

## 驻马店市食用菌产业 SWOT 分析及高质量发展建议

郜熙阳 班新河 孙联合 丁亚通 史红鸽

(驻马店市农业科学院 河南省大宗类食用菌种质改良与栽培工程研究中心, 河南 驻马店 463000)

**摘要** 食用菌是驻马店市的优势特色产业, 近年来该市以科技创新驱动为动力, 大力培育龙头企业, 实现了食用菌产业的快速发展。以促进驻马店市食用菌产业高质量发展为目标, 运用 SWOT 模型系统分析驻马店市食用菌产业发展的优势、劣势、机遇、威胁。基于分析结果, 提出完善食用菌人才队伍, 健全菌种管理体系, 培育扶持龙头企业, 加快集约化规模化发展, 完善精深加工体系, 强化品牌建设等发展建议。

**关键词** 驻马店市; 食用菌产业; SWOT 分析

中图分类号: S646

文献标识码: A

文章编码: 2095-0934 (2024) 05-298-07

## SWOT analysis and high-quality development suggestions for Zhumadian edible mushroom industry

GAO Xiyang BAN Xinhe SUN Lianhe DING Yatong SHI Hongge

(Zhumadian Academy of Agricultural Sciences, Research Center for the Improvement and Cultivation of Bulk Edible Mushrooms in Henan Province, Zhumadian 463000, China)

**Abstract** In recent years, driven by technological innovation, the city has vigorously cultivated leading enterprises and of the edible mushroom industry. Edible mushroom industry is the dominant characteristic industries in Zhumadian City. In recent years, since driven by scientific and technological innovation, leading mushroom enterprises were vigorously cultivated, the edible mushroom industry in Zhumadian has been achieved rapid development. With the goal of promoting high-quality development of the edible mushroom industry in Zhumadian City, the SWOT model was applied to systematically analyze the advantages, disadvantages, opportunities and threats of the development of the edible mushroom industry in Zhumadian. Based on the result we proposed various suggestions on improving the talent team of edible mushroom, improving the strain management system, cultivating and supporting leading enterprises, accelerating intensive and large-scale development, improving the deep processing system, and strengthening brand construction are of great significance.

**Key words** Zhumadian City; edible mushroom industry; SWOT analysis

现代食用菌产业作为战略性新兴产业之一, 可以有效推动循环经济发展、维护国家粮食安全、实现农

基金项目: 国家现代农业产业技术体系资助 (CARS-20)

作者简介: 郜熙阳 (1996—), 女, 硕士, 研究实习员, 主要从事食用菌育种及栽培技术研究。E-mail: role8023@163.com。

\*通信作者: 班新河 (1970—), 男, 副研究员, 主要从事食用菌育种及栽培技术研究。E-mail: ban.xh@163.com。

业废弃物资源化利用,在产业、经济、物质循环中不可或缺。2023 年中央一号文件《中共中央 国务院关于全面推进乡村振兴重点工作的意见》中明确提出要“树立大食物观”“培育壮大食用菌和藻类产业”<sup>[1]</sup>。近年来,我国食用菌产业飞速发展,业已成为继粮、菜、果、油后的第五大农业种植业,在推动农业增效和农民增收中贡献了重要力量,同时在乡村振兴、供给侧结构性改革、“一带一路”和大健康产业等国家战略中发挥着重要作用<sup>[2-3]</sup>。食用菌产业的发展不仅能满足消费者的营养膳食结构需求,而且可通过打造优势特色农业产业带动当地经济,实现经济价值和社会效益双增长。我国是世界上最大的食用菌生产国与出口国,在全球食用菌生产中占据主要地位。2022 年我国食用菌总产量为 4 222.54 万吨,占全球食用菌产量的 75%以上,总产值为 3 887.22 亿元,出口额占世界出口总额的 50%以上<sup>[4]</sup>。

河南省为我国食用菌主产区,据中国食用菌协会计,河南省 2022 年食用菌总产量为 602.46 万吨、总产值 432.9 亿元,居全国第一位<sup>[4]</sup>。而驻马店市近几年食用菌产量、产值居河南省第一<sup>[5-6]</sup>。本研究利用 SWOT 模型系统分析驻马店市食用菌产业发展的优势、劣势、机遇和挑战,构建 SWOT 矩阵<sup>[7-8]</sup>,并提出发展建议,旨在为增强驻马店市食用菌生产企业核心竞争力,提升企业经济效益,提高食用菌产业科技水平,开拓食用菌产业前景,推动驻马店市食用菌产业高质量发展提供参考依据。

## 1 驻马店市食用菌产业发展现状

### 1.1 生产规模不断扩大

驻马店市食用菌生产始于 20 世纪 80 年代,最早是由泌阳引进福建香菇栽培模式开始试种,经过不断摸索,使花菇率由不到 10%提升至 80%左右,逐渐形成“泌阳模式”,被誉为中国代料香菇栽培史上的第三次革命<sup>[9]</sup>。基于食用菌产业在巩固脱贫攻坚成果、推进乡村振兴中的重大作用,驻马店市食用菌产业规模不断壮大,主要产区集中在泌阳、确山、上蔡、西平等 4 县<sup>[6]</sup>。由图 1 可知,2018—2022 年,全市食用菌产量逐年递增,2022 年总产量达 37.06 万吨,总产值 71.81 亿元,较 2018 年分别增长 12.74 万吨、19.83 亿元,年均增长量分别为 3.19 万吨、4.96 亿元。

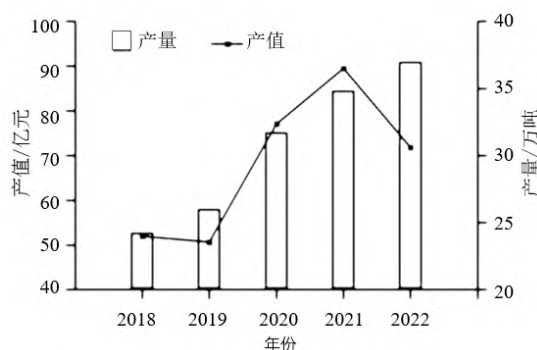


图 1 2018—2022 年驻马店市食用菌产量及产值

(数据来源于河南统计年鉴)

### 1.2 种类呈多元化发展

目前,驻马店市香菇(*Lentinula edodes*)栽培模式已由原来的单一秋栽发展到春栽、反季节高温栽培,食用菌栽培种类也丰富至平菇(*Pleurotus ostreatus*)、金针菇(*Flammulina velutipes*)、白玉菇(*Hypsizygus marmoreus*)、羊肚菌(*Morchella* spp.)、海鲜菇(*Hypsizygus marmoreus*)、玉木耳(*Auricularia cornea* var. Li.)、毛木耳(*Auricularia polytricha*)、鹿肚耳(*Auricularia delicata*)等 10 多种。其中玉木耳、鹿肚耳栽培品种自吉林农业大学引进,其栽培特性满足与泌阳花菇轮作生产的条件,使菇农能够在不同时期种植不同种类的食用菌,实现“三菌连种”,极大地提高了菇棚利用率,可以做到常年生产、四季有菇,丰富了国人的“菜篮子”。

### 1.3 产业发展模式逐步成型

驻马店市大力推进食用菌产业化经营,采用“政府扶持+科研院所+龙头企业+示范基地+农户”模式,以当地龙头企业为示范引导,辐射带动周边产业发展,推广规模化、集约化栽培技术,逐步完善以泌阳县

为核心区的“县域产业链”发展模式。其中，泌阳县以锚定“中国菌都”为目标，推动当地食用菌产业结构调整及高质量发展，招商引进国内大型食用菌精深加工企业——河南鲜菇坊生物科技有限公司，培育亿健食品、大地菌业、三明食品等龙头企业，潜心打造集种质培育、规模种植、精深加工、国内国际贸易等于一体的全产业链，深入推进食用菌产业与电商物流、文化旅游、科普教育等相融合，成为食用菌一二三产业融合发展的典范<sup>[10]</sup>。

#### 1.4 科技服务能力持续增强

近年来，驻马店市食用菌科技服务以市农科院所为主体，联合上海市农业科学院、河南省农业科学院、吉林农业大学、河南农业大学等科研院所和高等院校，采用院企合作方式，在野生菌驯化、新品种选育及配套栽培新技术的推广普及等方面协同攻关。逐步完善“专家带头人+科技服务团队+龙头企业技术骨干+农村技术干部”科技服务团体，为全市食用菌产业发展提供科技支撑，大力推动驻马店向河南省食用菌产业第一大城市迈进。

#### 1.5 品牌建设初见成效

驻马店市食用菌产业经过多年发展，注册商标有“品品鲜”“菇达”等，加工产品包括压缩黑木耳、香菇脆片、花菇精粉等 30 多种，远销国内外。其中“泌阳花菇”于 2006 年 9 月通过国家质检总局地理标志产品保护认证，在 2016 年 1 月被评为“2015 年全国互联网地标产品 50 强”<sup>[11-12]</sup>。2023 年 4 月 11 日，泌阳县首个商标品牌指导站——泌阳花菇品牌指导站在县食用菌技术服务中心挂牌成立<sup>[13]</sup>，为食用菌企业提供商标注册指导、自主品牌培育、商标维权援助等一站式个性化服务，重点宣介泌阳花菇商标品牌，引导企业走品牌经营之路，助力泌阳食用菌产业建成一批具有核心竞争力和高附加值的自主品牌企业。

### 2 驻马店市食用菌产业发展 SWOT 分析

#### 2.1 优势分析（S）

地理环境资源优势。驻马店市位于河南省南部，地处伏牛山脉、大别山脉向黄淮平原的过渡带，属中纬度地带，具有四季分明、雨量充沛、气候温和、光照充足等特点，非常适合各类食用菌生长<sup>[13]</sup>，为食用菌产业发展提供了优良的自然条件。加之驻马店市为农业生产大市，泌阳县更是全国薪碳林基地县，有着丰富的秸秆、玉米芯、木屑等农林产品下脚料资源，为食用菌产业发展提供了便利的原料来源。

产业基础优势。驻马店市食用菌产业起步较早、发展好，人工栽培经验丰富，其中“中国花菇之乡”泌阳县形成了独特的花菇栽培模式。河南统计年鉴数据显示，2022 年全市食用菌总产量达 37.06 万吨，总产值 71.81 亿元。目前，驻马店市有食用菌工厂化生产企业 15 家，其中省级龙头企业 5 家、市级龙头企业 6 家，省级食用菌产业集群 2 个，全市食用菌种植专业合作社及家庭农场有 300 多家，具有明显的产业基础优势。

政府扶持优势。驻马店市政府印发的《驻马店市“十四五”乡村振兴和农业农村现代化规划》（以下简称《规划》）文件中科学绘制了食用菌产业发展“作战图”，明确依托现有产业基础和发展潜力做强食用菌产业，在品牌建设、产后处理、精深加工、休闲体验等方面做出规划指导，并强调要依托各地种植习惯，因地制宜建设食用菌种植基地。《规划》指出，要以泌阳县、确山县、西平县等食用菌生产加工大县为重点，坚持“单品突破，形成特色”原则，推进系列发展和多品种发展，建设品质为王、特色突出、全国知名的优质食用菌生产基地县。以全程质量控制为核心，围绕食用菌栽培、加工、储藏等生产环节，加快制定完善全产业链标准体系，引导生产主体按标准生产，建设标准化、规模化、机械化、数字化原料生产基地，

打造优质“原料车间”。同时明确以泌阳县的食用菌种植区为核心，加大食用菌基地建设，优化品种结构，加强食用菌工厂化生产技术和轻简化栽培技术研究与推广，提升全市食用菌产业集群化发展水平。

## 2.2 劣势分析 (W)

产业化经营规模低。目前驻马店市食用菌生产仍以小规模分散种植为主，规模化、标准化生产较少。分散种植模式虽成本投入少，但大棚设计简陋，标准化程度低，缺少配套的水电设施设备，易受自然气候影响，抵抗风险能力弱，且种植户的种植管理技术参差不齐，导致生产出的食用菌产品质量不稳定、产量偏低。

菌种市场管理混乱。驻马店市食用菌产业虽起步较早，但缺乏标准的菌种管理体系，菌种稳定性难以保障。全市食用菌栽培以传统家庭经营模式为主，生产主体普遍文化程度不高、自主知识产权意识薄弱，加之目前我国对植物新品种权的保护制度不够完善，导致菌种侵权现象时有发生<sup>[14]</sup>，市场上经常出现“一物多名”和购买使用“盗版”菌种的现象，严重制约了驻马店市食用菌产业的发展。

产业链延伸和品牌影响力不足。驻马店市虽有食用菌产品精深加工的龙头企业，但由于企业在提升产品附加值方面的研发投入偏少，且缺乏相关人才，其加工水平还未走到前端，生产的鲜品、干品、零食、调味品等多为市场上常见产品，其中一部分还为代加工产品，附加值较低，不利于提升品牌影响力从而打开市场销路。

## 2.3 机会分析 (O)

出口数量增加。食用菌是我国第二大优势特色出口农产品，2022 年出口额约占全球一半，在国际市场中具有较强的竞争优势<sup>[15-16]</sup>。据中国海关总署统计数据，2022 年我国各类食用菌产品年出口量为 68.25 万吨，创汇金额 37.52 亿美元。河南省是我国食用菌出口大省，据中国食用菌协会统计，2022 年河南省食用菌产品出口数量为 14.5 万吨，出口额 13.42 亿美元，同比分别增长 49.8%和 65.7%<sup>[4]</sup>。据郑州海关统计，2022 年第一季度驻马店地区各类食用菌出口量为 4 180.62 吨，创汇金额 9 409.25 万元，同比增长 44.97%和 58.15%。食用菌出口量的增加，无疑将促进驻马店市食用菌产业的快速发展。

消费观念升级。随着我国经济的快速发展，居民可支配收入和消费性支出保持较快的增长，食用菌作为 21 世纪最佳饮食结构“一荤一素一菇”的组成之一，符合居民对食物种类多样性的需求<sup>[17]</sup>。随着居民购买力的提升和健康意识的增强，未来对食用菌的需求将持续扩大，因此驻马店市食用菌产业还有着巨大的发展空间。

绿色循环发展助力乡村振兴。食用菌在栽培过程中可将棉籽壳、玉米芯、秸秆等农业废料转化为人们可食用的绿色菌菇产品，而转化利用后的菌渣废弃物因含有丰富的菌体蛋白、代谢产物等营养物质，又可用作堆肥原料、育苗基质、饲料添加剂等，从而实现农业废料的绿色循环利用<sup>[18-19]</sup>。驻马店市把发展食用菌产业作为乡村振兴的重要抓手和增加农民收入的重要载体进行科学布局谋划，产业发展前景广阔。其中，泌阳县已建立全国首家三物融合产业发展研究院，致力于推进循环农业发展，维护国家粮食安全。

## 2.4 威胁分析 (T)

适宜从业人员数量减少。由表 1 可知，2022 年驻马店市常驻人口数量为 689.9 万人，与 2018 年相比减少 13.76 万人，降幅为 1.96%。从 2020—2022 年数据看，全市 16~59 岁适龄劳动力数量逐减下跌，2022 年比 2020 年减少 16.4 万人，跌幅 1.52%；而 60 岁以上老龄人口则逐年递增，2022 年比 2020 年增加 10.2 万人，增幅 1.79%。随着城乡融合发展的快速推进，驻马店市城镇化率逐步增加，2022 年末全市

城镇常驻人口为 316.04 万人,城镇化率为 45.81%,乡村常驻人口减少到 373.86 万人,占比降至 54.19%。食用菌栽培需要投入大量劳动力,但驻马店市常驻人口和中青年劳动力快速流失、人口老龄化,以及乡村常驻人口逐渐减少等问题日益凸显,可能导致食用菌种植规模发展受限,进而影响全市食用菌产业可持续发展<sup>[20-21]</sup>。

表 1 2018—2022 年驻马店市人口结构变化情况

| 年份   | 总人口(A)/<br>万人 | 16~59 岁人口(B)/万人 |           | 60 岁以上人口(C)/万人 |           | 城镇常驻人口(D)/万人 |           | 乡村常驻人口(E)/万人 |           |
|------|---------------|-----------------|-----------|----------------|-----------|--------------|-----------|--------------|-----------|
|      |               | 数量              | 占比(B/A)/% | 数量             | 占比(C/A)/% | 数量           | 占比(D/A)/% | 数量           | 占比(E/A)/% |
| 2018 | 703.66        | —               | —         | —              | —         | 303.28       | 43.10     | 400.38       | 56.90     |
| 2019 | 704.58        | —               | —         | —              | —         | 314.45       | 44.63     | 390.13       | 55.37     |
| 2020 | 700.80        | 386.1           | 55.10     | 138.8          | 19.80     | 309.40       | 44.14     | 391.50       | 55.86     |
| 2021 | 692.20        | 373.6           | 54.00     | 139.4          | 20.10     | 312.67       | 45.20     | 379.53       | 54.80     |
| 2022 | 689.90        | 369.7           | 53.58     | 149.0          | 21.59     | 316.04       | 45.81     | 373.86       | 54.19     |

注:数据来源于 2018—2022 年《驻马店市国民经济和社会发展统计公报》和《驻马店统计年鉴》;“—”表示未查到相关数据。

其他地区的竞争威胁。根据河南统计年鉴数据,2020—2022 年驻马店市食用菌产量连续三年位居河南省第一。其中,2022 年产量为 37.06 万吨,占全省食用菌总产量的 20%,但与 2020 年相比,其市场占有率减少了 0.9%。河南省为食用菌产业大省,除驻马店外,南阳、濮阳、商丘、新乡、三门峡等地区也在大力发展食用菌产业,如,2022 年三门峡食用菌产量为 10.75 万吨,占全省总产量的 5.8%,市场占有率比 2020 年增加 0.6%。因此,在此消彼长的竞争压力下,驻马店市食用菌产业发展面临着巨大挑战。

### 3 驻马店市食用菌产业发展建议

通过调研和查阅文献,综合分析驻马店市食用菌产业发展的各项因素,构建了 SWOT 矩阵分析图(图 2),并制定相应发展对策<sup>[1,7-8]</sup>。

#### 3.1 加大培训力度,壮大食用菌人才队伍

驻马店市农业科学院等相关科研机构通过邀请食用菌行业知名专家深入田间地头对从业人员进行栽培技术培训,为当地培养了更多的食用菌技术骨干。市农业农村局、市乡村振兴局及各县食用菌技术服务中心等部门通过宣介食用菌生产效益、从事食用菌种植相关扶持政策等,同时利用当地龙头企业辐射带动周边农户的方式,吸引更多周边农户加入食用菌行业。对返乡创业的食用菌生产主体给予政策性优惠补贴,以壮大全市食用菌产业人才队伍。

#### 3.2 健全食用菌菌种管理体系

通过制定并细化食用菌菌种生产技术、工艺流程及评价标准,完善菌种在选育、生产和流通过程中的保护制度。加大对菌种生产企业的监管力度,要求企业按规建立菌种生产、存储、使用管理制度,健全菌

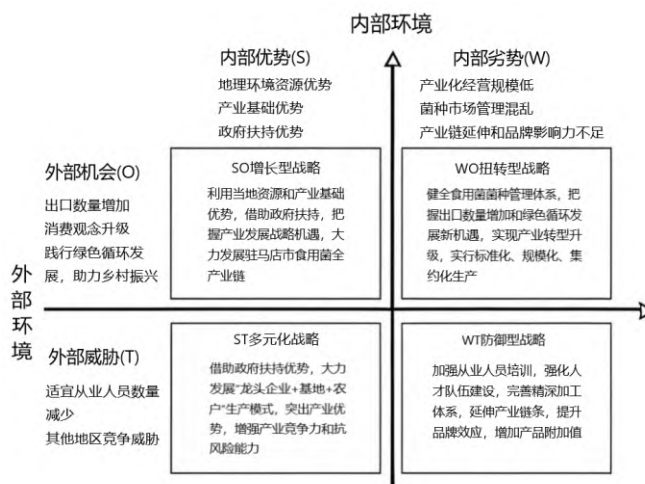


图 2 驻马店市食用菌产业发展 SWOT 分析

种质量安全追溯体系,确保菌种来源、生物学性状等信息清晰明了,并定期开展菌种溯源与质量安全抽查<sup>[14,22]</sup>。联合相关单位对食用菌从业人员组织开展关于知识产权法律法规的培训宣传,增强菌种权利人的维权意识,对于购买到劣质菌种或遭遇侵权行为的受害者,相关部门应帮助维护其自身权益。

### 3.3 加快规模化、集约化发展

立足产业优势,以“扶优、扶大、扶强”为原则,以科技创新能力和辐射带动能力强的大规模企业为核心,大力发展“龙头企业+科技带头人+基地+农户”生产模式,推进产供销一体化,实现高产、高效、优质、低耗的食用菌产业集群发展。加大对食用菌新型经营主体的政策支持力度,构建产业联合体,健全利益联结机制,强化农户和龙头企业的有机融合,促进产业增值、企业增效、农民增收,推动食用菌产业规模化、集约化发展。

### 3.4 完善精深加工体系

应充分利用食用菌产业优势,依托当地精深加工龙头企业,加强高等院校、科研机构与加工企业的深度合作,着力提升精深加工技术和创新能力,开发高附加值产品。以高品质、多功效、高附加值为引导,聚焦食用菌活性物质的提取与加工,提升其在免疫调节、抗肿瘤、健康养生等方面的应用水平<sup>[2]</sup>,实现食用菌产业与大健康产业的融合发展。积极拓展食用菌在菌物药、饲料产品、化妆品等领域的应用,推动食用菌产业链延伸与价值链的拓展。

### 3.5 提升品牌效应,增加产品附加值

引导企业立足自身优势做好食用菌品牌建设,在明确品牌定位的前提下,培育“三品一标”品牌,通过跨界合作,推出具有特色的联名款产品,满足消费者的多元化需求。深入挖掘驻马店市食用菌产业文化内涵,融合本地种植历史、文化典故等<sup>[2]</sup>,打造既契合市场又兼具文化价值的食用菌品牌。同时重视品牌的宣传推广,线下引导企业积极参加农产品推介会等活动,线上利用抖音、微博等社交媒体以直播、短视频等方式宣传推介品牌,不断扩大其在全国的影响力。

## 4 结 论

食用菌产业是循环、低碳、可持续的战略新型农业产业,其作为提高驻马店市农民增收和农业增效的特色产业之一,随着市场需求的增加,将迎来新的机遇和挑战。采用 SWOT 分析法对驻马店市食用菌产业进行优势、劣势、机遇、威胁四要素分析,提出应充分利用当地资源和产业基础优势,借助政府扶持,壮大食用菌人才队伍,健全菌种管理体系,培育扶持龙头企业,加快集约化、规模化生产,大力发展食用菌全产业链,推动驻马店市食用菌产业高质量发展。

## 参考文献

- [1] 中共中央国务院关于做好 2023 年全面推进乡村振兴重点工作的意见[S/OL]. 新华网, 2023-02-13. [www.xinhuanet.com/2023-02/13/c\\_1129362160.htm](http://www.xinhuanet.com/2023-02/13/c_1129362160.htm).
- [2] 李玉. 食用菌在构建粮食安全大格局中的作用: 践行“大食物观”探讨食用菌产业发展途径主题报告[J]. 菌物研究, 2022, 20(3): 157-159.
- [3] 食药菌编辑部. 浅谈中国食用菌产业如何实现可持续发展: 中国工程院李玉院士在第十二届中国蘑菇节上的演讲节录[J]. 食药菌, 2019, 27(1): 1-8.
- [4] 中国食用菌协会. 2022 年度全国食用菌统计调查结果分析[J]. 中国食用菌, 2024, 43(1): 118-126.
- [5] 贾冰. 基于 SCP 范式的河南省食用菌产业分析[J]. 农村经济与科技, 2023, 34(9): 102-104.

- [6] 贾四妮. 驻马店市食用菌产业发展现状与思考[J]. 河南农业, 2023(1): 30.
- [7] 黄文清, 张俊飏. 我国食用菌产业发展的 SWOT 分析(一)[J]. 食药菌, 2011, 19(3): 1-5.
- [8] 马彦, 郭玉洁. 河北省食用菌产业发展问题研究: 基于 SWOT 模型分析[J]. 农村经济与科技, 2021, 32(14): 172-174.
- [9] 侯伟峰, 刘艺, 张理洋. 培育优势产业 打造活力泌阳[N]. 驻马店日报, 2018-12-10(A15).
- [10] 杨晓东, 祁道鹏. “牛城”泌阳 “菇”事精彩[N]. 河南日报, 2023-05-10.
- [11] 路明. 泌阳县食用菌产业发展优势与措施[J]. 现代农业科技, 2018(18): 66-68.
- [12] 张寒秋. 泌阳县香菇产业发展现状、存在问题及对策[J]. 河南农业, 2016(19): 53.
- [13] 方祥, 陈远志. 泌阳县保护知识产权助力市场主体发展壮大[N]. 驻马店日报, 2023-10-16(02).
- [14] 尚怀国, 冷杨, 黄晨阳. 我国食用菌种业高质量发展的建议[J]. 种子, 2022, 41(9): 146-148.
- [15] 王建涛, 颜廷武, 王璐瑶. 中国食用菌产品出口东盟竞争力和贸易潜力分析[J]. 食用菌学报, 2024, 31(1): 118-130.
- [16] 马驰宇, 王雪晴, 米志鹏. 中国食用菌出口贸易现状、风险及对策[J]. 北方园艺, 2024(12): 142-149.
- [17] 董浩然, 于海龙, 周峰, 等. 中国珍稀食用菌产业发展现状与趋势[J]. 食药菌, 2024, 32(2): 77-83.
- [18] 宫志远, 韩建东, 杨鹏. 食用菌菌渣循环再利用途径[J]. 食药菌, 2020, 28(1): 9-16.
- [19] 段栓成, 司清林, 李冰, 等. 食用菌为纽带的高效循环农业中农业废弃物利用现状、存在问题与对策[J]. 现代农业, 2022(3): 102-104.
- [20] 曹斌. “十四五”时期推进我国香菇产业高质量发展的前景和实现路径[J]. 食用菌学报, 2020, 27(4): 25-34.
- [21] 王琦, 陈青, 陆中华. 2019 年浙江省食用菌产销特点及对策建议[J]. 食药菌, 2020, 28(3): 145-151.
- [22] 王琦. 食用菌产业安全监管问题法律研究[J]. 中国食用菌, 2020, 39(1): 99-101.

## 国家卫健委明确食用菌干制品中苯甲酸及其钠盐判定标准

近日, 国家卫生健康委员会针对食用菌干制品中苯甲酸及其钠盐的判定依据作出明确回应。在回应中, 国家卫生健康委员会指出, GB 2760—2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》不适用于天然存在于食用菌干制品中的苯甲酸及其钠盐。该标准仅规范食品添加剂的使用范围及最大使用量, 对于食品本身天然存在的物质, 不属于其管辖范畴。

据农业农村部有关检测机构对部分食用菌品种的模拟试验结果, 在食用菌干制品生产加工过程中未添加苯甲酸及其钠盐的情况下, 干制品中仍能检出苯甲酸, 这证实了其可能天然存在。因此, 对于食用菌干制品中的苯甲酸, 如系天然存在而非人为添加, 则不适用 GB 2760—2014 标准。

回应中还强调, 各级农业农村部门将继续支持食用菌产业发展, 并会同相关部门不断完善食品添加剂相关安全标准, 加强宣贯培训、指导解答和跟踪评价工作, 确保食品安全标准的科学性和实用性。这一回应为食用菌产业的健康发展提供了有力的政策支持和科学指导。

(消息来源于 2024-09-06 国家卫生健康委员会

<http://www.nhc.gov.cn/wjw/jiany/202409/3622722f10a54290893af8748a8ef244.shtml> )