

“国民泡面”研发中心落地徐汇 带你解锁“爆款诞生密码”

文 / 图 记者 李冠宇



白象上海研发中心在徐汇龙华的白象食品大楼近日启用。陪伴无数人日常餐桌的国民品牌白象,把全新研发阵地落子徐汇,也让备受关注的“爆款诞生密码”,正式扎根上海这座科创活力之城。

从刷爆社交平台的香菜面,到还原地道风味的蟹黄拌面,白象总能精准踩中消费者的口味喜好。而这份贴合市场、深耕用户的硬核研发实力,也随着上海研发中心的落地,完成新一轮战略补强。

据悉,此次启用的上海研发中心建筑面积约2800平方米,按照国际一流实验室标准建设,内设15个专业研发实验室,还配套共创空间、消费者科学实验室、创新厨房三大特色功能模块。

“上海研发中心聚焦前沿基础研究,和主打应用研究的郑州研发中心协同联动、优势互补,共同构成白象的‘双引擎’研发体系。”白象食品相关负责人介绍道,这套体系不仅能支撑方便速食、面制品、饮品、速冻食品、调味品等全品类产品开发,还将承接航天食品、特种食品的联合研发工作,打通“基础研究—技术攻坚—成果转化—产品落地”的完整研发链路。后续中心还将设立博士后科研工作站,进一步汇聚高端科研人才,推动研发工作从应用型创新向源头创新稳步迈进。

在白象的研发逻辑里,食品研发的本质,说到底就是研究消费者。上海作为国内消费趋势的前沿窗口,各类新需求、新生活习惯往往率先在此涌现;而徐汇高度集聚各类高校与科研机构,专业人才储备丰厚,为企业技术创新提供良好的外部配套支撑;同时拥有成熟多元的消费生活场景,创新与生活在这里交融汇聚。

对食品企业而言,好的产品创意从来不是闭门造车的结果,而是源于对真实生活的观察与理解。扎根徐汇,研发团队既能贴近消费一线敏锐捕捉市场动态,也能便捷对接优质科创资源,为食品技术创新提供了良好的生长土壤。

产学研协同,始终是白象研发体系的核心底气之一。此前企业已与江南大学、中国农科院共建“白象骨汤联合研究中心”,与太空科技院成立“航天食品联合实验室”,并与国内多所知名院校及科研机构保持长期合作。如今,随着上海研发中心的落成,企业与区域高校、科研机构的对接将更为紧密,比如在食品科学、营养健康、消费者研究等领域开展技术攻关与人才培养合作,通过校企合作、实习交流等方式吸引更多年轻人才,把前沿技术与创新理念真正融入产品研发的全流程。



创新厨房

研发中心搭建了一套完整的消费者科学研究平台。早在2023年,白象就在行业内率先组建消费者科学团队,历经两年多发展,已形成行业领先的消费者科学体系,建立了多个专业评价小组和外部专家级评价小组,评价人员规模达180人。依托差别检验、定性多变量分析、定量描述性分析、情感检验等专业感官评价技术,白象将消费者主观的口味偏好,转化为可量化、可复用的研发数据,为配方优化与口味迭代提供科学依据,实现研发端与消费需求的精准对接。

创新厨房则还原了家庭烹饪、餐饮终端、户外消费等多元真实场景,让研发成果直接匹配市场实际需求,大幅缩短创新成果的转化路径。此前收获市场广泛好评的香菜面、蟹黄拌面等爆款产品,正是诞生于这种以

消费需求为起点的研发模式。

记者了解到,上海研发中心是白象全国研发布局中的重要战略支点。该研发中心希望和徐汇丰富的高校、科研机构以及创新企业有更多交流合作,把更多前沿技术和创新理念应用到产品研发中,为消费者创造更好的体验,同时更好融入徐汇创新生态,与区域产业共生共长。

此次白象上海研发中心落地启用,进一步丰富了徐汇食品科创与民生消费创新产业生态。从企业自主研发到行业协同共建,从贴合消费需求到引领饮食潮流,这家深耕食品领域29年的国民品牌用其“科研立企”的扎实实践,为徐汇的创新生态注入更多接地气的民生活力。



白象食品创新中心



饮品中试实验室



创新厨房中,师傅们在烹饪食品