

家長：唯有辭職做飯 業界：低溫烹煮高質 預製菜進校園 營養誰來把關

新聞熱話

預製菜產業近年在內地餐飲業「攻城略地」，成為發展的重要趨勢。近日，「預製菜進校園」的話題也在內地引起熱議。不少家長擔心預製菜可能影響孩子健康，甚至有家長表示，為了不讓孩子食用預製菜，自己不惜辭工為孩子做飯。21日，2023中食展（廣州）暨廣州國際食品食材展在廣州開幕。記者走訪發現，不少食材原料提供商都已加入預製菜賽道。有預製菜企業表示，由於近年食材原料、低溫加工、無菌生產環境、冷鏈運輸等技術成熟，預製菜已經很少含有添加劑、防腐劑，食品安全上有保障。為了減輕家長擔憂，業界建議校園應嚴把安全關，配餐過程公開透明，保障學生飲食安全與健康。

大公報記者 盧靜怡

據內地媒體報道，近日，江西贛州多名中小學生家長發布視頻，抱怨當地給學生統一配送的午餐速度慢、品質差、口感不佳。據家長反映，在學生家長自發組成的「抵制預製菜」交流群中，有幾位家長表示孩子吃完學校餐食後出現了腹瀉等情況。對於中央廚房集中配餐的擔憂正在多地蔓延，家長紛紛擔心學校的統一配餐含有預製菜，長期食用會對學生的健康不利。

檢測殘留藥物 確保食材清潔

「不少人下班都沒時間買菜、洗菜，淨菜和預製菜是新的選擇。」記者在2023中食展（廣州）現場看到，從事供港菜業務的廣東宏升農業科技有限公司展示不少已經洗淨、切好的淨菜。採購總監李劍龍告訴大公報，自己也關注到預製菜進校園的爭議。「有些家長擔心預製菜食材不新鮮、不乾淨，用不好的邊角料。但其實大企業出品的預製菜反而會比廚房現場加工更乾淨。」他說，一般市民外出買菜回家清洗的乾淨程度，是不如預製菜的食材加工的。「普通人自己洗菜還可能有藥物殘留。而預製菜原料在進入加工場時，就先有一道藥物殘留檢測，然後才是去皮、清洗、消毒。」

不少家長擔心預製菜加工過程中會加防腐劑、添加劑，業界表示，現在的鎖鮮技術可以大大降低添加劑的成分，甚至達到無防腐添加劑。從事進口牛排、牛肉餅預製菜業務的廣東真牛館食品有限公司廣州分公司銷售經理劉偉豪告訴記者，「現在已經有低溫烹煮技術，我們的牛排加工可以在低溫條件下完成，全程都沒有解凍過，肉汁不會流失，口感也更好。」

優質預製成本高一 分價錢一分貨

隆江豬腳產業帶頭人、廣東億惠創科技發展有限公司總經理望旺表示，公司加工的隆江豬腳，稱重、清洗、製作、預冷、包裝、速凍等工藝流程都借助現代化設備完成，不僅無防腐劑，還能利用精密智控技術「鎖住」豬腳香



▲江蘇某淮揚風味預製菜生產線上，工作人員盛裝預製獅子頭。



▲山東青島一所小學裏，學生們正在用餐。



◀在四川，一名廚師在後廚對預製菜成品進行現場加工。

預製菜進校園 網友面面觀

正方：省時省力 安全衛生

免洗免切 烹飪簡單

●預製菜和一般家庭做菜的區別就在於免去了買菜、洗菜、切菜等程序，不需要花太多的時間準備食物和烹調，省去了很多的精力，十分便捷

節約時間 降低成本

●對於餐飲經營者來說，預製菜還能更大程度地節約人力、空間和成本，而且出餐快，尤其是對於外賣行業而言，食客無需等待過長時間

中央廚房 質量穩定

●中央廚房出品的預製菜，出餐質量穩定，食品安全相對更有保障；相對於餐飲門店，正規廠家生產的預製菜在食材方面會更為安全可靠

反方：安全有餘 健康不足

顧此失彼 營養損耗

●為了延長預製菜的保質期，烹飪加工預製菜的過程中，營養物質可能會減少

菜品單調 選擇有限

●同樣的，為了保證質量和保存期限，預製菜可能會選擇更耐儲存的食材，從而影響菜品的多樣性

含添加劑 影響身體

●一些預製菜可能會添加防腐劑等食品添加劑，長期食用預製菜，對身體健康可能帶來一定風險

大公報記者盧靜怡整理

安全不一定健康 校園供餐須審慎

專家觀點

復旦大學公共衛生學院的厲曙光教授介紹，這兩年預製菜很火，之前網上直播間都在賣各種各樣的預製菜。只要符合相關法規標準，預製菜的安全性無需過度擔憂，但安全未必健康，未成年人屬於特殊群體，他們的食品安全更是有別於普通成年人，應更審慎。厲曙光表示，預製菜進入校園以後，多方面問題均會影響到其安全

性，比如，從原料的選擇到洗淨切配，還有運輸等問題，需要加強監管。此外，預製菜進學校後，食品包裝材料也需要認真對待。

21世紀教育研究院院長熊丙奇表示，未成年學生的飲食安全直接關係到身體發育和健康，因此，在引入預製菜之前需要進行科學論證和評估，檢測是否符合學生營養要求。他說，如果不能解決這些問題，草率地引入

校園必然會遭到學生家長的反對。

江蘇省消費者權益保護委員會副秘書長居上表示，中小學生首先是消費者，享有同等的知情權和選擇權。中小學生是未成年人，所以他們的法定代理人——家長應該了解和知曉學校提供的菜品情況。學校應當和家委會或者家長進行充分溝通，包括供應商的選擇等，來保障孩子能夠吃到健康的、安全的食品。 每日經濟新聞

稱重量測甜度 AI分選水果

創新技術

粵港澳大灣區的果蔬市場上，香港元素越來越醒目。在2023中食展（廣州）暨廣州國際食品食材展上，記者看到一款來自香港科技大學創業團隊生產的「AI水果分選機」。這個機器外形四四方方，中間一條輸送帶在滾動。工作人員放一個蘋果進去，在履帶傳輸、光線照射下，機器旁邊的屏幕上，蘋果的重量、果徑大小、花皮面積、劃傷面積等等數據就能實時展現。

「我們的特別之處在於連水果的甜度也可以測出來，準確率達到

97%。」公司現場負責人陳小姐告訴記者，團隊畢業於香港科技大學，「內地農業領域發展空間很大，有很



▲AI水果分選機可以「透視」水果內部挑出好果。 大公報記者盧靜怡攝

多場景還需要新的技術應用，我們就瞄準了水果分選機這塊來創業。」她介紹，傳統人工進行分選水果，二三十個工人一天只能完成不到5噸貨的分選，但是通過機器一個小時就可以做完。

展會現場除了有香港元素的農業設備外，還有來自海外多個國家的食品展團。本次展會規模4.5萬平方米，匯聚了來自30多個國家和地區的1000多家優質展商，預計將吸引超5萬人次的專業採購商和行業人士到現場採購、交流和洽談。

大公報記者盧靜怡

大亞灣核電站 近八成發電量供港

特稿

「截至去年底，內地通過南方電網向香港輸送電量累計突破3000億千瓦時，比香港回歸前增長超9倍，約佔香港總用電量的四分之一。」記者21日從南方電網公司2022年社會責任報告（下稱報告）發布會暨「2023年社會責任日（國企開放日）活動」啟動儀式上了解到，大亞灣核電站近80%的發電量輸送香港，持續向香港輸送100%清潔能源。

報告顯示，南方電網公司多年來保障內地對香港電力供應安全可靠，將涉香港線路作為關鍵線路提級運維，持續加大基礎設施建設，將涉香港線路和設

備抵禦颱風能力提升至15級，把河套深港科技創新合作區內低壓客戶年平均停電時間降至0.6秒，全力保障對香港



▲南方電網公司社會責任日活動上，嘉賓參觀智能配電房。

大公報記者方俊明攝

送電線路的安全穩定運行。同時，南方電網公司通過11回高壓輸電線路與香港聯網，把大亞灣核電站近80%的發電量輸送到香港，持續向香港輸送100%清潔能源，累計助力香港減少燃燒標準煤0.9億噸，減少二氧化碳排放2.4億噸。

隨著粵港澳大灣區「直流背靠背」電網工程投產，在大灣區內部，原本連成一片的大電網將分解為多個不同步的小區域電網，彼此之間有「防火牆」避免「火燒連營」。系列工程全部投產後，粵港澳大灣區的供電能力將提升80%。

大公報記者方俊明

中國網絡文學海外市場規模超30億元

【大公報訊】記者郭濤敦煌報道：20日，第十三屆中國數字出版博覽會在甘肅敦煌開幕。會上，中國新聞出版研究院發布《2022—2023中國數字出版產業報告》。報告顯示，2022年中國數字出版產業總收入達到13586.99億元（人民幣，下同），比上一年增加6.46%，整體收入規模持續增長。

報告顯示，2022年，中國網絡文學作家數量累計超過2200萬，年度新增簽約作者17萬人，截至2022年底，累計上架網絡文學作品3400餘萬部。截至2022年底，中國網絡文學共向海外輸出作品16000餘部，包括實體書授權超過6400部，上線翻譯作品9600餘

部，並已形成15個大類100多個小類，都市、西方奇幻、東方奇幻、遊戲競技、科幻成為前五大題材類型。2022年，網絡文學海外市場規模突破30億元，海外用戶超過1.5億人。

2022年，中國遊戲企業集中出海趨向加劇，實現自主研發遊戲海外市場銷售收入173.46億美元的成績。2022年，美國、日本、韓國、德國是中國出海移動遊戲收入的集中地，美日韓三國移動遊戲收入佔比超過56%。在全球重要出海移動遊戲市場Top 100產品中，中國產品發行商數量在日、英、德三國實現增長，遊戲產品數量也持續兩年增長。