

“轻脂轻卡”却越吃越胖? 田园主义全麦面包低标引热议

专家提醒:全麦食品很健康,但排斥白米白面也不可取

全麦面包以肉眼可见的速度在互联网上火爆起来,从抖音、小红书到知乎、豆瓣等年轻消费者常用的平台,相关博主、用户近乎全员种草,有的对比全麦面包做成分分析、产品测评,有的展示全麦面包减肥餐单,指向健康、减重功效。在消费者崇尚身材管理和健康管理的新风尚下,田园主义用“轻脂轻卡轻负担”“精准控卡”将其全麦面包产品打造成爆款,但上海市消保委日前曝光,其碳水、热量等存在低标问题,田园主义宣称的减肥成了“越减越肥”。

■新快报记者 陈思陶 通讯员 林惠芳



■廖木兴/图

官方硬核曝光 田园主义回应模糊焦点

随着消费者对减脂塑形的需求提升,聚焦轻食、代餐的产品成为新宠,据欧睿国际数据,2022年,中国轻食市场规模将达1200亿元,年增长率大于50%。同时,此类产品是否行之有效也备受“成分党”关注,8月30日,上海消保委发文称,经专业机构检测显示,田园主义一款原味全麦面包的碳水化合物和所含能量都比标称数据高不少,给了号称“全麦面包销售额NO.1”田园主义一记官方重锤。

随后,田园主义“回怼”称,产品符合标准,有第三方质检报告。同时,有科普博主质疑上海市消保委对检测结果的解读并不准确,碳水化合物含量

值,可算入膳食纤维含量,标“总碳水化合物含量”;也可减去膳食纤维含量,标“可消化碳水化合物含量”,上海市消保委所指为前者,田园主义所标为后者。

对于上海市消保委测算是否准确,相关产品低标、乱标了多少,为何标称与实测营养成分表数据存在偏差等核心问题,田园主义避而不答。

8月31日,上海消保委再度发文,请专家对田园主义全麦面包成分进行专业解读,指出田园主义多项营养成分与实测不符,碳水化合物实测值是标示值的116%;能量实测值是标示值的131%;蛋白质实测值是标示值的256%;钠实测值是标示值的233%。

获元气森林天使轮融资 薇娅、丁香医生轮番推荐

被官方点名前,2021年7月,田园主义销售额已达到4000万元。天眼查显示,田园主义于2018年成立,隶属于杭州轻食主义健康科技有限公司,目前仅有一次融资经历,即2020年12月,元气森林的天使轮融资,其持股比例为20%。

作为元气森林投资品牌,田园主义像元气森林在轻食市场的翻版,主打“轻脂轻卡轻负担”“拒绝蔗糖、低脂肪、高膳食纤维”等健康概念,同样兴起于线上。田园主义目前仅开设线上渠道,天猫旗舰店粉丝数168万,京东旗舰店粉丝数37万。

在产品上,田园主义和元气森林

皆邀请用户深度参与产品研发到销售的全过程,据田园主义CEO朱江涛透露:“我们很多产品和服务的微创新,都源于用户反馈。”

在推广上,与元气森林相似,覆盖微博、微信、知乎、小红书、抖音等平台,与营养师、健身博主等合作种草。健康科普类头部媒体丁香医生曾对田园主义的产品进行细致分析与背书,记者注意到,田园主义曾与丁香医生推出“纯的全麦”联名产品,并给旗下面包产品贴上“丁香医生推荐”标签。目前,丁香医生旗下丁香家网店并无田园主义产品。

田园主义与主播合作带货同样频

实锤“打脸”后,田园主义在第二次回应中称,将对两次送检结果存在差异展开排查,并暂停销售涉事产品。

9月4日晚9点,田园主义发布第三次回应,承认涉事产品营养成分标识不符,并向消费者道歉。称其低标系“升级产品品质”,在原配方中增加了谷朊粉的添加量,而实验室测算失误,包装数据没有同步更新。据公告,谷朊粉是一种小麦蛋白粉,每100g的蛋白质含量高达88g,10g蛋白质会增加170KJ能量。

记者注意到,在田园主义旗舰店,该道歉声明已被置顶,所有全麦面包产品皆下架。但在其他网店,涉事产品仍正常销售。

行业

粤式火锅捞王冲刺港股IPO

新快报讯 近日,粤式火锅连锁餐厅捞王向港交所递交招股说明书,拟主板挂牌上市。捞王属于捞王(上海)餐饮管理有限公司旗下品牌,旗下有捞王、锅季和捞王心灵肚鸡汤三个品牌。其中,旗舰品牌捞王锅物料理以粤式火锅为主。

招股书显示,按收入计,捞王占有1.7%的市场份额。2021年上半年,其收入为6.467亿元,高于去年同期的4.364亿元;净利润2145.0万元,去年同期为106.2万元。截至最后实际可行日期,在中国内地25个城市开设了135家连锁自营餐厅,在台北开设了一家餐厅,所有餐厅均为直营。此次募资所获金额,除一部分用于建设2号中央工厂,另一部分将用于开设新餐厅。

若其成功上市,则为继海底捞、呷哺呷哺后第三家上市的火锅品牌。

(陈思陶)

宣传引人误解 威露士抑菌洗手液被罚

新快报讯 近日,威露士一款抑菌洗手液因发布引人误解的商业宣传,其母公司威莱(广州)日用品有限公司被河南省平顶山市市场监督管理局罚款50万元。

行政处罚决定书显示,威莱公司生产销售的“威露士·泡沫抑菌洗手液”外包装背面标注“魔术泡沫 易冲洗 用量只是普通洗手液的一半、经济节省:用量只是普通洗手液一半,与本公司其他洗手液对比”的内容,属引人误解的商业宣传。

此前,威莱公司生产并销售的威露士空调清洗消毒液、消毒液、免洗洁手液、泡沫洗手液和健康抑菌洗手液等5个系列产品外包装标注“有效抑制/杀灭99.9%细菌”等广告内容,但并未在产品包装上标明上述数据出处而受到行政处罚。

(陈思陶)

全麦面包尚无强制标准 全谷物有益健康且种类繁多

田园主义全麦面包低标热量、碳水化合物,但真材实料的全麦制品仍是健康食品。广东省妇幼保健院营养科主任夏燕琼告诉记者,全麦粉未经精细化加工或虽经碾磨、粉碎、压片等处理,仍保留了完整小麦颗粒所具有的胚乳、胚芽、麸皮及其天然营养成分,与精制谷物相比,全麦粉可提供更多的B族维生素、矿物质、膳食纤维等有益健康的营养成分。

但全麦面包食品,我国目前还没有强制性标准,仅有中国焙烤食品糖制品工业协会等发布的《全谷物焙烤食品》推荐性团体标准,以及中国营养

学会《中国居民膳食指南》(2016版)中提出全谷物面包中全麦粉的比例不低于51%。

记者了解到,世界各地对全麦面包同样标准各异。欧盟要求全谷物食品中全谷物成分不低于30%;美国全谷物理事会规定,全麦粉含量占64%以上时,才可以称是真正的全麦食品;荷兰则要求全谷物面包中全谷物含量需为100%。但夏燕琼医生表示,全麦面包中全麦粉含量越高,面包距离松软香甜越远,口感发酸。添加白面粉、糖、油等成分,“全麦”面包口感会改善,但健康度会大打折扣,消费者购买

时还是要看食品标签。

夏燕琼提醒,全谷物食品虽健康,但一味以此为主食,排斥普通大米、白面并不可取。根据中国营养学会推荐,每天吃全谷物和杂豆类食物50g~150g,相当于一天谷物摄入量的四分之一到三分之一。无法买到真正的全麦面包或不适应口感也不要紧,杂粮、粗粮,包括荞麦、燕麦、大麦、藜麦、糙米、小米、玉米等都属于全谷物,也可以添加在主食中,做到粗细搭配,既能补充精制谷物中流失的维生素B族、矿物质、膳食纤维,也能使蛋白质更好地消化吸收。



扫一扫
获取
更多快
消资讯