

# 国家卫生部严控食物“加香”

## “闻着香,吃着更香”的食品多赖香精诱人

日前,有关国家卫生部正在议定有关政策,规定食物如大米、面粉、乳制品等不能随意添加香精、香料的消息得到确证,据悉相关《征求意见稿》已经见诸卫生部官网。联系到不久前央视揭露“无常香米”造假内幕,关于食品安全的问题再一次引起社会普遍关注。这次涉及到的“香喷喷”的问题,然而细细深究,在“香气扑鼻”的掩盖下,食品添加剂的使用乱象依旧令人忧心。

### “奶香扑鼻”的乳品超市里比比皆是

根据记者在南京各大超市的观察,仅以乳品为例,添加香精的品牌和产品非常多。例如婴幼儿奶粉,多种知名奶粉均有使用香精和香料,雅培喜康力(2、3阶段)配料表中标明有草香味食用香料,多美滋3阶段有乙基香兰素,惠氏金装幼儿乐(2、3阶段)也有乙基香兰素。事实上,在婴幼儿奶粉中添加香精是普遍现象,婴儿奶粉中常见香精香料如香兰素,是人类所合成的第一种香精,食用调香剂,它能够形成浓烈奶香气息。

其实,按照卫生部2008年的“21号公告”规定:“凡适用范围涵盖0至6个月婴幼儿配方食品不得添加任何食用香料。较大婴儿和幼儿配方食品中可以使用香兰素、乙基香兰素和香荚兰豆浸膏,最大使用量分别为5mg/100ml、5mg/100ml和按照生产需要适量使用。”这一规定的后半段现在常常被奶粉企业用来作为添加香料香精的“依据”,但是

记者调查发现,超市几乎所有上架的奶粉品牌,一般只注明营养成分表,对于“加香”物质含量的多少都无说明。也很少有消费者在购买时关注。

除了奶粉外,超市中酸奶、乳饮料中也可见香精影子,甚至表明是“原味”的酸奶也添加了香精。超市促销员表示:如果不放香精的话,乳品味道会淡很多,这样的产品卖不动的。

### 新规严格“加香”范围和标注要求

根据此次卫生部公布的《征求意见稿》,其中列出了不得添加食用香料、香精的食品多达25类名单,包括纯乳(全脂、部分脱脂、脱脂)、原味发酵乳(全脂、部分脱脂、脱脂)、稀奶油、植物油脂、动物油脂(猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪)、无水黄油无水乳脂、新鲜水果蔬菜、冷冻蔬菜、新鲜食用菌和藻类、冷冻食用菌和藻类、原粮、大米、自发粉、饺子粉、杂粮粉、食用淀粉、生鲜肉、鲜水产品、鲜蛋、婴幼儿配方食品(法规有明确规定者除外)、包装饮用水等。卫生部表示:这是根据澳大利亚等国规定,结合我国实际,有选择性地做出规定的。同时规定还强调,凡是“加香”的产品都应明确告诉消费者。例如纯牛奶,若加了乳香香精,就不能叫纯牛奶,应称为加香牛奶。

有关食品专家称:目前市场上充斥着大量添加了香精香料的大米、牛奶等食品,而过量的香精香料对人体存在健康风险。如果香精香料使用过多,一方面会直接对人体的健康威胁,另一方面

将导致人们忘记食物的本来口味,对食品香味产生疲劳感。因此,强化对食品“加香”的管理,不仅是政府有关部门加强食品安全监管的举措,也必须引起食品生产企业、销售企业和消费者的共同关注。

### 多吃“食物”少吃“食品”

事实上,我们一日三餐吃的东西,天然的称为“食物”,经过人为加工的称为“食品”。最主要的是,加工后其营养成分已与原来不一样了。厂商为了要表示有营养,有时会添加各种“营养素”。一方面,天然的营养成分被破坏,一方面又在添加“营养素”。厂商为了提高食品的观感、口感,又在添加各种色素和香料香精,不少食品真是变得越来越“色、香、味”齐全了,这无非是给食品增加“卖点”。目前,市场上很多食品添加香精香料目的是增加口感,以便促进销售。

除新鲜食物之外,所有加工食品几乎都含人工食品添加剂,各国都有自己的法定标准。目前还没有证据显示,长期食用人工食品添加剂会对人体产生直接危害。但是,持续食用大自然里不存在的人工化学添加剂对健康的危害不能排除。所以,为了自己的健康,你可以选择多吃食物少吃食品;不得已要选购加工食品时,一定要注意食品包装上标示的添加物,尽量选购添加物少的食品。更重要的是,不要将人工添加物的味道当成食物的真正味道,还开心地吃化学人工添加剂“很好吃”,那可真是“食而不知其味”了。

快报记者 沙辰

## 雪花薄礼展厚意 谱写军民鱼水情

### 华润雪花啤酒(江苏)公司“军地共建”拥军活动全省开展中



在中国人民解放军第83个生日到来之际,华润雪花啤酒将在全国范围内开展“军地共建”拥军活动,而作为华润雪花重点销售区域的江苏公司也将在省内广泛开展此项活动。据悉,7月29日华润雪花啤酒南京中心大区副总经理蔡其红女士代表华润雪花啤酒(江苏)公司参加下关“欢乐进军营文明伴我行”“八一”慰问专场的活动,向下关驻区地方武警部队共赠雪花勇闯天涯啤酒1000箱,以此向祖国最可爱的人致敬。

华润雪花啤酒江苏区域公司市场总监助理陶俐彤女士介绍

说:武警南京支队是武警江苏总队的一支重要力量,肩负着保卫南京平安和谐的重大使命,长期以来为南京现代化建设和改革发展稳定作出了重要贡献。不愧为捍卫国家主权和领土完整的钢铁长城,不愧为社会主义建设的重要力量,不愧为全心全意为人民服务的子弟兵,不愧为新时期最可爱的人。雪花啤酒“军地共建”拥军活动是表达对子弟兵们节日的问候,也是希望雪花啤酒能够和威武的人民军队一样,以“积极、进取、创新、挑战”的精神,不断勇闯天涯!

## 茅台出厂价究竟涨了没?

### 茅台厂家、经销商表述不一

今年的七月中旬,茅台和五粮液纷纷在白酒销售淡季逆势涨价。有记者在走访市场时发现,53度飞天茅台大有突破900大关的涨价趋势。而本记者在征询了一位酒水采购商之后,也得知一般酒水商在拿货时,53度茅台的价格已从738元涨至788元,52度五粮液的价格也从629元涨到了696元。

但是,就在整个市场纷纷议论是不是又将掀起新一轮涨价风的时候,贵州茅台证券事务代表汪智明断然否认了茅台涨价说。“我可以非常负责地告诉你,茅台上一次上调出厂价是在今年元旦,此后再也没有变动过。”他透

露,茅台酒是否调价,什么时候调价,属于商业秘密,一旦决定,会及时进行披露。

汪智明的回应被南京希望红酒业有限公司的老总顾新推翻:“虽然我们不是从茅台厂家直接拿货,但是据我所知,茅台的经销商们在从厂家拿货时,53度飞天茅台的出厂价已经从499涨到了559。经销商在供货时自然也会随之涨一点。”据调查,中央商场的飞天茅台已经涨到了898元。“估计再随着中秋、国庆等销售旺季的到来,春节前后,53度飞天茅台可能涨至950元左右!”顾新说。

见习记者 笪颖

## 夏季三种水果千万别猛吃

进入夏季,许多其他季节不容易吃到的水果纷纷上市,其中荔枝、桃和杏这三种水果,是非常适合初夏尝鲜的,但是吃的时候要控制好量。

**桃:**营养特点是含铁量较高,并含有蛋白质、糖、钙、果胶等,特别适合贫血的人吃。其所含的果胶,能够促进肠道蠕动,能够预防便秘。

**提示:**不可多食,多吃会引起腹泻等急性肠胃疾病。

**杏:**杏肉中含有较多的胡萝卜素,可在人体内转化成维生素A,保护视力。而杏仁则含蛋白质、粗脂肪、磷、铁、钾等多种营养,杏还有润肺化痰、清热解毒等作用。

**提示:**属于温热水果,多吃容易上火。另外杏仁也不能多吃,多吃易导致呼吸麻痹,甚至死亡。

**荔枝:**富含镁、钾等矿物质和维生素,特别是维生素C的含量较高,对提高人体免疫力有好处,

而且还有美白润肤的作用。此外荔枝还含有补脑健身、开胃健脾,特别适合产妇和老弱人群。

**提示:**长青春痘、生疮、伤风感冒或有急性炎症时,不适合吃荔枝。另外,荔枝也不能多吃,以防得上“荔枝病”,即出现头晕、心慌、出冷汗等。同时,也要防止上火,可在吃荔枝的时候,先喝小半碗盐水,再留小半碗吃完后喝。或者把脱了壳的荔枝肉在盐水里泡后再吃。(笪颖)

# 品·食

Yummy

在这里,绽放你的味蕾  
我们诚邀您  
品味饮食 品味生活