

# 国产精酿啤酒 依赖“洋规则”



资料图片

近日,北京商报记者调查精酿啤酒市场发现,作为舶来品的精酿啤酒,在中国消费市场还没有明确的生产标准以及产品定义,一直引用美国精酿啤酒厂的定义标准来弥补标准缺失的短板。这导致近两年以高端啤酒身份在国内渐受消费者追捧的精酿啤酒,在认知度不高、标准缺失的情况下,销售市场普遍存在产品鱼龙混杂、质量参差不齐等问题。业内人士指出,“洋标准”不完全适合中国精酿啤酒且没有法律实效,目前国产精酿啤酒规模小,消费者认知度低,该产业仍有待规范和检验。

## ◆自有标准缺失

5至9月是北方啤酒行业的销售旺季。记者近日调查酒类市场发现,前几年冷门的精酿啤酒,在消费升级的大环境下,已经发展成为当下啤酒消费人群的新宠。从街边酒类便利店到酒馆,各式各样的国产精酿啤酒成为吸引客人的点单招牌。但值得一提的是,虽然国产精酿啤酒市场火热,但这一新品类在国内缺乏专项政策规范以及管控,至今仍在沿用美国精酿啤酒厂的定义标准。

公开资料显示,由于精酿啤酒这个概念由美国人发起,所以国内精酿啤酒一直引用美国酿造者协会对精酿酿造者的要求。

对此北京自酿啤酒协会会长李威表示,目前国内精酿啤酒确实仍参考美国精酿啤酒厂的定义标准:首先,精酿啤酒厂必须持有75%以上的股权,保证企业独立性;其次,每家精酿啤酒厂年产量不能超过600万桶,规模不能很大;再次,精酿啤酒厂需要坚持传统酿造工艺,在原料的添加上绝对不能站在成本的角度做减法。

业内人士指出,精酿啤酒引入中国后没有形成固定的消费圈,整个产业没有代表性。所以在有针对性的国家标准出台前,

国产精酿啤酒只能引用美国标准,弥补产业标准缺失的短板。但美国对精酿啤酒厂的定义标准不完全适合中国精酿啤酒,国产精酿啤酒有自己的特点。相比美国精酿啤酒产业,国产精酿啤酒规模小、消费者认知度低,发展处于萌芽状态。

记者先后采访5家精酿酒馆工作人员后得知,目前精酿啤酒还没有大规模被国内消费者熟悉,部分消费人群选择精酿啤酒是凭个人偏好,但更多人消费精酿啤酒是对高端啤酒概念的追求。

## ◆量小未成主流

据悉,国产精酿啤酒在近几年才真正兴起,仍属小众产业,既未形成成熟产业链,也没有规模化运营,所以在国家范畴内,对精酿啤酒的认识程度比较低。“国内针对精酿啤酒的管控标准相对滞后,而这已经成为精酿啤酒行业新常态。”中国食品产业评论员朱丹蓬说。

资料显示,目前中国啤酒市场规模在2000亿元左右,进口啤酒的比例不足1%,国内精酿啤酒所占市场份额约0.1%,当下以40%的速度增长,未来或将达到3%的体量。值得一提的是,目前中国市场上精酿啤酒仍然以进口精酿为主,进口精酿与国产精酿啤酒的占比为9比1。

精酿啤酒尽管目前整体体量小,但不可否认的是,精酿啤酒属于中国啤酒消费的顶端产品,随着中产阶级新生代崛起以及商务人群消费需求,精酿啤酒将逐渐发展成规模、产业链成熟的高端啤酒产业,但这需要时间。朱丹蓬指出,当国产精酿啤酒产业进一步形成一定气候和群体后,国家对精酿啤酒的管控标准自然会应运而生。预计在2018至2019年底,国家将会有针对精酿啤酒产业的相关政策出台。

## ◆市场乱象难断

李威告诉记者,国内很多精酿啤酒商家最初都采用前店后厂模式,在一定规模内,商家使用自有酿酒设备在店内进行酿造和出售,属于合法行为。

随着市场需求的不断扩大,整个精酿啤酒产业处于野蛮增长阶段。记者调查发现,由于国内管控标准缺失,“洋规则”只具有参考意义而没有法律实效,因此国产精酿啤酒市场品牌鱼龙混杂,产品定价混乱、质量参差不齐成为普遍现象。

在记者调查的5家酒馆中,精酿产品数量最少的10种,最多的超过40种,近半精酿啤酒产品名称未对酿造原料或啤酒种类做出适当标示,没有可供消费者参考的产品信息,整体呈现出多、杂、乱的特点。

据悉,工业啤酒和精酿啤酒均有生、熟之分。精酿生啤以及工业鲜啤一般均使用酒桶盛放;精酿熟啤以及工业熟啤则经过杀菌程序,以瓶装、罐装的形式出售;未经过杀菌的精酿啤酒成分中均含有活性酵母。除部分商家打着精酿啤酒的名义,向消费者出售桶装的工业鲜啤以假乱真外,有些精酿啤酒商家在销售时也不会明确告知消费者瓶装、罐装的精酿啤酒里没有活性酵母,存有混淆、误导消费之嫌。

此外,调查结果显示,北京市场中的精酿啤酒馆,旺季补货周期大概在半个月至一个月。李威指出,精酿鲜啤的保质期一般在一周左右,而经过杀菌的精酿啤酒保质期一般为一年。精酿啤酒馆内的产品7天内很难销完,啤酒质量难以保障。同时,记者随机抽检了一批精酿啤酒,检验后发现一款标示为帝国精酿茯苓啤酒(双龙啤酒)355ml的美国进口精酿啤酒中竟然含有细菌成分,质量堪忧。(刘一博 武媛媛)

## 雅马哈星教室系列报道之一

### 学了10年, 她为什么放弃了钢琴?

她,4岁开始学习钢琴,但在14岁的时候放弃了。她为什么没有坚持下去呢?今天我们来听一听琴童小月(化名)的故事。

“这10年,钢琴教师换了七八个,孩子虽然也想学,却不知道应该如何学,越学越迷茫,最后还是选择了放弃。”小月的爸爸说,由于工作关系,他认识的专业音乐老师比较多,在孩子学习钢琴方面,他有着得天独厚的条件。所以在小月4岁的时候,他就开始让女儿接触钢琴,培养孩子兴趣。可是,孩子学了一段时间后坚持不下去了。后来,他又为孩子找了第二位钢琴教师,结果学了一段时间后,孩子又重蹈覆辙,就这样孩子断断续续地学了10年,最后以放弃收场。

“你弹得不对,重新学!”小月的爸爸说,小月每换一个老师都要从头学起。孩子本身是比较喜欢钢琴的,但遗憾的是,最终还是放弃了。就这个问题,雅马哈钢琴星教

室的负责人说,像小月这样的情况很常见。为什么会这样的问题呢?根本原因在于,孩子不知道究竟在学习什么!孩子学习的是弹奏钢琴的技巧而不是音乐,孩子陷入了为学钢琴而学钢琴的困境。

如果你的孩子也想学习音乐,你不妨先到雅马哈星教室找专业的老师聊一聊关于音乐教育这个话题,相信你会对孩子的音乐教育有一个新的认识和理解。

据了解,雅马哈音乐教育始于1954年,其平顶山中心成立于2001年,集钢琴销售和音乐教育为一体。经过16年的发展,该中心2016年转变教学方式,升级为雅马哈星教室,推行国际通用的雅马哈音乐教育方法,成为鹰城钢琴教育行业的一面旗帜。

雅马哈星教室地址:市区建设路与新华路交叉口北100米雷锋小学门口;电话:3898009、13939966580。(王红梅)

## 本周六:大厨教你做红烧肉



厨师李旺做的红烧肉十分诱人

□耿剑/文 张鹏/图

本报讯“我做的红烧肉瘦肉为什么发硬?”“我们家做的红烧肉颜色为什么总把握不好呢?”为了解除市民疑惑,本报记者联系毛家菜的厨师,本周六现场教大家学习制作红烧肉。

红烧肉可谓是一道经典美味,各年龄段粉丝都不少,但由于这道菜制作要求较高,因此,市民在家制作有一定的难度。肉选的不到位,做出来的红烧肉口感自然不好;制作时程序和火候把握不好,更是达不到入口即化的口感;上色过程中把握不好,做出来的红烧肉颜色不好看。只有以上因素都具备了,做

出来的红烧肉才能色香味俱全。

据介绍,此次全程指导的厨师是毛家菜厨师李旺,他做的红烧肉不仅味道鲜美,颜色也十分耐看。活动当天,他将带大家一起制作这道美食,喜爱这道菜的市民千万不要错过机会。报名热线:7026855。



## 科学家使用荧光法鉴别威士忌

据报道,使用荧光检测技术可以识别威士忌的酒精、原产地和味道,理论上还可以识别假冒产品。

这种技术的作用机理是样品(这里为威士忌)与荧光染料结合,呈现出不同的颜色。通常选择在不可见光下会发出绿色或蓝绿色的水溶性染料,在染料中加入少量威士忌,威士忌与染料结合后的溶液会变暗或者更加鲜亮。通过使用几种不同的染料,就可以获得独特的图案,这就是每种威士忌对应的“指纹”,所以该技术也可以形象地称为“荧光指纹识别技术”。

研究人员共测试了来自美国、苏格兰和爱尔兰地区的33款威士忌,每个测试使用6种不同的染料,

准确率达到99%。每次实验可以同时测试32个样品,15分钟以后即可进行结果分析。为了确保数据的准确性,每个样品重复测试6次。

一位研究人员说,荧光检测方法最强大的一点是能够根据某些特点将威士忌清楚地识别出来。研究人员还将荧光检测法与气象色谱、高效液相色谱和质谱法等进行对比,结果发现,荧光检测法的检测结果优于其他方法。但荧光指纹识别技术并不是没有缺陷,120个检测样品中有4个样品出现错误分类,该研究人员认为,这是因为有些威士忌的特征非常相似,不容易分辨,但是他说,添加更多的染料可以减少出错的概率。(李璇)

## 苗药古方肠立通,解决中老年便秘

□记者 牛瑛瑛

本报讯 生活中,不少人有口苦口臭、排便困难、粪便干结的症状,数天甚至一周才排便一次,并且排便时伴有腹部疼痛、腹胀和下坠感,并伴有食欲减退、便血、贫血等症状,部分患者还会有失

眠、烦躁、多梦、抑郁和焦虑的情况出现。长久下去,极易诱发高血压、中风、结肠癌,危及生命。

记者近日采访了解到,位于市区矿工路中段市一高西100米路南的惠民大药房一分店经销的肠立通是出口型国家专利秘方。主要针对急慢性便秘患者,专药

专治便秘20年。据了解,肠立通独含的名贵苗药成分可让肠绒毛动起来、肠黏膜活起来,清理肠道毒素,使体内宿便彻底排出,进而修复受损肠道壁,彻底解决老年便秘。按疗程服用效果最佳。市民可拨打康复热线0375-6168120咨询。