

西班牙农业食品业的创新动力

西班牙美食优质、丰富，除了秉承传统、严守高标准安全、质量规范之外，也同西班牙食品行业生产商在创新方面的全力以赴密不可分。这些创新也得到了国际业界的认可，每年西班牙的厂商和产品都会赢得包括“SIAL巴黎创新大赛（SIAL Paris Innovation Awards）”在内的重要奖项。西班牙生产商创造了结合科研成果、健康和风味等概念的新产品，展示了科技和农业食品部门在合作时可以发挥的巨大潜力。

以创新为核心，许多西班牙公司采取措施完善生产方法，提高最终产品质量；并通过使用创新方法和技术，提高产品和整个过程的可持续性和安全性。



西班牙特级初榨橄榄油生产的创新

西班牙是全球橄榄树种植面积最大的国家，大约拥有3亿棵橄榄树，可出产大量优质食用橄榄和有“液体黄金”之称的特级初榨橄榄油（EVOO）。广泛的橄榄种植也存在一定的不平衡以及侵蚀、污染问题，因此西班牙的EVOO生产商正在转向更可持续和创新生产方法。

为确保橄榄和橄榄油的生产留下更小的足迹并保护独特的橄榄园，生产商采取了多项措施，例如发展植被覆盖、实施经认证的农业系统，认证包括综合、有机、和生物动力生产等；清洁和可再生能源系统的发展、水和碳足迹的控制、使用经处理废物生产生物能，以及恢复本地动植物。这些措施的目标是生产优质的特级初榨橄榄油和食用橄榄，同时将农业过程融入生态系统，使植物、鸟兽能够与更平衡的橄榄园的生产活动共存。

“盎然生机橄榄林Olivares Vivos”项目是有利于橄榄园生产区生态系统的项目之一，得到哈恩（Jaén）省当地政府的支持。该计划旨在建立并认证一种可盈利的橄榄种植模式，并与生物多样性保护相兼容，允许生产经过质量认证的特级初榨橄榄油。带有“盎然生机橄榄林”标志的橄榄油来自显著增加了动植物多样性的橄榄林。该项目规范确立了增加橄榄园多样性的要求，并确保从橄榄园到消费者整个链条的可追溯性；项目在短短几年内就取得了显著进展，参与该项目的橄榄园所生产的橄榄油已经出口到50多个国家，现在有数百个橄榄种植户希望获得项目认证。该项目预期有更多橄榄园生物多样性得到恢复，能够将“盎然生机橄榄林”的足迹扩展到世界各地。



探索微藻

另一个由加泰罗尼亚政府牵头的前沿项目旨在通过开发微藻来满足日益增长的人口所带来的粮食挑战。基于微藻营养丰富，富含蛋白质，而且可持续生产，研究人员正在努力开发更先进的微藻生产技术，以期应对全球粮食增产的挑战；这个挑战是基于联合国粮农组织的数据，同时要满足环境、生态系统保护的要求。该项目得到了欧盟 31 个合作伙伴的支持。

现已选择了四个微藻品种，所收获的微藻将被干燥并变成粉末，然后作为食品生产的辅助成分。他们希望生产几种不同的产品：意大利面、面包、奶油蔬菜汤和肉汤、纯素香肠和能量棒。



图片来源：©ICEX/ICEX

原创和独特性

西班牙公司还致力于使他们的产品更具原创性和创造性，为消费者提供享受他们所喜爱食物的全新方式。

拉里奥哈（La Rioja）的一家肉制品公司以产品的原创性而闻名，他们所生产的一种西班牙辣香肠（chorizo）产品是升级菜肴的全新方式：西班牙辣香肠肉松。100%由火腿或香肠制成，不含任何添加剂、防腐剂或色素，不含麸质和乳糖。这些干燥的肉制品脂肪含量低，蛋白质含量高，并且非常适合为多种菜肴增加风味、美化外观，比如添加在意大利面、奶油和冷汤、蔬菜、炒鸡蛋、土豆、鱼肴中等。

有些创意点子总会让人有异想天开之感，比如，许多人不会认为混合巧克力和奶酪是个好主意。但不试下如何能知道是否可行。安提瓜岛的一家专注于手工奶酪生产的公司就拿出了一种大胆的新品，让消费者得到了意外惊喜：巧克力奶酪。这种新产品是以巴氏杀菌母羊奶制成的软奶酪与天然可可相结合，使奶酪具有非常独特的颜色和巧克力风味，咬开后会发现这种精致的产品里面还有巧克力粒。这种新产品已经在愿意拓宽美食视野的美食家中引起了极大的关注。



西班牙农业食品行业不但遵循历史悠久的美食传统，食品、饮品更是按照全球最高安全和卫生标准来生产的。在兼顾质量、安全和可持续性的同时，生产商还致力于不断创新，将有数百年历史的标志性产品的生产传统与创新技术相结合，改进生产方法和技术，为消费者提供更优质、更具原创性的产品。创新是推动整个西班牙农业食品行业的核心动力。