

TIMON



町芒研究院

2019饮品类行业研究报告



町芒研究院发布于2020年1月

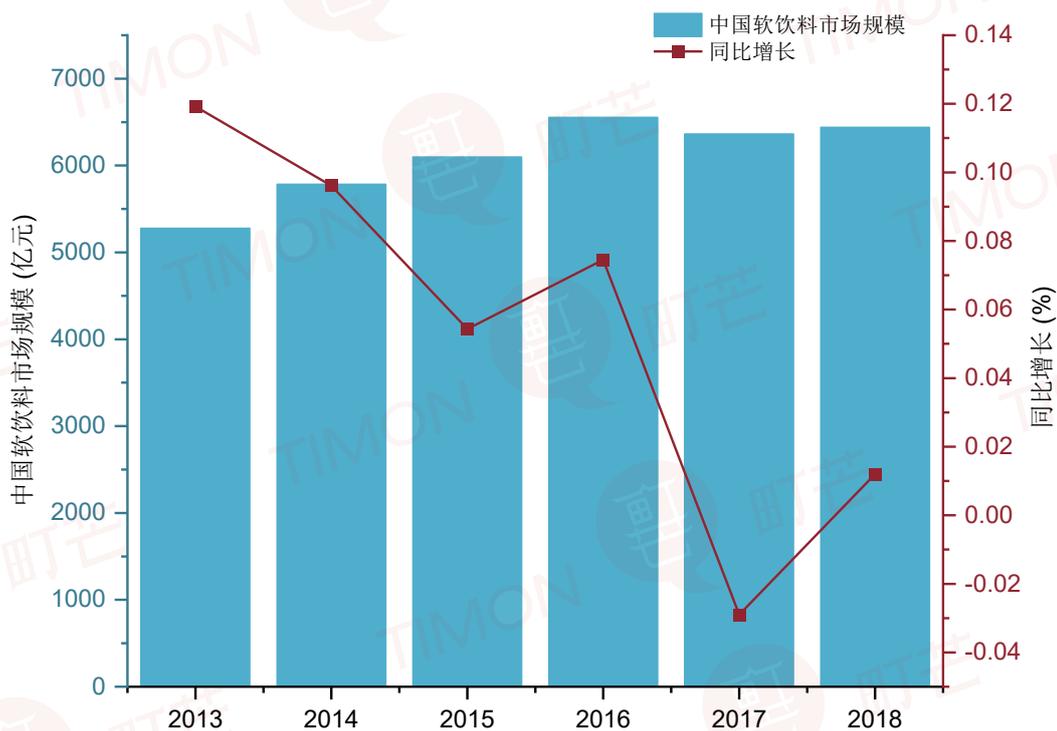
目录

1 饮品类市场发展现状	1
2 町芒研究院饮品类评测	8
3 饮品类DCI指数分析	10
3.1 饮品类添加剂泛滥	11
3.2 饮品类游离糖泛滥	23
4 结论分析	34
4.1 饮品类添加剂泛滥及 游离糖含量高	34
4.2 町芒, 品质生活, 更懂选择	36



1 饮品类市场发展现状

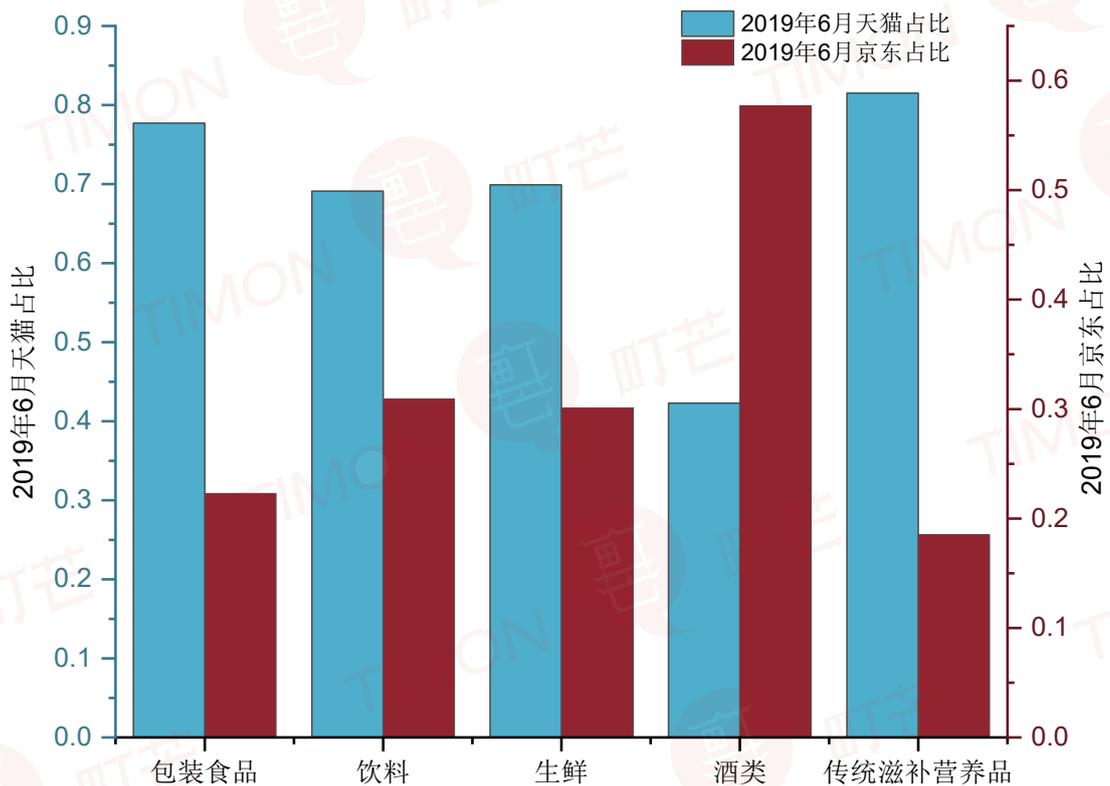
随着人们生活水平的提高，健康意识的逐渐增强，我国居民对饮料品类的消费需求也日益高涨。同时开始呈现多元化的趋势，人们已不再将饮料简单地定位于解渴的功能，消费者更加倾向于天然、低糖、健康型饮料。瓶装水、果蔬汁、蛋白饮料受到越来越多人的重视，而碳酸饮料的比重却逐渐下降。



2012-2018年中国软饮料行业市场规模及变化情况（单位：亿元，%）
数据来源（国家统计局）



从2012年-2018年中国软饮料市场规模及变化来看，我国饮料行业市场规模逐年上升。2012年软饮料市场规模为4715.92亿元，到2018年增长至6439.61亿元。从增长速度来看，近几年我国饮料行业市场规模增长速度有所放缓，2017年首次出现负增长，为-2.90%，2018年行业形势略有好转。根据国家统计局数据，2018年，我国软饮料行业市场规模达到6439.61亿元，较上年增长1.20%。



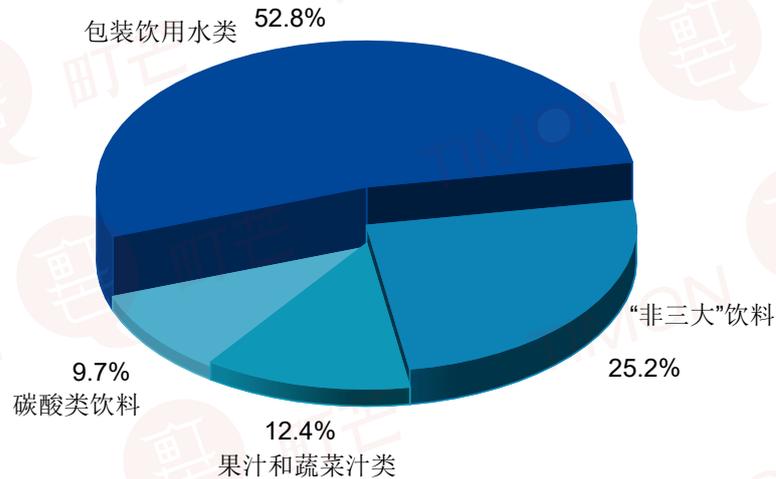
食品饮料品类渠道分布
(数据来源: ECdataway数据威)



天猫食品饮料品类销售额与销售额同比增速
数据来源：（ECdataway数据威）

食品饮料行业作为消费者不可或缺的消费市场，每年都有新看点。

2019年618购物狂欢节，电商大数据专家ECdataway数据威根据京东和天猫在线销售数据显示，对线上食品饮料行业进行盘点分析。其中食品饮料品类在天猫销售占比为69.1%，在京东占比为30.9%。天猫旗舰店的饮料品类在所有食品中的销售额占比为24.2%，销售额同比增速为36.1%。



2017年饮料行业产量细分区域分布情况

数据来源：公开数据整理

根据国家统计局数据显示，2017年我国包装饮用水类饮料产量为9535.73万吨，占全国饮料产量比重过半，达52.83%；果汁和蔬菜汁类饮料产量为2228.5万吨，占比为12.35%；碳酸类饮料产量为1744.4万吨，比重为9.66%。

目前，软饮料行业已经进入成熟期，随着《食品安全法》等一系列政策法规的出台，软饮料行业开始逐渐向高质量、严标准方向发展。十三五以来，国家对食品安全问题愈加重视，出台的政策法规也有鼓励行业发展转变为引导行业规范有序发展，建立食品安全标准和检测评估工作体系，对食品安全问题、违法添加

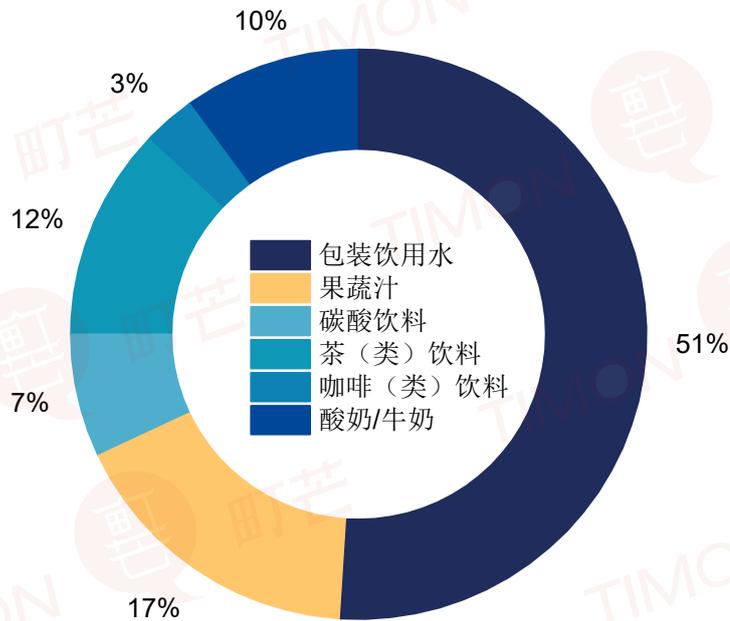


食品添加剂、无证经营等问题严格监管，进一步规范行业发展秩序，使我国软饮料行业不断向高质量、安全化方向发展。

按照 GB/T 10789-2015《饮料通则》中分类，饮料可分为包装饮用水、果蔬汁类及其饮料、蛋白饮料、碳酸饮料、特殊用途饮料、风味饮料、茶（类）饮料、咖啡（类）饮料、植物饮料、固体饮料、其他类饮料共 11 大类。

2018 年 5 月 18 日，《中国儿童含糖饮料消费报告》在北京正式发布。报告指出：2010 年—2012 年中国居民营养与健康状况调查结果表明，我国 6—17 岁儿童每周至少喝 1 次饮料的比例为 61.9%，城乡差异不大，均比 2002 年明显增加，其中 12—17 岁儿童饮料人均每天消费量最高，为 203 毫升。总体来看，儿童含糖饮料的消费量在逐年增加。报告还显示：儿童经常饮用的饮料种类前 5 位依次是：牛奶和酸奶、其他含糖饮料、果蔬饮料、茶饮料植物蛋白饮料。

町芒研究院 2019 年 4 月针对消费者最喜欢的饮品类型做了在线专项调查。

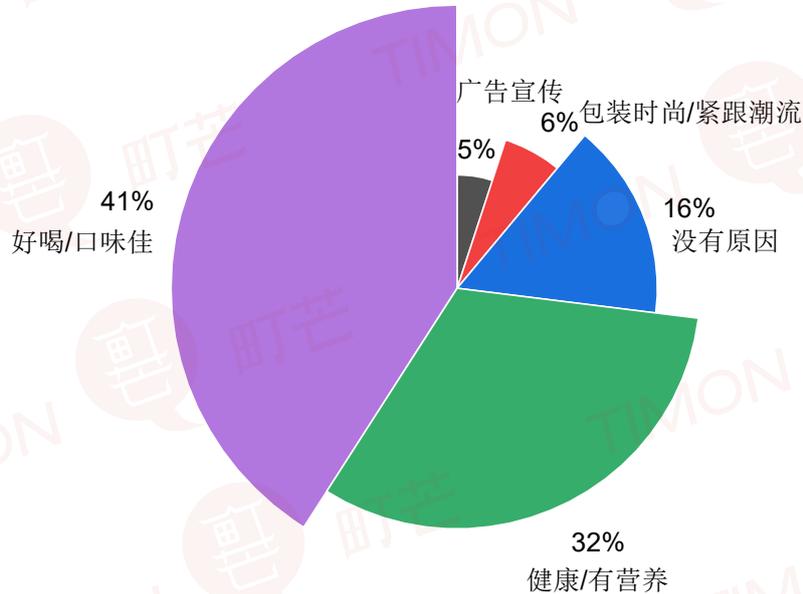


消费者经常选购的饮品类型

数据来源：町芒研究院

根据调查结果显示，51%的消费者会选购包装饮用水，而健康的果蔬汁和酸奶、牛奶也被多数消费者接受，而风味更佳包装形象更时尚的茶（类）饮料，也被12%的消费者追捧。咖啡（类）饮料被3%的咖啡饮料爱好者消费，而碳酸饮料也有7%的消费者接受。

同时町芒研究院针对“选择饮品的原因”进行了在线问卷调研。



选择饮品的原因

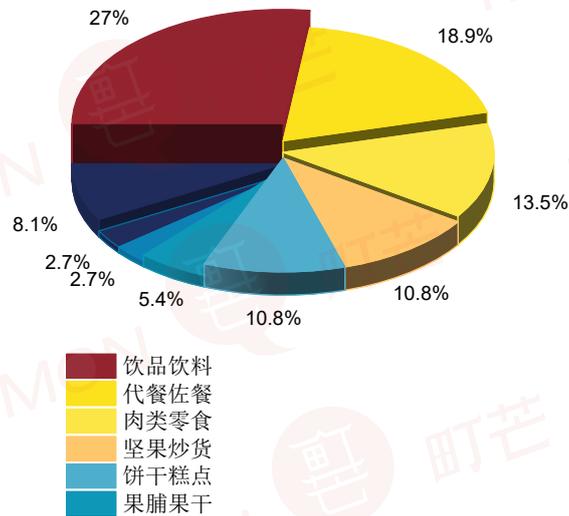
数据来源：町芒研究院

根据调查结果显示，虽然消费者对健康越来越重视，但是依然有 41% 的消费者会因为好喝或者口味更佳选择一款饮品，而 32% 的消费者会因为一款饮品健康/有营养而选择它；同时有 6% 的年轻人越来越受产品包装和时尚潮流的影响，跟风选择一款饮品，而有 5% 的消费者会因为广告宣传吸引，选择一款饮品。最后，竟然有 16% 的消费者在选择一款饮品时，没有理由比较随意。



2 町芒研究院饮品类评测

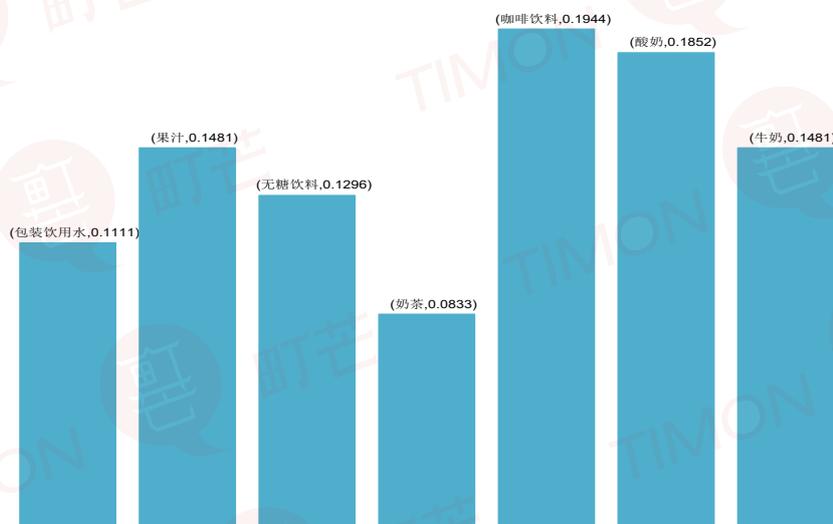
为了帮助消费者优选品质产品，町芒研究院对市售休闲食品，进行了严格评测。



2019 年町芒评测休闲食品品类占比

(数据来源：町芒研究院)

截止到 2019 年 12 月，町芒研究院评测休闲零食，包括饮品饮料类、肉类零食类、坚果炒货类、饼干糕点类、果脯果干类、膨化食品类、糖果布丁等 30 余款，涉及 800 多个品牌，评测样品量接近 2000 余个。

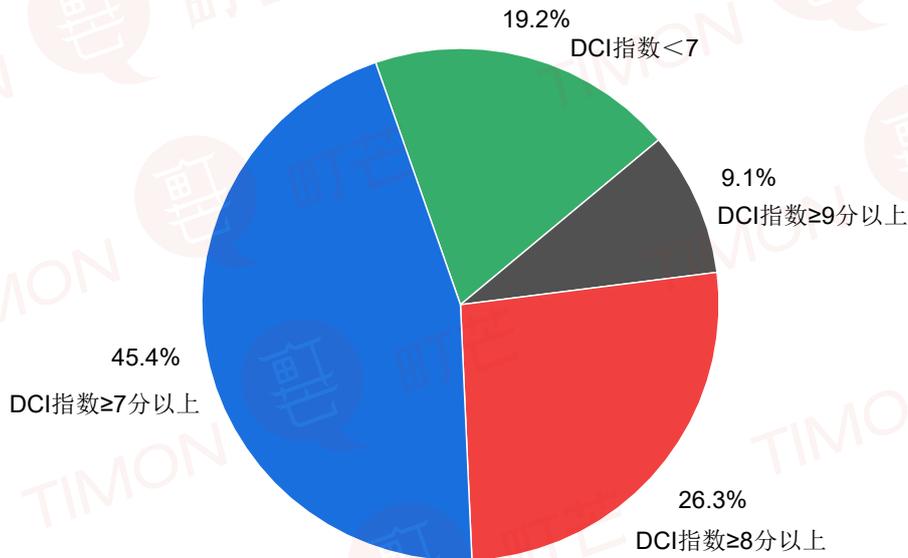


町芒研究院评测饮品类别占比
数据来源：町芒研究院

截止到 2019 年 12 月，町芒研究院评测饮品类，包括包装饮用水、NFC 果汁、市售奶茶、咖啡饮料、无糖饮料、酸奶、儿童牛奶等 7 个类型，涉及 140 多个品牌，评测样品量接近 400 余个。



3 饮品类 DCI 指数分析



饮品类DCI指数分布

数据来源：町芒研究院

从町芒研究院截止到 2019 年 12 月评测的饮品类 DCI 分值情况，町芒研究院发现，仅有 9.1% 的饮品町芒优选指数（DCI）达到了 9 分以上，即优秀标准，达不到町芒研究院饮品中等标准的产品占比高达 19.2%。饮品中是哪些问题导致这些饮品的 DCI 指数低于 7 分？



从评测的饮品町芒优选指数（DCI）中，我们发现市售饮品普遍存在以下两个问题：

1、饮品类添加剂泛滥。町芒研究院所评测的饮品中，81.2%的儿童乳中含有添加剂，100%的咖啡饮料中含有添加剂，最高的一款高达 11 种添加剂；40%的酸奶中含有添加剂；100%的无糖饮料中含有添加剂，最高的一款高达 12 种添加剂；

2、饮品类游离糖泛滥。町芒研究院所评测的饮品中，75%的儿童乳配料表中白砂糖排在前三位；81%的咖啡饮料的配料表中白砂糖排在前三位；90%的酸奶的配料表中白砂糖排在前三位。所评测的奶茶中，总糖检测结果发现，总糖含量最高的一杯 500g 奶茶总糖含量相当于 12.9 块太古方糖；“无糖”丝袜奶茶在含糖量上与正常加糖并无区别；某些品牌的奶茶甚至出现实测含糖量会高于同款常规糖奶茶的情况；

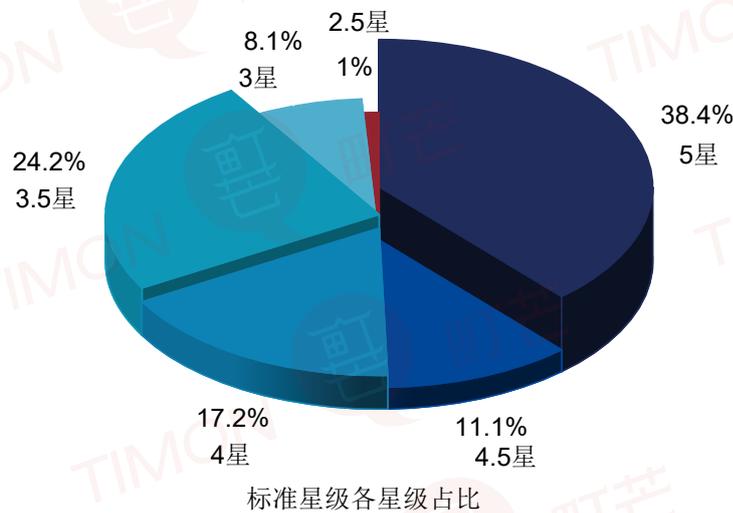
3.1 饮品类添加剂泛滥

3.1.1 饮品类标准评测分析

町芒研究院从饮品所检测物质限值、食品添加剂种类等多个维度，对市售饮品进行了深度解析。添加剂种类是标准评测的重要指标之一，町芒研究院会根据



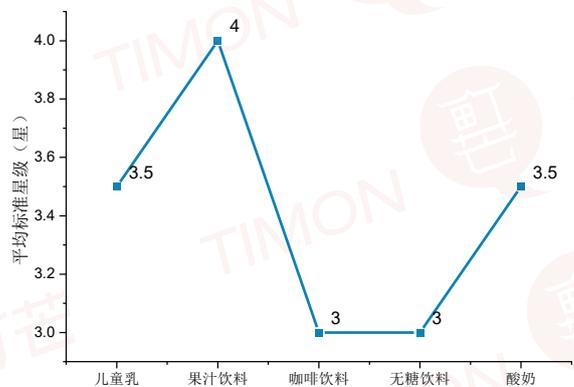
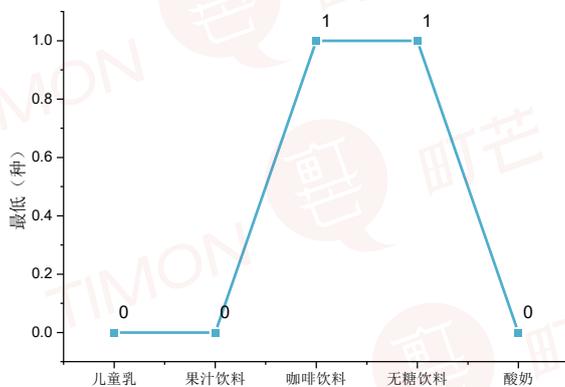
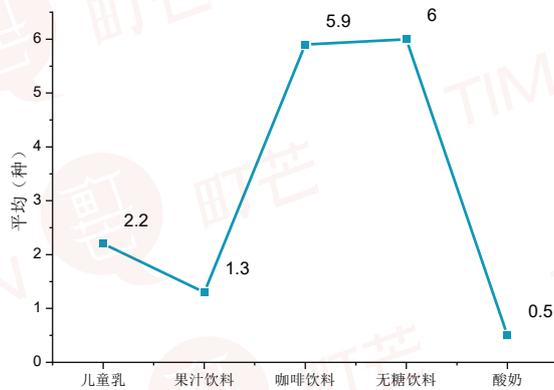
一款产品的执行标准及所含化学添加剂情况来进行星级判定，其中添加剂种类越多，且对人体造成的安全隐患越高，则标准星级越低。



标准星级各星级占比

数据来源：町芒研究院

町芒研究院对包装饮用水、NFC 果汁、咖啡饮料、无糖饮料、酸奶、儿童牛奶 120 多个品牌的标准评测星级进行统计后发现，标准星级达到 5 星，即检测项目均在限值，并且不含任何添加剂的饮品占比为 38%，含有添加剂的饮品占比高达 62%，而添加剂种类较多，情况较严峻的产品品牌占比 9%，即 9% 的市售饮品达不到町芒研究院标准评测的 3 星标准（最高 5 星）。



数据来源：町芒研究院

町芒研究院所评测的咖啡饮料和无糖饮料，平均标准星级只有3星，咖啡饮料中添加剂种类最多的一款含有11种，无糖饮料中添加剂种类最多的含有12种。而备受年轻人追捧的无糖饮料中，42.9%的饮料中含有甜味剂阿斯巴甜。而罐装咖啡饮料中有71.4%含有食用香精。

所评测的饮品中，特别是果汁饮料和无糖饮料，是很多青少年甚至儿童的日常休闲食品。而儿童乳和酸奶，是众多宝妈经常为孩子选择的日常食品。据了解，在我国食品添加剂使用标准中，虽然规定了不允许应用于婴幼儿食品的食品添加剂范



围，但是对于婴幼儿的年龄范围并没有相关规定。国际上通常将 3 岁以内的儿童列为婴幼儿。

根据调查结果显示，我国很多儿童在 3 岁以前就开始接触各种含添加剂的儿童乳或者果汁，这些饮品通常并不属于婴幼儿食品范畴。由于家长缺乏了解，导致很多 3 岁以内的幼儿，通过饮料摄入了多种婴幼儿本不该摄入的食品添加剂。

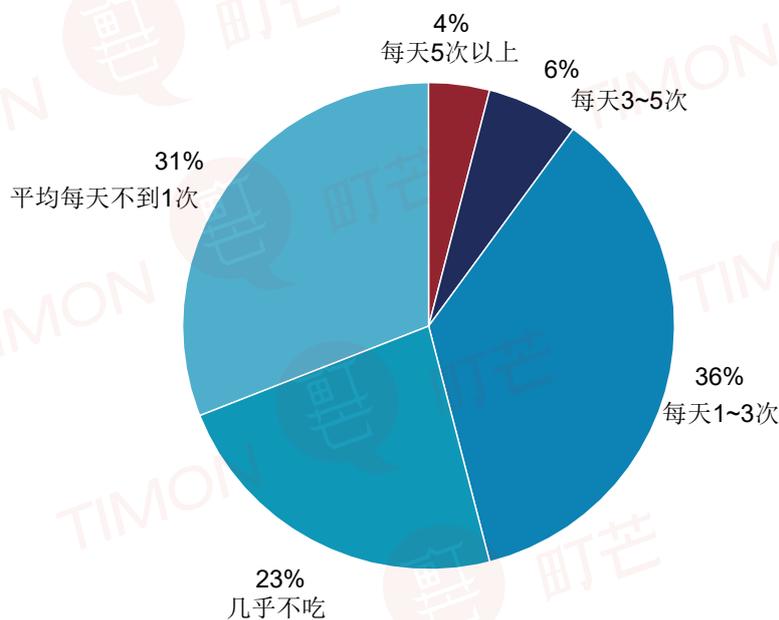
市场为了迎合大众追求健康的心理，纷纷推出了无糖饮料。这些无糖饮料虽然不含糖，却因为添加剂的功劳，依然保留了甜甜的味道和口感。町芒研究院所评测的无糖饮料都含有添加剂，且添加剂的种类主要集中在色素、磷酸、防腐剂、甜味剂、咖啡因、香精，甚至阿斯巴甜等。无糖饮料的推出确实一定程度上，满足了消费者希望“减糖”的同时，对口味的更高要求。但是想要通过喝无糖饮料，达到减肥和控制糖分摄入是不科学的，因此反而摄入更多不必要的添加剂未免有些得不偿失。

3.1.2 儿童饮品添加剂问题同样存在

食品添加剂是为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐保鲜和加工工艺的需要，而加入食品中的人工合成或天然物质。虽然按照国标限量要求进

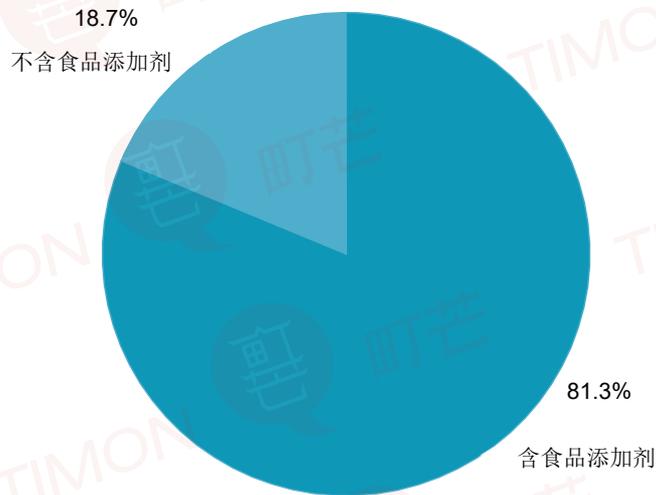


行添加完全是合法的，但是目前儿童饮品却存在添加剂使用乱象。根据《中国9城市儿童食品添加剂摄入情况调查报告》调查数字显示，77%的儿童几乎每天都在食用含有食品添加剂的零食。



儿童食用含添加零食的频率
数据来源：iearth-爱地球环保机构

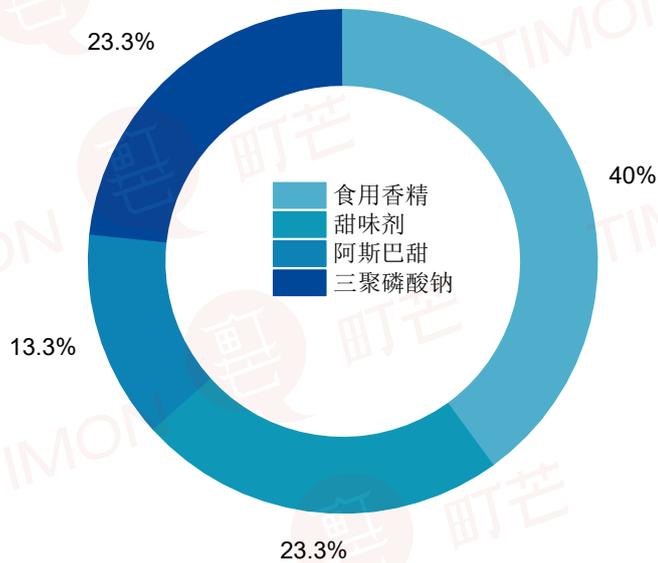
随着家长对食品安全及儿童健康关注度的提升，越来越多的家长为了减少儿童每天食用食品添加剂的频率，开始选购以卡通形象为外包装的休闲零食和产品外包装上标注“儿童食品”字样的休闲零食，但这两类产品中真的就不含添加剂或含有的添加剂种类就少吗？



町芒研究院评测儿童乳中食品添加剂情况

数据来源：町芒研究院

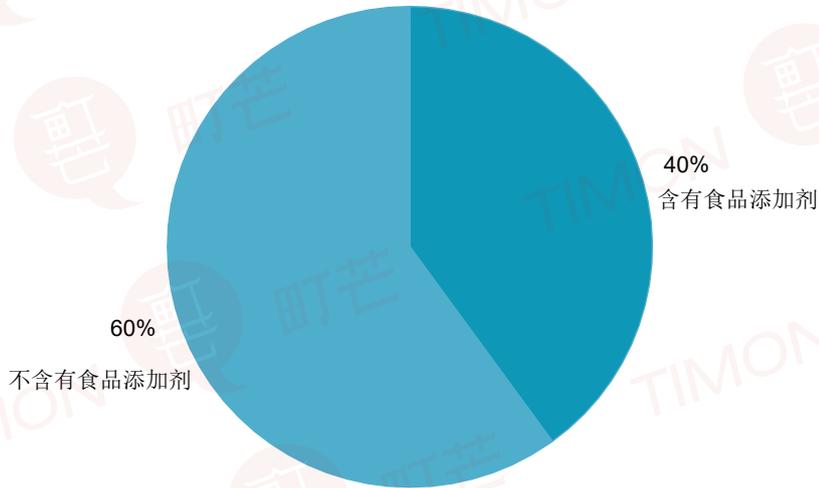
町芒研究院针对市售儿童乳（包括调制乳和含乳饮料）进行深度评测，对其配料表上的成分进行统计分析。统计结果显示，81.3%的儿童乳都含有食品添加剂；



町芒研究院评测儿童乳中食品添加剂占比

数据来源：町芒研究院

在含有食品添加剂的儿童乳中，有 75%的儿童乳含有食用香精，43.8%的儿童乳含有甜味剂；25%的儿童乳含有阿斯巴甜（含苯丙氨酸），43.8%的儿童乳含有三聚磷酸钠。



町芒研究院评测酸奶中食品添加剂情况

数据来源：町芒研究院



町芒研究院评测酸奶中食品添加剂种类占比

数据来源：町芒研究院



酸奶因为口感酸甜营养丰富，得到众多家长的亲睐，很多家长会给宝宝购买，作为日常零食的必选项目。然而目前很多市售酸奶，并不适合3岁以下的宝宝食用。

町芒研究院对市售酸奶进行评测后发现，在评测的酸奶品牌中，40%的酸奶品牌中含有添加剂，20%的酸奶配料表中有甜味剂（三氯蔗糖等），5%含有阿斯巴甜；25%的酸奶配料表中含有食用香精。

美国儿童科学年报研究表明，婴幼儿过量摄入食用香精、香料会加重肾的负担，有损脏器的发育。“三聚磷酸钠”在儿童奶中的主要作用是稳定剂。“三聚磷酸钠”摄入过多会影响儿童对微量元素的吸收，为了孩子，尽量避开这种添加剂！而阿斯巴甜和安赛蜜也曾被报道与多种不良反应相关。

町芒研究院针对该类问题向谷宁® 企业质控管家进行咨询了解到，企业在生产过程中，可以通过优化合理把控此类添加剂的使用剂量，同时在保证口味的前提下，选择健康、合适的替代原料。



3.1.3 500g 现制奶茶所含咖啡因含量≈4.8 罐红牛

2018 年，我国的现制茶饮市场无疑是走过了“疯狂”的一年。根据美团点评数据显示，截止到 2018 年第三季度末，全国现制茶饮门店数量达到了 41 万家，一年之内增长了 74%，扩张速度非常快。

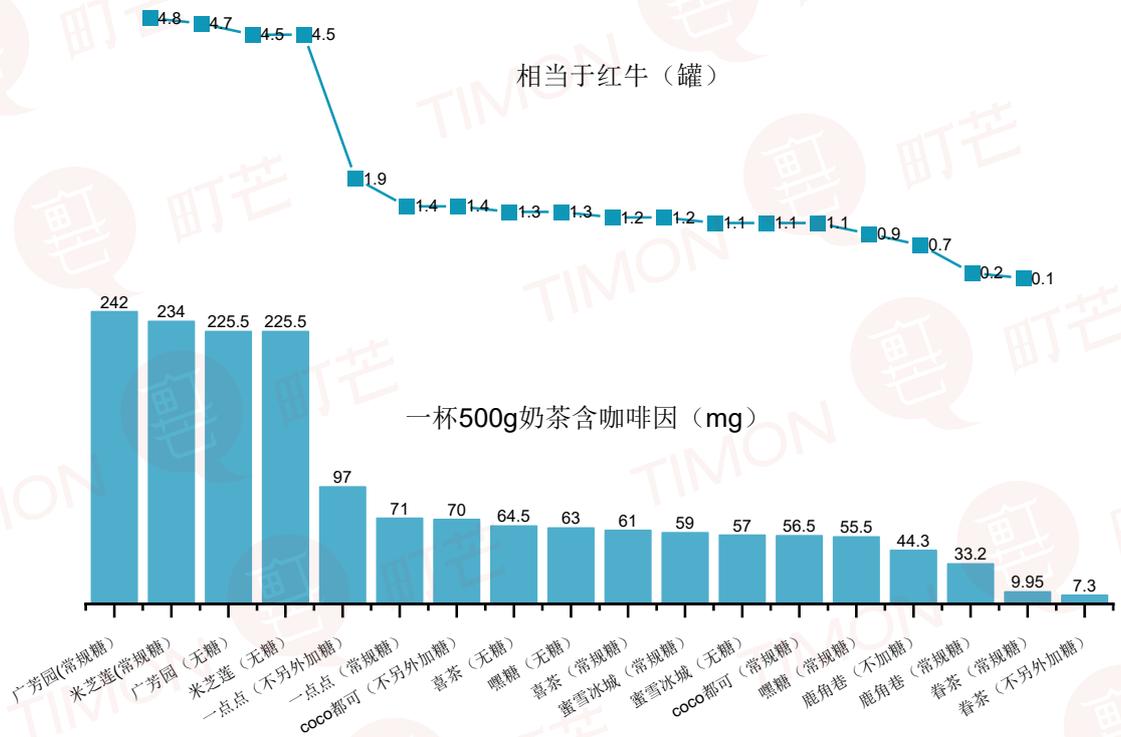
奶茶作为时尚饮品及休闲消费饮品，有着方便快捷的消费理念，因而受到市场欢迎，特别是年轻消费者。不过随着经济的持续发展和居民可支配收入的增长以及奶茶产品的不断升级，奶茶消费的人群将不断扩展，受众范围逐渐扩大。

2019 年 4 月，町芒研究院对热销的 9 大网红奶茶店进行深度评测，对于消费者排队也要打卡的奶茶，带给我们的究竟是时尚生活还是健康隐患？

在我们的固有观念中，好像咖啡因只存在于咖啡中，实则不然。除了咖啡，茶、某些碳酸饮料、可可、功能性饮料、巧克力等食物中也含有咖啡因。

根据本次町芒研究院检测的咖啡因实测值，按照一杯奶茶 500g 来换算，看看一杯奶茶里究竟含多少咖啡因。

以一罐红牛含咖啡因 50mg 做对比，而商家建议每日红牛的使用量为 2 罐。



数据来源：町芒研究院

经过检测结果发现，

1、18 款现制现售奶茶咖啡因含量平均高达 186.25mg/kg，最高达到了 484mg/kg；

2、按照一杯 500g 奶茶当中的咖啡因含量来看，有 4 款产品单杯中的咖啡因含量，都超过了欧盟给出的健康成人，单次不超过 200mg 摄入量的参考限值。

一罐红牛的咖啡因含量为 50mg，商家建议每日使用量为 2 罐。2015 年欧洲



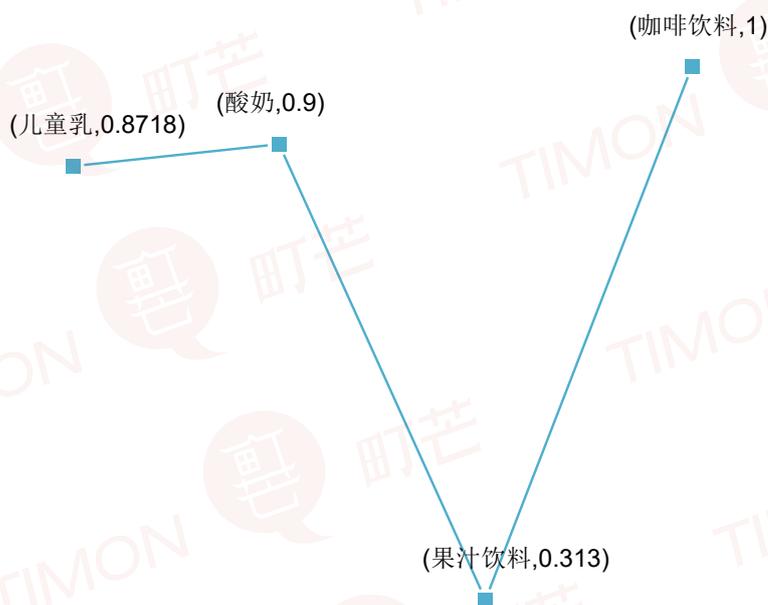
食品安全局对食品中咖啡因的健康风险进行评估，并给出了不同人群咖啡因摄入量参考标准，这也是目前世界卫生组织认可的咖啡因摄入量标准。其中，对健康成人建议摄入量为单次摄入 200mg 以下。

我们可以看到奶茶店里，貌似透明的制作过程，但我们却并不知道，喝进去的到底是什么。因为我们没有看到，任何一杯奶茶上有任何标签，告诉你，这杯奶茶的主要成分及其含量！而咖啡因对儿童和青少年是否构成威胁，目前仍缺乏相关科学数据，但町芒研究院建议摄入量每公斤体重最好不超过 3mg。奶茶受原料种类和现制工艺的影响，咖啡因含量可能会很高，儿童、孕妇、高血压或者心脏病患者等特殊人群尤其应避免过量饮用。



3.2 饮品类游离糖泛滥。

3.2.1 儿童乳、酸奶、果汁饮料、咖啡饮料添加糖情况



町芒研究院评测饮品添加糖情况

数据来源：町芒研究院

町芒研究院针对所评测饮品中的糖添加情况进行统计后分析，87.18%的儿童乳制品零食添加了糖；90%的酸奶都添加了糖；31.3%的果汁饮料添加了糖；100%的咖啡饮料都添加了糖。



配料表中白砂糖排在前三的产品占比

数据来源：町芒研究院

白砂糖作为一种最常见的添加糖，出现在消费者的日常饮食中。即便消费者对添加糖的概念不了解，也应该会在配料表中清楚的识别出白砂糖。町芒研究院所评测的饮品中，白砂糖在配料表中的情况进行了统计，其中 75%的儿童乳配料表中白砂糖排在前三位；81%的咖啡饮料的配料表中白砂糖排在前三位；90%的酸奶的配料表中白砂糖排在前三位。

其中儿童乳和酸奶、果汁是很多家长作为孩子经常食用的日常食品。2019年7月15日世界卫生组织（WHO）发布调查报告，报告中指出食品中添加的游离

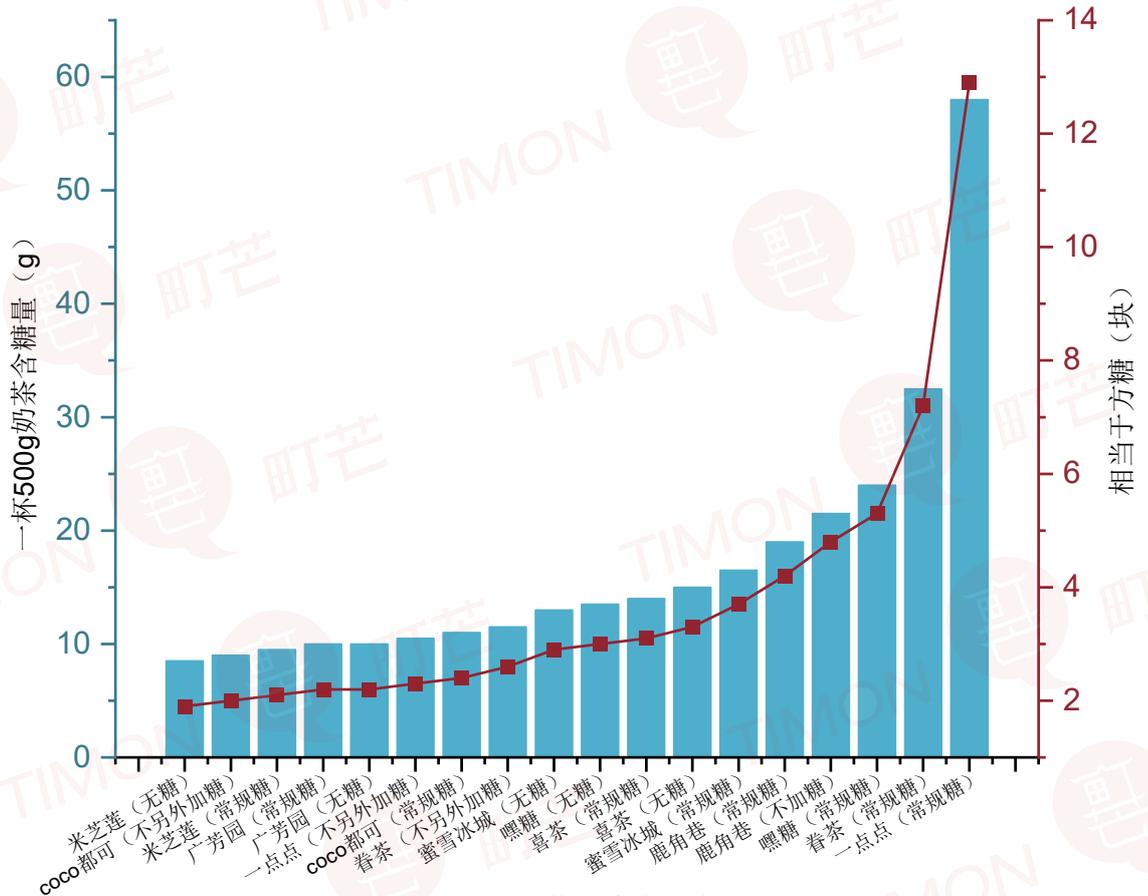


糖会给婴儿造成龋齿、肥胖等多种健康伤害，那么食品中的游离糖是什么呢？食品中的游离糖不但包括加工过程中添加的白砂糖、蔗糖等单糖和双糖，还包括天然存在于蜂蜜、糖浆、果汁和浓缩果汁中的糖分，因此配料表中含有各种果汁浓缩汁的儿童零食也是不易经常食用的。而市售的罐装咖啡饮料 100%都添加了果葡糖浆或白砂糖，消费者在提神醒脑的同时，不知不觉中也摄入了更多的添加糖！

2016 版《中国居民膳食指南》中建议 0~4 岁的孩子在饮食中最好不摄入添加糖的食物。町芒研究院认为，若食品中含有游离糖，应在产品包装上附上标签，说明此商品不适合 3 岁以下婴幼儿食用。但实际上，町芒研究院评测的饮品品类中，仅有 2.5%的品牌在外包装上标注了产品里面含糖及含糖量。

3.2.2 网红款现制奶茶总糖含量惊人且无糖标准缺失；

2019 年 4 月，町芒研究院对热销的 9 大网红奶茶店进行深度评测，对于消费者排队也要打卡的奶茶，带给我们的究竟是时尚生活还是健康隐患！所评测的 18 款样品中，产品包装标注“常规糖” 9 款，标注“无糖” 5 款，标注“不另外加糖” 3 款，标注“不加糖” 1 款。根据检测的总糖实测值，町芒研究院将 18 款奶茶统一按照 500g 来换算，同时以太古方糖（4.5g/块，按含糖量 100%计算）作对比。



町芒研究院市售奶茶总糖检测结果

数据来源：町芒研究院

通过总糖检测结果发现：

- 1、产品标识为一点点常规糖奶茶总糖含量最高，一杯 500g 奶茶总糖含量相当于 12.9 块太古方糖；
- 2、无糖奶茶 ≠ 不含糖，甚至含有更多糖；



3、产品标称为广芳园的“无糖”丝袜奶茶在含糖量上与正常加糖并无区别；

4、产品标称为鹿角巷“不加糖”、喜茶“无糖”奶茶实测含糖量高于同款常规糖奶茶；

由于目前我国还没有现制饮品的无糖标准，町芒研究院针对标预包装食品营养标签通则中，对无糖食品的规定为碳水化合物（糖）不得超过 0.5g/100mL，将 18 款奶茶统一按密度约为 1 进行折算，并忽略各款奶茶密度不一情况，进行对比后发现：

1、本次检测的 5 款标识为无糖的现制奶茶，实测含糖量全都高于相关标准要求；

2、5 款无糖奶茶中总糖含量最少的米芝莲无糖奶茶，实测总糖含量约为无糖标准的 3.8 倍。

3、需要提前五个小时预约才买到的，标称喜茶“无糖”奶茶总糖含量实测值为 3.3g/100g, 约为无糖参考限值的 6 倍！



碳水化合物 (糖)	无或不含糖	≤ 0.5 g/100 g (固体) 或 100 mL (液体)	仅指乳品类
	低糖	≤ 5 g/100 g (固体) 或 100 mL (液体)	
	低乳糖	乳糖含量 ≤ 2 g/100 g (mL)	
	无乳糖	乳糖含量 ≤ 0.5 g/100 g (mL)	

(图片来源 《GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》截图)

根据《中国居民膳食指南》的建议，成年人一天摄入糖不能超过 50g，最好不要超过 25g。

一杯奶茶下肚，糖摄入量分分钟超标，糖分摄入过多，最直接的就是肥胖和龋齿，而这种无糖奶茶都含糖的现象貌似非常普遍，主要原因是我国目前仅有预包装食品的无糖标准，而没有现制饮品的无糖标准。至于现制奶茶是否属于预包装食品，目前并没有相关的标准规定。

现制奶茶在没有明确规定的前提下，加糖多少本身并不违法，但是消费者有权利知道，究竟加了多少糖，或者说，明明标示“无糖”，实则糖含量高的离谱，这就是剥夺了我们的知情权，进而剥夺了我们的选择权！

甚至一些商家开始玩起了文字游戏，不再标注“无糖”，而是改为“不另外加糖”或者“不加糖”，这是商家在自我保护的节奏，但是对于那些不懂现制奶

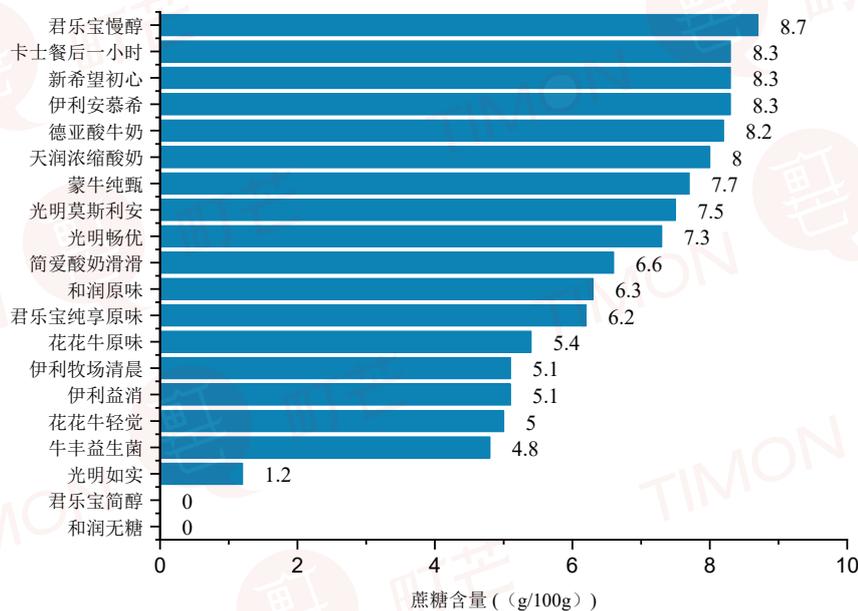


茶“猫腻”的消费者，谁又来保护他们的权益？！

因为对于一些特殊人群，不管是从身体健康还是疾病角度出发，都无法承受如此高的糖、脂肪、咖啡因。在不知情的情况下，选择了自认为无糖或少糖的奶茶，这就是被侵犯了自身权益！

3.2.3 无糖饮料标称无糖并非完全“无糖”

根据町芒研究院 2019 年 4 月关于“减肥期间会选择的休闲零食”专项调查结果显示，12%的被调研者在减肥期间会选择无糖或低卡零卡食品、饮料。町芒研究院针对性的评测了无糖饮料、酸奶。



20款酸奶所含蔗糖检测结果

数据来源：町芒研究院

在品质评测环节，针对酸奶进行了总糖检测。根据町芒研究院针对 20 款酸奶的蔗糖含量检测结果显示，其中 2 款产品包装标识“无糖”“0 蔗糖”的酸奶未检出蔗糖，1 款标识“不添加白砂糖”的产品，检出蔗糖 1.2g/100g。

根据《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则（GB 28050-2011）》，如果每 100ml 饮料中含糖 $\leq 5g$ ，则可以声称为低糖饮料；每 100ml 饮料中含糖 $\leq 0.5g$ ，可声称为无糖饮料。

从标准上来看，无糖饮料并非完全无糖！而低糖饮料与无糖饮料相比，含糖



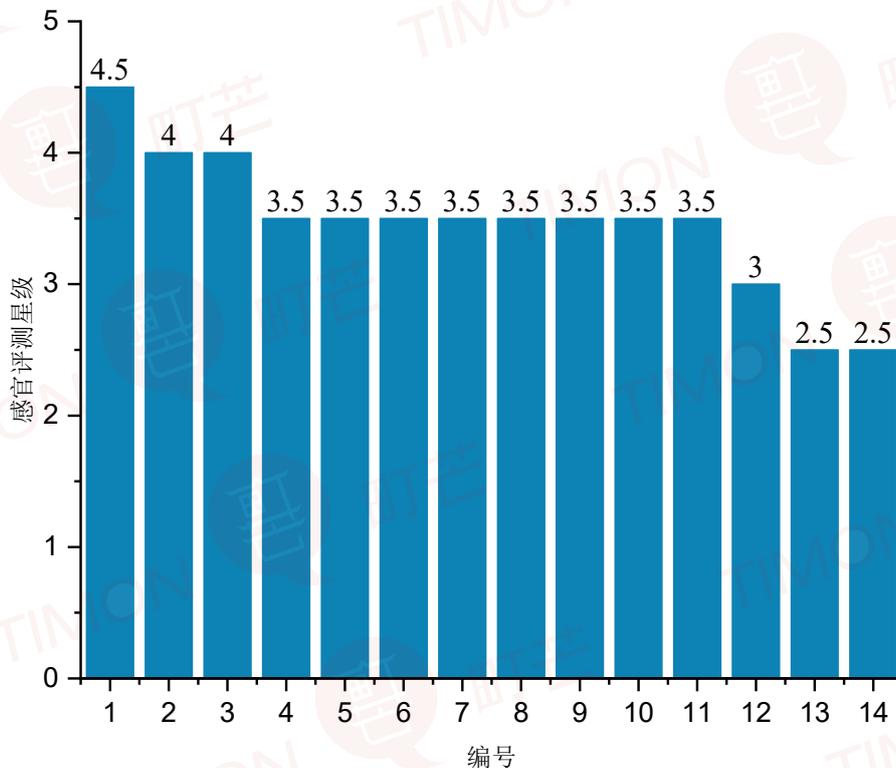
量竟然相差了 10 倍！

在评测的酸奶中，20%的酸奶配料表中有甜味剂（三氯蔗糖、阿斯巴甜），5%含有阿斯巴甜；在评测的无糖饮料中，64%的无糖饮料配料表中有甜味剂（阿斯巴甜、安赛蜜、蔗糖素），其中 42.8%的无糖饮料配料表中有阿斯巴甜。虽然阿斯巴甜对人体健康的影响至今存有争议，但本着优中选优的推荐原则，在标准评测环节，町芒研究院针对含有阿斯巴甜的食品进行了相应的扣分。

而商家所谓的无糖是指不添加白砂糖、蔗糖、葡萄糖、砂糖等，为了增加口感上的甜度，而用甜味剂来代替。虽然甜味剂在国标限值内使用是安全的，但根据町芒研究院对产品的标准评测原则，与未添加甜味剂和添加糖的产品相比，含有添加糖和代糖的食品，在标准评测星级相对较低。对于含有代糖的食品，町芒研究院建议减少摄入频率，每次控制摄入量，学会看食品标签进行选择。



3.2.4 无糖饮料感官评测情况



14款无糖饮料感官评测星级

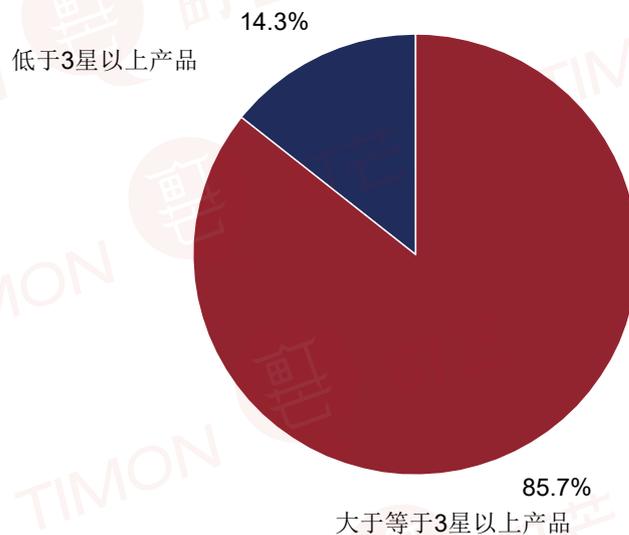
数据来源：町芒研究院

町芒研究院为了从专业角度及消费者角度两方面，对无糖饮料进行全方位解读，聘请了数十位专业感官评测师、二十位优秀感官评测师及上百位大众点评人员对无糖饮料进行了感官评测。

町芒研究院从产品外包装、色泽、香气、滋味及口感等维度，对无糖饮料进行了解读。由于町芒研究院评测的无糖饮料中，有 64% 的无糖饮料添加了甜味剂，



经町芒研究院专业感官评测团队研究从营养、健康方便考虑决定，将该类产品的滋味均定为 3 分。但为了更真实的了解线下体验官（消费者）的消费习惯，对线下体验官对滋味的评测没有要求。



14款无糖饮料感官评测星级占比

数据来源：町芒研究院

结合所有感官评测人员的评测结果发现，无糖饮料的感官星级平均星级为 3 星，小于等于 3.5 星以上的产品占 85.7%，高于 3.5 星的产品占 14.3%。

从町芒研究院对无糖饮料的口感评测中，85.7%的线下消费者都认为这类无糖饮料的口味一般，且更喜欢原味可乐，数据表明大多数人已经习惯“甜味饮料”。



4、结论分析

4.1 饮品类添加剂泛滥及游离糖含量高

随着人们健康意识的不断提高以及科学研究的不断进步，消费者对休闲食品的品质要求也越来越高。相比与高糖的浓缩果汁，消费者更愿意接受健康，且原汁原味的 NFC 果汁和包装饮用水。事实证明长期饮用碳酸饮料会造成钙流失，影响人们的骨骼发育和身体健康，而瓶（罐）装饮用水中含有丰富的矿物质和微量元素，水源地得到国家环境部门的认可，为了追求健康和安​​全，越来越多的消费者选择瓶装水而不是碳酸饮料。目前，根据尼尔森调查数据显示，在中国瓶装水已经取代了碳酸饮料的龙头地位，在中国软饮料市场上占据了最大的份额。

根据町芒研究院对 6 类市售饮品的评测结果，含有添加剂的饮品占比高达 62%，而添加剂种类较多，情况较严峻的产品品牌占比 9%，且达不到町芒研究院标准评测的 3 星标准（最高 5 星）。町芒研究院所评测饮品品牌均为销量较高，市场接受率较高的产品。对于儿童经常饮用的饮品，如牛奶和酸奶、其他含糖饮料、果蔬饮料等。町芒研究院认为，儿童生长发育正处于新陈代谢旺盛期，长期摄入含有不利于生长发育的食品添加剂，都会对儿童的成长造成损害，影响儿童健康，因此在给儿童选择饮品时，消费者应尽量选择低热量和不含食品添加剂，



或含有的食品添加剂对儿童生长发育无不利影响的零食。而国家相关部门应该出台相应的政策，要求在预包装零食外包装上按照《中国儿童青少年零食指南 2018 版》对零食等级的划分在预包装零食上标注“可经常食用”、“应适当食用”和“限制食用”，从根本上实现儿童的分级管理。

从 2002 年到 2012 年十年间，含糖饮料的添加糖摄入量增长了 41%，而且其增长速度仍在加快。超出健康限度的添加糖摄入会带来诸多的健康风险，其中最广为人知的就是肥胖和龋齿。

WHO（世界卫生组织）在《成人和儿童糖摄入量指南》中建议，成人和儿童游离糖摄入量应减至摄入总能量的 10% 以内。因为有研究发现，如果成人和儿童每天添加糖占总能量的比例超过 10%（每天 50 克），会明显引发慢性病，特别是增加龋齿和肥胖的风险。而饮料中大量的游离糖，虽然能提供大量的卡路里，却较难产生饱腹感，结果就是，你在喝了一整瓶饮料后，还会再吃一些其他的食物，自然造成摄入热量超标。

针对饮品中添加剂泛滥及游离糖含量高等问题，国家相关部门及行业协会可以制定相关健康消费指导，明确告诉消费者如何选择健康的饮品，而对于家长更



应该明白告知什么才是健康的“儿童饮品”。而作为食品企业，可以聘请谷宁®企业质控管家，为企业提供食品相关标准的解读、制定等食品专业方面的指导，不仅可以帮助企业制定企标，同时还可以为企业原料筛选、产品研发及生产提供更专业的技术支持，帮助企业生产出更符合消费者想要的营养、健康的产品。

4.2 町芒，品质生活，更懂选择

町芒优选榜单（DCI 评分）更倾向于那些少用添加剂、用天然添加剂或天然原料进行物理方法处理，来代替添加剂使用的综合品质较高的产品。使那些能够满足特殊群体不含添加剂、且低糖无糖需求的食物，能够通过 DCI 榜单，得到更直接更公正的曝光和认证。町芒希望为那些追求更高品质生活的消费者提供选择依据，让他们面对选择不再迷茫。

希望通过町芒的努力，能让消费者在选择的同时更加轻松和笃定。不需要经历町芒复杂的筛选过程，就能够得到最正确的选择。而谷宁只需要进行专业的“体检”，而不是“治病”，让品质成为一种产品常态，而非“难能可贵”的品格。同时，町芒更希望自己是一双发现良心企业的眼睛，让好的产品可以让更多人知道，不再让所谓的广告成就天下，让社会回归常态，让更好的产品成就每个人的品质生活。



町芒优选指数（DCI）

町芒优选指数（DCI）由町芒研究院研究发布，从执行标准（Standard）+品质标准（Quality）+感官标准（Sensory）三个维度综合评测一款产品，得出该款产品的最终指数，即町芒优选指数（DCI），数值越高代表综合品质越好。町芒优选指数（DCI）从多个维度考量，为消费者推出品质上乘的产品，进而引导消费者为品质生活做出聪明选择。

町芒研究院对市售产品进行大数据筛选，每一个评测产品至少筛选对比上百种同类型产品，进行全方位解读；检测样品送往独立食品检测实验室，由超百位实验室人员为样品出具具有法律效力的检测报告；最终根据检测报告，通过严苛的标准对一个产品进行全生命周期的判断。最终以独特的DCI榜单，直接体现产品的品质，通过榜单，优质产品能够得到具有公信力的认证。

町芒优选榜单，为消费者提供选择依据，解决选择困难。