

饮料行业资讯周报（内部测试版）

2026年9月25日16:30至10月2日16:30（北京时间）

本期要点速览

栏目	本期要点
一、法规标准与标签宣称	<ul style="list-style-type: none">果蔬、乳与蜂蜜原料快检方法值得跟踪，不能直接用于成品饮料。
二、质量安全和检测预警	<ul style="list-style-type: none">椰子水矿物质指标与风味饮料菌落总数异常，应按批次分别处理。
三、原料配方与产品研发	<ul style="list-style-type: none">配料相互作用可作为研发方向，综述不能代替特定饮料生产验证。甜味与风味递送的研究应同时评估渗漏、聚结及加工相容性。
四、加工工艺、装备与包装	本期暂无可刊发条目。
五、市场消费、企业与供应链	<ul style="list-style-type: none">约1000家门店与产品定位均属企业披露，成分和声称需按目标市场核验。非酒精产品的场景定位不能替代酒精含量、质量或销量验证。
六、资源效率、绿色制造与技术交流	本期暂无可刊发条目。

本期覆盖2026年9月25日16:30至10月2日16:30，实际编制日期为2026年10月4日。聚焦饮料抽检、方法与配方研究、海外新品及渠道消息；研究方向、企业披露与已核监管事实分别表述。

一、法规标准与标签宣称

13项食品快检方法公布，饮料原料筛查须核适用基质

中国 | 网站发布 2026-09-28，文件落款 2026-09-12

市场监管总局食品抽检司网站9月28日16:30发布公告，公布KJ 202601—KJ 202613共13项食品快速检测方法；公告落款为9月12日。名单涉及蔬菜水果农残、牛乳及乳制品兽药残留、蜂蜜等基质。

对饮料技术团队，这是一组原料筛查方法的跟踪信号。方法名称所列基质不能直接外推到成品果汁、调制乳饮料或其他饮料，采用前仍需核对适用范围与方法性能。

原公告说明方法文本于公告发布之日起20个工作日内在官方数据库公开。本条仅报告公告及名单，不推断数据库当前是否已有全文，也不列未经核验的检出限、准确性或饮料适用结论。

来源 [市场监管总局公告](#)

二、质量与安全检测预警

上海两批饮料抽检不合格，矿物质与微生物问题分别核查

中国上海 | 2026-09-30

上海市市场监管局9月30日第26期食品抽检公告涉及1708批次，其中1701批次合格、7批次不合格；不合格样品包括2批饮料。公告表示属地市场监管部门将对不合格产品及生产经营者依法调查处理。

饮料不合格附件列示，一批椰子水的镁为5.20 mg/L、钙为12.4 mg/L，本次抽检所列标准值分别为30—50 mg/L和40—60 mg/L。另一批“鑫小橙优选小青柠汁风味饮料”的菌落总数五个值为 1.4×10^4 、 1.0×10^4 、 1.0×10^4 、 1.8×10^4 、 8.4×10^3 CFU/mL；附件判定方案为 $n=5$ 、 $c=2$ 、 $m=10^2$ 、 $M=10^4$ CFU/mL。

信息仅指公告标称产品的相应生产批次与检测项目，不外推整家企业或品类。技术核查宜分别对照产品执行标准、配方与标签约定、过程卫生和微生物控制；附件所列矿物质标准值不应直接称为所有椰子水的统一法定限值。

来源 [上海市场监管局公告及饮料附件](#)

三、原料配方与产品研发

果胶—蛋白复合体系综述提供界面稳定与质构设计线索

中国 | 院所发布 2026-09-30

中国农业科学院农产品加工研究所9月30日介绍果胶—蛋白复合物相关综述，梳理其形成机制、相行为、制备策略及质构控制因素，涉及凝胶形成、乳化稳定、持水性和包埋递送体系。

从饮料研发角度，可据此关注蛋白与多糖配料相互作用、界面稳定性及加工适应性。这属于编辑提出的应用方向，院所介绍并未提供特定植物基饮料生产线的验证结果、统一添加量或效果百分比。

本条依据院所一手发布，未采用无法取得的期刊全文定量结论。关联论文DOI为10.1111/1541-4337.70597；研究线索进入配方开发仍需结合实际基质和工艺验证。

来源 [中国农科院加工所](#)

W/O/W双重乳液减糖综述保留稳定性与转化约束

中国 | 院所发布 2026-09-29

中国农科院加工所9月29日介绍基于W/O/W乳液的食品减糖策略综述。研究围绕多相分室结构、甜味分布、界面构筑及气味—味觉交互，讨论甜味释放、风味递送与减糖设计。

院所原文同时指出内相渗漏、液滴聚结、风味损失等问题，以及加工稳定性、产品相容性和产业链整合的转化挑战。饮料研发宜将储藏稳定性、感官接受度与工艺适应性共同纳入后续验证。

本条仅按院所发布作研究介绍，不将综述写成量产减糖效果；未取得可用期刊全文，不列减糖百分比或商业化证明。关联论文DOI为10.1016/j.tifs.2026.106107。

来源 [中国农科院加工所](#)

五、市场消费、企业与供应链

Unwind披露含镁与L-茶氨酸新品进入沃尔玛渠道

美国 | 企业稿 2026-10-01 14:35，网站未标时区

Unwind于10月1日在BevNET发布企业新闻稿，称功能气泡饮料在约1000家沃尔玛门店首发。品牌披露配方使用Magtein® L-苏糖酸镁和L-茶氨酸，并以无咖啡因、低糖、低热量定位。

门店规模和产品属性均归因于企业披露，不据此认定舒缓功效已经验证、长期需求已经成立，或相关成分已获中国普通饮料使用资格。

对检测与合规服务，可关注成分身份与含量验证，以及产品定位、功能声称与目标市场规则的匹配。新闻稿列示的未来渠道计划不作为已完成铺货事实。

来源 [Unwind企业新闻稿（BevNET）](#)

Drybridge非酒精产品关注酒吧饮用场景

美国 | 企业稿 2026-10-01 17:40 ET

Drybridge No. 86于10月1日17:40 ET在PRNewswire发布企业新闻稿，以威士忌风味的非酒精产品参与“Sober October”消费场景，披露官网、Amazon及部分圣迭戈酒吧的销售渠道。该发布时间对应北京时间10月2日05:40，落在本期窗口内。

这是企业产品与营销信息。本文不采用获奖描述作为独立质量证明，也未取得酒精含量检测或实际销售规模证据；不由产品宣传直接推定标签或产品合规。

技术关注可落在残余酒精、香气与感官一致性，以及目标市场对“非酒精”标签的适用条件。

来源 [Drybridge企业新闻稿（PRNewswire）](#)

使用说明

本刊供饮料行业技术与质量人员参考。抽检结果仅对应公告标称产品的有关批次；研究综述不等于量产验证，企业消息不等于功效、销量或准入证明。部分普通来源仍有覆盖缺口；正文、日期或一手佐证未核清的候选未纳入，空栏不表示当周没有相关动态。