



6小时慢熬高汤 取代粉包酱包



从创新产品品类到起草团体标准 白象 筑牢品质之基 助推行业发展



筑牢品质之基、以标准规范行业发展,已成为食品行业从业者的共识。4月30日,由中国食品科学技术学会组织制定、白象食品股份有限公司(简称“白象”)牵头起草的《老母鸡汤》团体标准(T/CIFST 031—2026)正式发布。该标准以维护消费者权益为出发点,针对“老母鸡汤”品类,从原料要求、产品要求、检验方法等维度,为生产端制定了一套全

链条技术规范,为提升“老母鸡汤”品类产品品质提供了标准指导。作为“老母鸡汤”方便食品品类的先行者,白象牵头起草这一标准,基于其29年深耕食品产业的技术积淀与市场积累,彰显了身为行业头部企业的责任与担当。这份担当的背后,是白象对产品品质始终如一的坚守。

科学的量化指标 让看不见的品质,变成看得懂的依据

标准是品质的压舱石,也是行业发展的风向标。近年来,我国食品行业经历了从规模扩张向质量提升的转型变革,消费者对食品的需求从基础的能量补给升级为对营养与口味的追求,饮食消费从“吃饱”转向“吃好、吃健康”。其间,“老母鸡汤”方便食品品类市场规模大幅跃升,成为行业增长的重要引擎。

为进一步规范产品生产、助推行业发展,此次发布的《老母鸡汤》团体标准,明确不同维度的量化指标,为“老母鸡汤”品类产品提供明确的规范指引。

《老母鸡汤》团体标准主要围绕原料定义、熬制工艺及品质指标等方面进行规范,并通过感官要求、理化指标等产品提出限定要求,为老母鸡汤产品的原料选择、加工制作及品质规范提供参考依据。

标准将消费者看不到的原料选品和工艺流程,转化为可明确、可识别的具体标准,助力推动“老母鸡汤”原料品质水平提升。科学的量化指标,有利于提升产品信息透明度,让消费者消费更安心。

对企业而言,标准能促进企业在营养均衡、口味还原、品质升级等维度持续精进,将传统烹饪的“慢功夫”与现代工业的“高精度”有机融合,打造更多高品质产品,惠及千家万户。标准也将助推行业打造有序竞争格局。统一的品质评价体系有助于引导行业进入以品质为中心的良性竞争,让“中国味道”以更规范、更专业的姿态迈向全球市场。

在牵头制定标准的过程中,白象联合北京工商大学食品与健康学院等科研院所以及产业链上下游企业,共同开展合作,主动打破技术壁垒、分享核心工艺参数,充分展现了行业领军企业的担当。

29年的品质追求 从品类创新到工艺精进,筑牢品质之基

牵头起草团体标准,是白象追求卓越品质的生动缩影,也是企业29年实践成果的系统性总结。凭借对行业的深刻洞察,白象以持续的品质管控与技术探索为行业树立标杆。

为了熬出一碗好汤,白象下足了“慢功夫”。早在2003年,白象便敏锐捕捉到消费者对营养与口味升级的需求,开发出骨汤方便面“大骨面”,开启了从“白水泡面”到“骨汤泡面”的工艺创新。2012年,白象“精炖大骨面”斩获世界食品科技大会“全球食品工业奖”。

2018年,在“珍骨汤”系列产品市场积累的基础上,白象继续深耕“汤资产”,推出了以“老母鸡汤面”为代表的白象“汤好喝”高汤面系列产品,带动了销量增长。“汤好喝”高汤面创新采用三段萃取和低温真空浓缩工艺,经过6小时慢熬的汤料在风味还原与营养保留方面取得了良好平衡,同时,传统粉包酱包升级为高汤包,也推动高汤面产品形态持续升级。

2026年,白象立足深厚的工艺积淀与研发优势,紧跟国民健康饮食趋势,持续拓宽研发边界,挖掘品类价值深度。依托传统养生理念,白象延续经典6小时慢熬工艺,选用乌鸡汤底,搭配人参、当归、党参、玉竹等温润滋养食材,辅以山药面饼,推

出人参枸杞乌鸡汤面、当归玉竹乌鸡汤面等新口味,推动了“高汤面”产品在食养方向上的进一步探索。

在对产品品质的持续追求中,白象形成一套贯穿研发、生产、包装全过程的可持续发展体系。

在研发端,白象不仅拥有多项骨汤相关的发明专利,其“汤好喝”系列产品更获得中国食品科学技术学会“中国方便食品行业优秀创新产品”等荣誉。在生产端,白象建立了从原料甄选、工艺控制到出厂检验的全链条品质管理体系,推动生产线各环节向标准化、规范化持续完善。在包装方面,白象方便面包装膜获得由国际认证机构TÜV莱茵颁发的“双易”认证证书,从包装源头贯彻环保理念。

白象始终深耕技术研发、攻坚工艺难题,目前已成功获批建设河南省认定企业技术中心和河南省工程技术研究中心,并拥有自主研发、联合攻关等有效专利272项。白象还与多家食品领域科研机构建立深度合作,联合开展面体创新、汤的熬制和营养成分分析等研究,以科技赋能产品工艺精进突破,致力于以产学研协同之力,推动食品科学领域进步与发展。

29载坚守创新,从创新产品品类到起草团体标准,白象正以实际行动推动方便食品行业技术迭代和标准提升,为行业发展注入新活力,助力更多“中国味道”加速走向世界。

数据来源:白象食品股份有限公司

