需要企业来研究、检验，制定相应标准。

与此同时，罗云波提醒，新食品原料的发展仍面临几大挑战，一是新食品原料的监管，如何保障食品安全同时兼顾资源可持续利用是一个监管难题；二是新食品原料的安全评价，评价方法、流程和机制是今后的研究方向；三是功能研究，未来新食品原料应用到特医食品中，应有充分的功能研究验证。■