**美味YE,距你有多远？**

提到YE，对于多数消费者来说，是一个极为陌生的词汇。但是，随着社会对食品安全的重视，YE作为一种食品调味品渐入百姓家……

**“YE是唯一的食品属性鲜味物质”**

据国内最大YE生产厂家——安琪酵母股份公司YE技术总监李沛介绍，YE是酵母抽提物（Yeast Extract）的英文单词的缩写，它是通过从食用酵母中提取的营养性成分制成的鲜味物质。

酵母是目前人类年利用量最大的有益微生物，在面包、馒头等发酵食品的制作过程中起到关键作用。由于酵母本身具有富含多种高价值营养成分的特点，使人类利用酵母不局限于传统的发酵工艺，目前已经上升到营养强化、生物工程、基因工程等众多现代应用科学领域。YE就是人类利用酵母的最大成果之一。

“从酵母中提取营养成分，再加工成美味的鲜味物质YE，这不是一个简单的过程”李沛说。据悉，从安琪公司来说，就使用到了许多现代生物工程的技术和方法，如破壁技术、酶解技术、附聚流化技术等等。

“YE之所以不是一种普通的鲜味物质，除了其生产的技术之外，更多的还体现在它本身”李沛说：“YE富含氨基酸、小肽、B族维生素等，其呈味物质异常丰富，它不像传统调味物质那样味道单一，而是具有鲜味柔和、厚味绵长的特性。”

他举例说，过去人们发现的一些美味可口的食品，可能都只是具备某一种特定的鲜味物质，比如鱼肉鲜美主要是含有呈味肌苷酸、蘑菇鲜美主要是含有鸟苷酸等。但是YE却不一样，它本身是从酵母中提取了多种鲜味物质或美味前体物质，是各种鲜味物质的自然结合，因此在味道口感上更加鲜美、自然。

目前，YE与味精、I+G并称三大鲜味物质，但惟独只有YE具备食品属性，不是食品添加剂，因此备受用户欢迎。

**“食品企业开始越来越重视YE，使用YE是高档次的象征”**

事实上，食品企业使用YE早已不是什么新鲜事。厂家技术人员都知道使用YE的好处，他们认为YE增鲜调味效果特别好，还能给食品增加营养；更主要的一个原因是：YE是食品属性，不是食品添加剂，没有使用量的限制和顾忌。

“最早使用YE的其实是一些跨国公司。他们在国外都知道YE使用效果好”李沛介绍说：“比如，他们在方便面调味包、饼干中都会加YE，以此来替代一些化学类香精，使食品的安全性得到了保障、营养也得到了提高。”

细心的消费者会发现，在很多高档食品、调味品的标签上，会标注“酵母抽提物”或“酵母精”、“酵母浸粉”等，事实上，这些都是YE的另外一种叫法，只是翻译不同罢了。

“很多企业将添加YE作为了增鲜调味的秘密武器，并不拿出来宣传，这是广大消费者对YE并不熟悉的原因所在。”李沛说。

当然，YE还只是众多食品调味物质中的一种，一般企业会考虑成本因素而使其使用量较少。但对于绝大多数食品企业来说，YE的调味功能效果好确实是公认的，现在不仅大企业使用YE，连很多小企业也都会使用YE。李沛介绍说：“从行业产量来看，就明显看出来，需求量在大大增加。比如安琪公司产量在近两年内就翻了一番，但仍供不应求。”

**“在国际市场，YE发展更为迅猛”**

据李沛介绍，YE最初是从欧洲发展，已在欧美食品、调味品行业广泛使用；最近几年，YE的发展更是呈现快速增长的势头，是什么原因促使YE的高增长呢？

“除了YE本身的功能外，很重要的还是消费者的需求。”李沛分析道。

他说，近年来屡屡出现的全球性的食品安全问题，让消费者更加重视安全和健康，这是促成YE高速增长的主要原因。

“至少有两大需求为YE的发展提供了良好机遇”李沛说：“一是欧盟所制定的清洁标签制度，二是降盐行动。”

清洁标签制度对于中国企业来说也是一个新鲜名词。事实上，这一制度已对欧盟食品工业产生了重大影响。李沛介绍说，欧盟实行的清洁标签（Clean Label）制度，即是在食品、调味品的配料标签中追求“清洁化”，尽量少用到食品添加剂。

为此，欧盟将每一种添加剂都实行一对一的E编码（E-Number），例如，味精被标注成E631。消费者只要看到E编码少的食品标签，就知道这种食品所含的添加剂少，因而这种食品会受到亲睐，反之，E编码多的自然不受欢迎。而很多食品需要调味但又不想使用调味的添加剂，怎么办？YE提供了很好的解决方案。因为YE属于食品，不是添加剂，不属于E编码的范畴，它具有良好的调味增鲜功能和掩盖异味的功能，能不受限制的用到食品中去。正是“安全、营养、健康”的食品特性使YE被越来越多的厂家所采用。

全球范围的高血压疾病剧增，使世界卫生组织连连高呼要降低盐摄入。因此，一场席卷全球的降盐行动正在兴起。据悉联合利华已宣称要在其体系内降盐9100吨。但减少盐自然会食品的味道大大降低。科学家们通过实验发现，只有通过添加YE才是达到降盐增鲜的最好方式，这也是YE呈现快速发展的重要原因。

**“目前已有专门的YE调味产品，未来前景巨大”**

在欧美，YE不仅用于食品工业，也有很多企业专门开发出YE调味酱。可以直接涂抹在面包、沙拉、牛排上食用。目前，我国也已出现了类似的产品。“YE将不再是作为中间原料型产品，它已面向了终端用户和消费者，未来潜力更大。”李沛说。

业内人士分析，随着消费者需求的发展、国家相关制度的完善，化学香精调味料必然会淡出市场，而天然提取物类的调味料前景一片明朗。作为最大受益者的YE产业，将是最被看好的。目前，国内YE厂家均在储备研发终端型YE产品。行业龙头安琪酵母已率先开发出了系列产品，包括适用于餐饮厨师使用的YE餐饮调味品和终端消费者使用的YE特浓鲜味汁、YE鲜味粉、YE高汤粉等。

在今年餐饮行业出现的“一滴香”添加剂事件后，安琪公司开发的YE餐饮配料产品骨汤汁、馅旺、鸡肉鲜香膏、面汤宝等产品销售火爆，则很好的印证了上述观点。

“耐蒸煮、醇厚、回味长，这是YE产品使用效果上的显著特点”李沛说：“加上产品在属性上的优势，必然得到市场快速的接受。”

据悉，目前安琪已规划了消费者到工业用户、从原料产品到终端产品的YE产业整体发展构架。

“现在，很多消费者已开始接触到了YE产品。比如北京、上海这些地区很多超市就有了YE终端产品，如特别添加YE的鸡精、YE特浓鲜味汁、YE鲜味粉等产品”李沛告诉笔者：“应该说，调味领域的YE时代已经来临，今后我们将会接触到更多的YE产品！”