

从10到5 伊利自我超越再出发

□ 唐琳

今年7月，荷兰合作银行发布了2014年全球乳业20强报告，伊利成为2014年全球乳业10强中唯一的亚洲企业。时隔短短半年，伊利已经提出了新目标。在全国工商联开展的以“四信”教育为主要内容的座谈会上，伊利集团董事长潘刚提出伊利要“进入全球乳业5强”。

从10到5，不仅是数字的变化，更是潘刚的又一次自我超越，而他选择的路径，是创新。

创新 伊利的态度

伊利一直是一个敢于创新，善于创新的企业，每年新增产品几十种。在伊利创新中心成立的时候，潘刚甚至向全体员工提出“让创新成为伊利的态度”。那么，在达到“全球乳业5强”的新征途中，伊利的创新会与以往有什么不同呢？

正如潘刚早就说过的，“伊利的创新要接地气”。这个“地气”，就是消费者。在新的时代，潘刚敏锐地注意到：消费者以85后划线，消费形态已经极大不同，消费需求已经更加多元。

潘刚对年轻消费者的洞察，在今年的全国青联十一届五次会议上他的发言中可见一斑。在那次会议上，作为全国青联副主席，潘刚说，85后、90后的群体特征更加“宅”，也更加“萌”，对爱的东西能粉丝死忠，对不爱的东西可能彻底无感。而且，他们已经真正进入数字化生存的时代，消费模式和原来不同了。

在潘刚“洞察新一代消费者”思路的指导下，伊利更炫、更酷的产品不断诞生。比如在不久前刚刚结束的2014国际冰淇淋年会上，伊利巧乐兹心悦小脆筒、巧乐兹多味思、伊利牧场木瓜香橙雪糕、伊利牧场奶油核桃冰淇淋、冰工厂炫菠萝雪泥以及妙趣盒装舔一舔冰淇淋等新品接连获得大奖。国际评委们在大快朵颐的同时，纷纷表示，想不到以伊利为代表的中国产品这样炫酷，花色这样丰富，这个品牌调性很年轻。

在抓住新一代消费者的同时，伊利针对成熟消费者的产品和服务，也有了升级版。

正如今年全国经济工作会议上提出的，我国社会的人口老龄化日趋发展。怎样服务好“老龄”“乐龄”消费者，成为伊利的重要课题。为此，伊利专门研发了舒化中老年奶等针对中老年消费者的产品，把具有“低乳糖、好吸收”

特点、深受中国消费者欢迎的伊利营养舒化奶延伸到了“银发族”这个黄金消费群体。

另外，随着中国人口政策的放开，“单独二胎”政策在全国很多地区落地。伊利对这一政策及时跟进，在已有的金领冠珍护等深受消费者喜爱的产品的基础上，继续推出新品伊利金领冠呵护奶粉。新品的推出，让伊利奶粉扩大着“每六个中国宝宝就有一个喝伊利奶粉”的优势。

另外，伊利近期市面的新品还有伊利每益添低糖，不仅有利于调和现代人消化不良的肠胃通病，而且解决了现代饮食中最大的健康隐患：糖摄入过多，被称为“超级饮料”。还有畅轻有机酸奶等新品，这些都将成为伊利新的拳头产品和春节期间国内高端酸奶市场的新亮点。

更值得一提的是，在成为世界一流健康食品集团的企业愿景下，伊利还突破性地向着更多健康食品领域迈进，最新动作是，发力植物蛋白市场的伊利核桃乳即将隆重上市，为消费者追求健康消费带来又一新选择。

针对消费者“量身定做”的新品让伊利今年的客户大会上订货异常火爆，这些新品有望成为新的业绩增长点。以液态奶事业部为例，今年的客户大会不仅参与的供应商人数创下历届最高，且新品订货量同比增长近3倍。

创新 动力来自实验室经济

要进入全球乳业前列，仅有业绩是不够的，还要掌握核心技术，在全球科技研发的竞争中独占鳌头。在这一点上，给伊利“5强”目标增加底气的，是伊利的实验室经济。

所谓实验室经济，就是企业依靠自身建设的实验室，或与高校、科研院所的实验室紧密联合，将企业敏锐的市场导向性和科技界智慧结合在一起，为实验室科研方向提供指导，同时为实验室自身很好的技术成果转化提供协助。

伊利的发展，就不断体现出实验室经济的巨大效能。目前，伊利集团建立了三级研发平台，构建了伊利集团的实验室经济主体。一级研发平台为多个产学研合作平台，主要做基础性研究，包括内蒙古乳业研究院、国家乳制品加工技术研发专业分中心、国家乳业检测中心的乳品检测研究室、自治区企业重点实验室、伊利集团博士后科研工作站、伊利集团乳业专利信息平台、伊利母婴营养研究中心、全国冷

冻饮品标准化技术委员秘书处等；二级平台为集团创新机构，致力于对产品和服务进行前瞻性的研究；第三级机构是原奶、液奶、奶粉、冷饮和酸奶五个事业部的技术研发部门，针对不同区域、不同消费群体的特殊消费需求进行现有品类产品研发。

不仅如此，伊利还将“实验室经济”开到了国外，站到了世界乳业研发的制高点，这就是潘刚提出的“反式创新”。

所谓反式创新，是指在海外设立研发机构，运用全球的智力资源产生科研成果后，再反向回流到中国市场。在今年年初的中荷经贸合作论坛上，潘刚在演讲中第一次提出了伊利的“反式创新”：创新技术真正实现了双向流动，好的产品、技术和服务，真正意义上产自全球，也走向全球。

从年初至今，伊利先后通过在荷兰成立了欧洲研发中心，与新西兰林肯大学达成乳业全产业链科研合作，两次成功实践了反式创新理论。建立起了全球的“实验室经济”。

反式创新让以中国为代表的亚洲国家在国际乳业产业链中的地位获得了进一步提升，逐渐成为“世界实验室”、“世界智库”。用一位国外乳业大佬的话说：全球乳品市场的重心在向中国转移。

在反式创新下，常温酸奶安慕希、“舒适型”奶粉托菲尔、兼具“低乳糖好吸收”特点的舒化中老年奶等国际领先的创新成果则正在不断回流本土，刷新着中国消费者的味蕾体验。

而依托深厚的自主研发能力，伊利同样取得了丰硕的创新成果。巧乐兹、畅轻、金领冠婴幼儿配方奶粉等一系列广为熟知的产品即是其中典型。而在此基础上，更多升级产品还在不断问世，给消费者带来更多优质选择。如具有 $\alpha + \beta$ 专利蛋白加乳铁蛋白双蛋白组合配方的伊利金领冠呵护奶粉。

创新 通过“互联网观感”构建新渠道

创新产品有了，还要有创新的渠道把他们送到消费者手里。这些新渠道的基础，还是消费者洞察。

在伊利的一次内部会议上，潘刚指出，消费者已经真正进入数字化生存的时代。中国已有6.5亿互联网用户，其中智能手机用户在5亿以上，微信用户已经超过4亿，智能手机用户平均上网时长超过5小时，移动化加社交化

的生活模式开始形成。

这些对互联网的认知，潘刚称之为“互联网观感”。他认为，和“思维”相比，观感更强调实践。只要经过系列观感后，并和自身行业、企业的特点结合起来，就自然会形成更加合乎实际的经营思维和决策。这些互联网观感带来的，是伊利和腾讯、百度和阿里等互联网巨头的一系列深层次、战略性的合作。

今年4月，伊利和腾讯签订了战略合作协议，双方在大数据及健康产业、核心营销资源深度运用等领域开展战略合作，并就O2O领域的合作展开探讨。几个月后，伊利“安慕希”新品和腾讯进行了最大化的跨平台、跨屏整合合作，并上线了“微信牛奶”。9月，伊利联手百度开通国内食品行业、中国乳业第一直达号。消费者在伊利直达号里也可以了解到伊利旗下产品的最新信息，实时查看全产业链动态。

与此同时，伊利牛奶多次携手天猫超市启动促销活动，80分钟140万盒伊利牛奶被抢购一空，平均每秒售出将近150盒，创造牛奶线上销售纪录。基于这些积极的实践和创新，在近期国家工信部颁布的首批“互联网与工业融合创新试点企业”23家企业中，伊利成了其中的唯一一家乳制品企业。

“找位、定位、到位” 伊利创新的独门绝技

伊利的创新有一套独门绝技，潘刚将其总结为“找位、定位、到位”。找位，就是在创新之前调研，使创新能量与自身发展融为一体。

找位之后要快速定位，不能左右迟疑，前后改变。定位之后要支持到位。伊利的管理者，对创新团队的支持是“一前一后”，“前”是扫清项目进展的体制机制障碍；“后”是要做创新团队的后勤部长，提供必要的支持。“找位”是为了避免创新的无序和盲目；“定位”是找准了方向后扭住不放；“到位”是给予实现创新的必要保障。三个词已经道出了伊利创新的秘密，也揭示了伊利进入全球乳业5强的秘密。正是这样的创新能力，使得伊利在年初习近平总书记来伊利考察时，得到了习总书记的肯定。

据说，潘刚曾在内部会议上说过“创新，是伊利进军全球乳业5强的内生增长驱动力。”现在看来，在创新驱动下，伊利距离全球乳业5强这个目标，已经越走越近了。

木瓜种子含抑制大肠癌成分



本报讯 蓝建中 日本一项新研究显示，木瓜种子中的一种成分能对大肠癌增殖的蛋白质起到抑制作用。这一发现将有助于开发出治疗和预防大肠癌的有效药物。大肠细胞内异常蛋白质过剩堆积后，促进细胞增殖的基因就会变得活跃，最终导致癌细胞不断增殖。冈山大学教授中村宜督

率领的研究小组发现木瓜种子中含有的异硫氰酸苄酯能促使抑制癌细胞增殖的蛋白质与过剩堆积的异常蛋白质结合，从而能对促进癌细胞增殖的基因发挥抑制作用。研究人员说，将木瓜种子等磨碎后，就能让异硫氰酸苄酯发挥效果。不过大量摄取这种物质可能对人体产生不良影响。

3D“印菜” 益于改善老人营养健康

本报讯 李木子 在欧洲，人口老龄化现象日益严重。为此，欧洲的研究人员正在开发一条流水线来生产解决老年人咀嚼和吞咽问题的个性化食品，而3D打印的蔬菜和肉将会是这项研究的新宠。

老人很容易患营养不良症，尤其是有咀嚼或吞咽困难的老人。在养老院，约1/5的老人需要特殊的流食。不过，对于一周七天的粥状食物，很多老人都提不起兴趣。然而，蔬菜、肉类对老人却十分重要。

3D打印则拥有诸多优势，通过层层打印的方式可以将食物构造出多种形状。此外，制造商还可以在食物中添加蛋白质、维生素和某些矿物质，使食物变得更加个性化。例如通过调整食物的热量或大小，来预防老年人的营养不良。

目前，该项目的研究人员正

在研究如何打印不同种类的食物，如肉类或蔬菜。而相关领域专家也认为越来越多的老年人需要定制特殊饮食。

意大利安科纳的国家健康科学研究所研究员乔瓦尼认为，3D打印食品的低成本，将使之为定制食品领域的一次飞跃。而来自荷兰的瓦格宁根大学食品与生物基研究的项目经理赫尔曼也同意这项做法。在他看来，3D打印将从本质上颠覆原有思路，相比将食物切碎或使用搅拌机，3D打印无疑具有巨大优势。

然而，赫尔曼同时也强调，整个供应链的食品安全也是不容忽视的。另外，老年人能否接受这一新型食物是关键问题。因此，临床营养学家建议，产品的开发应该以老人喜欢的传统美食为方向，使食物变得更加美味和有吸引力。

青海多年生牧草引种试验研究取得新进展

本报讯 秦海 日前，青海省畜牧兽医科学院实施的“大通河上游多年生牧草引种试验研究”项目通过了成果评价，该成果达到国际先进水平。

该项目收集了青藏高原区域内，经国家牧草审定委员会审定登记、的牧草新品种10个、农家品种1个和正在培育的牧草新品系5个，在大通河上游的祁连县默勒镇瓦

日尕村进行了引种栽培试验研究，其研究结果可为祁连山高海拔、高纬度地区草地恢复和治理及饲草料基地建设提供理论依据和技术支撑。通过3年的引种栽培试验，对16个草(品)种在该地区的适应性和生产性能等进行了系统的研究，其中有12个品种可在试验区安全越冬，完成生育期。通过多项指标的综合性评价确定了垂穗披碱草、

同德短芒披碱草、青海草地早熟禾、青海冷地早熟禾、青海中华羊茅、同德小花碱茅等6个首选适生牧草品种，可作为生态和饲草品种进行大面积推广。

项目在高海拔、高纬度自然条件严苛多变地区进行的系统研究，解决了当地长期以来缺乏优良牧草种质资源的难题，具有较高的创新性和科学意义。

山西内陆盐碱地改良取得丰硕成果

本报讯 单希 近日，由山西省农科院农业环境与资源研究所主持的国家星火重大项目“内陆盐碱地改良与作物高产高效技术示范推广”通过专家验收。

该项目联合中国农业大学、山西凯盛肥业有限公司等高校、科研院所和相关企业，通过产学研结合，省、市、县三级联动，示范、推广、培训、观摩同步进行，农机农艺结合，改良与利用结合，示范推广化学改良剂、作物专用肥、生物有机肥、耐盐碱品种、高产高效栽培技术等，取得丰硕成果。

项目实施以来，在大同盆地天镇、怀仁、山阴、应县、浑源等县建立示范基地20个，万亩示范方6个、千亩示范方9个、百亩示范方18个，示范面积8.5万亩，辐射带动广131万亩。通过项目实施，作物产量增加12.8%~23.5%，带动农民增收1.925亿元。项目研发了8个改良剂配方；建成了生产线3条，推广盐碱地土壤改良剂3000吨、盐碱地作物专用肥3500吨、盐碱地生物有机肥15000吨；推广利用火电厂废弃脱硫

石膏100多万吨，改良盐碱地52.55万亩。

项目实施以来，推广新技术21项，筛选出9种作物46个品种，制定技术规程12套，发布山西省地方标准6项；申请国家专利10项(1项获国家发明专利授权)；引进和配套农机具5套。发放技术宣传资料4.4万份，培养农民技术骨干195人，为各级政府盐碱地改良咨询决策10次，形成了山西省盐碱地改良科技创新战略联盟，促进了山西省盐碱地改良工作的快速发展。

福建省农科院用茶枝条试验栽培食用菌

本报讯 李国镜 经过两年的努力，日前，由福建省农科院茶叶研究所张文锦研究员主持开展的“茶枝条替代木屑栽培食用菌”试验在古田县鹤塘镇际村项目基地取得良好进展。

福建是我国茶叶和食用菌生产的第一大省。食用菌栽培用材量大而紧缺，当前“菌林”矛盾相当突出。福建省农科院茶叶研究所于2013年起，在古田县鹤塘明艳茶叶专业合作社设点进行试验中试示范，积极探索“茶—菌—肥”循环利

用模式及茶菌业有机结合的可行技术途径。

在张文锦等专家指导下，今年明艳茶叶专业合作在去年800筒的基础上，将去年优选的配方处理进行规模化中试示范，扩大种植规模，栽培香菇15000筒。同时，在室内实验的基础上，已将菌种范围扩展到平菇和黑木耳。目前试验香菇已进入采摘期了。

张文锦研究员介绍，利用茶枝替代配方栽培食用菌，既可提高出菇率，又可提升菇的品质，利于保

健。茶枝中的酚类物质还可降低食用菌染菌率，其中香菇染菌率最大降幅达13.7%，平菇为6.67%，单此一项即降低食用菌生产成本约10%。此外，茶枝替代木屑栽培食用菌，不仅可使茶枝得以合理化利用，减少对环境的污染，同时也能有效缓解“菌林”矛盾，利于生态保护。另一方面，将收成后的食用菌菌废菌棒粉碎，利用菌渣“反哺”茶园，不仅能够增加有机肥源，降低用肥成本约10%，而且还可以提升茶叶品质。

科技视窗

浙江海洋学院等机构联合破译大黄鱼全基因组测序



本报讯 姜哲 日前，由浙江海洋学院院长吴常文教授领衔，浙江海洋学院、上海交通大学、复旦大学等机构联合破译了大黄鱼全基因组测序，构建了大黄鱼基因组图谱，并成功解析其先天免疫系统基因组特征。日前，该研究成果发表在《自然—通讯》杂志上。这是继半滑舌鳎之后，我国公布的第二个海水鱼类的基因组图谱，也是世界上第一个石首科鱼类基因组图谱，揭开了我国大黄鱼基因组学研究的序幕。我国大黄鱼研究从此进入基因组学时代。

大黄鱼免疫基因信息的充分解析，将有助于发现与抗病力相关的免疫基因位点，通过这些免疫基因位点优良等位基因的聚合和选育，有望培育出先天免疫能力强、抗病力高的大黄鱼抗病品系，解决养殖过程中大黄鱼病害频发的瓶颈问题。同时，除免疫性状外，通过基因组信息的挖掘，还可以发现更多与大黄鱼生长、抗逆、性成熟等生产性状有关的基因，新的研究可望大大提高养殖大黄鱼生产性能，促进今后大黄鱼养殖产业的发展。

四川玉米均衡增产关键技术研究获成效

本报讯 石川 今年下半年，四川省科技厅组织专家组对粮食丰产科技工程二期课题“川东北玉米均衡增产关键技术创新与集成研究”示范区——三台县300亩农机农艺结合新型两熟抗逆高产夏玉米示范区进行了现场考察测产验收。

该示范区通过集成示范抗逆高产玉米新品种、全程机械化、两熟净作、足墒播种、适度增密、秸秆还田、培肥保墒、测土配方施肥、病虫害综合防治等粮食丰产工程创新成果，平均亩产达到了624.4公斤，比当地近三年玉米平均亩产增产55%以上，平均每亩增效500元以上，成效喜人。专家组认为，全程机械化新型两熟抗逆高产夏玉米技术集成与示范，契合当前玉米发展新形势，为推动四川乃至西南丘陵地区玉米增产增收提供了新的技术模式，成果应用前景良好。

全国首家健康面筋科研基地成立

本报讯 袁元 记者陈赛 发自湖南12月21日，武汉轻工大学“研究生创新基地”(玉峰面筋食品)正式落户湖南最大面筋生产企业——湖南玉峰食品实业有限公司，武汉轻工大学教授、中国粮食行业协会麦粉分会筹备组组长兼秘书长李庆龙与玉峰食品董事长张玉东共同为基地揭幕。武汉轻工大学科技相关团队人员及当地政府职能部门领导近一百人参加了揭幕仪式。

李庆龙在谷物新食品的开发、面粉后处理和系列专用粉的开发等方面颇有建树，作为本次武汉轻工大学“研究生创新基地”科研项目的负责人，他表示这个项目是轻工大学“校企合作”发展道路中很重要的一步，也是武汉轻工大学在谷物健康新食品开发领域迈出的举足轻重的一步。李庆龙同时指出，最初接触玉峰的时候，因为对面筋这个行业不了解，反而是听到过针对这个行业的很多负面观点，并不看好这个行业。

但是随着一次次接洽，一次次的考察，终于感受到玉峰食品在健康面筋这条路上的坚持与抱负。为了扭转全社会对整个面筋行业的印象，作为湖南省最大的面筋食品生产企业，玉峰食品公司董事长张玉东主动放弃了原来一个单品2亿元左右的市场，在成本翻番的情况下推出了用天然面粉生产出来的健康面筋，并在持续在各大高校举行了各种推广活动。张玉东计划：“用3年时间，投入2亿元，对产品进行升级换代！”同时，他期望通过玉峰食品的带动，联合全行业制定健康面筋行业标准，团结全行业发展健康面筋产业。