

纯粹的冰激凌没有任何营养 一口下去,多半是添加剂

■ 卫生部拟取消38种食品添加剂,专家称只是“九牛一毛”
■ 现代快报记者调查发现,由于替代品众多,食品不会“失色”

近日,卫生部发文拟撤销38种食品添加剂,其中茶黄色素、茶绿色素、柑桔黄、黑加仑红等17种为着色剂。这是不是意味着今后冰激凌、糕点等食品颜色可能变单调?江苏省食品安全标准审评专家表示,拟取消的38种食品添加剂,是指这些食品添加剂不是非加不可的。

昨天,快报记者走访了南京食品添加剂市场,各大超市以及蛋糕店,发现拟撤销的食品添加剂在南京市场已经不常见。南医大二附院的营养专家提醒广大市民,长期低量吃含有着色剂的食物对健康有一定影响。

□ 现代快报记者 刘峻 安莹 实习生 曹晴

快报调查

拟撤销添加剂 南京市场不多见

昨天下午,记者来到南京长虹路大市场,在一家销售奶茶制品的商铺,记者看到的大部分是奶精、果粉等添加剂,记者问有没有“色素”,老板告诉记者,“往里走十几米有一家店专门卖‘色素’。”

在市场里,记者找到了这家专门卖食品添加剂的店铺,一进门就看到摆了一排的食用色素,有柠檬黄、苹果绿、胭脂红等,但记者并没有看到卫生部拟撤销的添加剂品种。

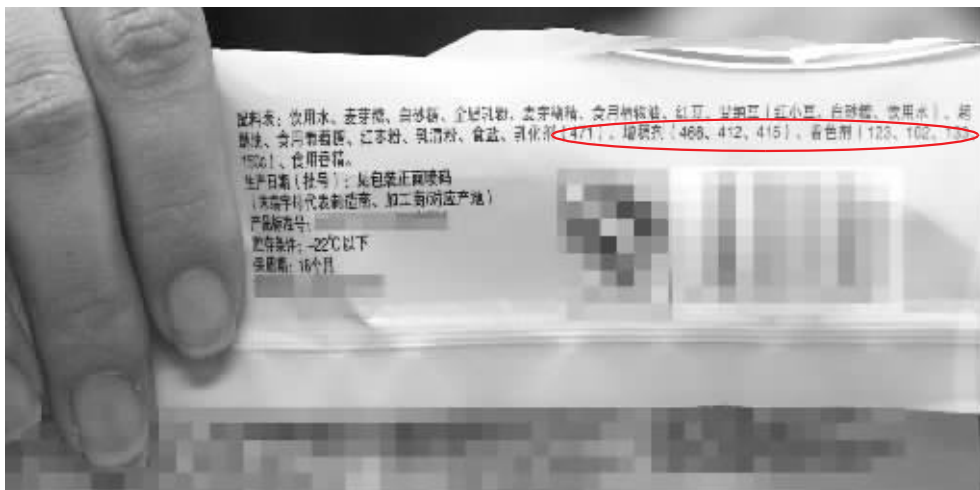
随后记者来到白云亭副食品商城,有七八家专门卖食品添加剂的商铺,销售山梨酸钾、乙基麦芽酚等,同样,记者也没有看到卫生部拟撤销的添加剂品种,就连普通“食用色素”不少店家也都不卖。

记者在一家卖酵母的店铺找到了“食用色素”,店老板说,买酵母做面点的商家会买一些食用色素,日落红、胭脂红等颜色都是商家常用的。

在南京一些大型超市的冷饮以及蛋糕、腌制品等专柜,记者选取了雪糕、蛋糕派、果冻、香肠等产品,逐一对比,发现这些产品里没有卫生部拟撤销的添加剂。但是,这并不意味着上述食品类别不用添加剂。

在卫生部拟撤销的38种食品添加剂中,茶黄色素、茶绿色素、柑桔黄、黑加仑红等17种食品添加剂均为着色剂。记者在超市探访发现,糖果、饮料、冰激凌、果冻等这些只要“带色”的,都是添加了“着色剂”。食品专家告诉记者,着色剂包括合成色素和天然色素两类,目前市场上鲜艳食品的色彩都是着色剂所致。

在一些冰红茶中“焦糖色”用的比较多,不同颜色的果冻添加的“着色剂”也不同。一些彩色糖豆添加的色素就更多了,记者看到一包有黄色、蓝色、白色、红色、橘红色的糖果,产品配料上的食用色素干脆就用“001、005、006、007、012”这些代码代替。另外,不同口味的冰激凌基本上都要添加两种“着色剂”。



某品牌雪糕包装上,用代码来表示添加剂 现代快报记者 辛一摄

商家说

替代品多,食品不会“失色”

“甘草”撤销后,会有替代品

记者发现,这次取消的添加剂中,可能影响最大的就是零食类的,在蜜饯、酸梅类饮料中,记者都看到有拟取消的“甘草”这种成分。乍一看,配料表上的“甘草”会被认为是一种食品南京食品专家告诉记者,甘草是一种甜味剂,用于蜜饯凉果、糖果、饼干的调味。

昨日,记者采访了南京一家蜜饯生产企业,企业负责人表示,即便甘草被撤销,也不会影响蜜饯的生产,其实市场已经先行一步找到了甘草的优质替代品——甘草酸一钾或者甘草酸三钾。

据了解,这三种甜味剂都是以植物甘草为原料提炼出来的,但是甘草酸一钾的甜度更高,是蔗糖的500倍,甘草酸三钾的甜度则是蔗糖的150倍,甘草则是蔗糖的80倍到180倍。甘草被取消后,生产企业只需更换甜味剂,把配料表中的“甘草”改为

“甘草酸一钾”或“甘草酸三钾”就行了。

蛋糕不会失色,食用色素有百余种

有媒体报道称,由于这一次取消的添加剂中,有17种都是着色剂,今后雪糕蛋糕可能会失去鲜艳的颜色,记者来到洪武北路一家蛋糕房,墙上贴了所有的添加剂成分。对于含有食品添加剂的材料使用是否符合标准,店主解释说:“年检的时候,进货单都要送到卫生局检查的。符合标准,才会领到生产许可证。”对于面包店里颜色鲜艳的蛋糕,一般的正规面包店的包装纸上会在成分的最后一行列出食品添加剂。

一位生产调味品的业内人士告诉记者,取消的只是17种着色剂,而食用色素有百余种,也有其他食品添加剂可以被现有的同类添加剂代替,生产商需要做的只是更换用料,更改标签,而且有些添加剂中早已出现更为优质的同类产品。

新问题

食品添加剂标示不明确

奶茶中增稠剂,未标具体成分

尽管现在所用的添加剂成分都合乎规范,但记者在调查中却发现新的问题。昨天中午,记者来到新街口的一家奶茶店。在店内,记者恰好看到增稠剂和酸度调节剂两个桶装的添加剂,标识模糊,并没有标示具体成分。这种增稠剂和酸度调节剂是否就是此次卫生部拟撤销的38种添加剂?老板说:“我进货大致知道这东西怎么用,但是具体是个什么,也不知道。”

“很多工厂都用这种模糊概念来逃避禁用,不会在外包装成分表中标出具体成分。”南医大二附院营养师梁婷婷说。

而一名专门制作奶茶的业内人士说,所谓珍珠奶茶多数是用奶精、果粉、珍珠调制而成。这些

奶精、饮料浓浆和果粉中含有不少添加剂,包括柠檬酸、六偏磷酸钠、黄原胶、苯甲酸钠、阿巴斯甜(含苯丙氨酸)等七八种之多。

名牌雪糕配料:添加剂用“代码”

去年5月,卫生部发布了《食品添加剂使用标准》、《预包装食品标签通则》等4项食品安全国家标准。其中在《预包装食品标签通则》(GB7718-2011)里,要求“修改食品添加剂的标示方式”,“所有食品中的添加剂成分,都必须毫无保留地标示在外包装上,不能用甜味剂、增稠剂、增味剂之类字样来标示”,但即使有这样的规定,仍然有“漏网之鱼”。在一款名牌雪糕“牛奶蜜豆雪糕”里,除了一些配料外,还有着一些看不懂“代码”。比如增稠剂,标识上写着“466、412、415”。

拟撤销的食品添加剂已经很少生产

南京一名添加剂经销商说,这次拟撤销的添加剂使用范围并不广泛,很多已经很少生产了。江苏省一名食品安全标准审评专家介绍,本次拟定撤销的38种食品添加剂,是指这些食品添加剂不是非加不可的,被认定已不具备技术必要性的食品添加剂种类。从目前来看,取消的多为人工合成的着色剂,比如沙棘黄、酸枣色等等,市场上现在较少看到这些添加剂,并不代表没有,而只是用得比较少而已。

取消了38种添加剂后,现在市场上的着色剂还是很多的,从另外一个方面来说,只要是按照国家规范来使用,都是安全的。

能不能用天然色素提取物来替代人工合成?从目前研究进展来看,首先是成本比较大,其次,天然色素稳定性较差,所以人工色素在食品中的地位一直很高。

吃冰激凌等于吃添加剂混合体

记者选择了几款主流产品,配料少则20多种,其中某品牌蓝莓口味冰激凌,配料达到了37种,仅是食品添加剂就达到了15种之多。

营养专家梁婷说,从食品分类上来讲,冰激凌属三类垃圾食品。而冰激凌的外包装成分中会标示含有蛋白质和脂肪成分,这些成分都是雪糕中可以加入的各种配料,如果仁、豆沙、芋泥等。添加果仁会提高产品的脂肪含量,添加豆沙和芋泥会提高其中的淀粉量。而纯粹的冰激凌则不含有任何营养成分。“通常,冰激凌中都会加入大量食品添加剂,十几种食品添加剂做成了一个冰激凌,所以吃冰激凌,就相当于吃了一大堆食品添加剂。”

相关新闻

甜甜圈含铝 可能成智力杀手

甜甜圈、油条、馒头、海带和粉丝都很美味,但也可能会成为智力“杀手”。据新加坡《联合早报》报道,在台湾抽查的24件样本中,超过67%含有铝,导致这一结果的原因则是这些商品中使用了含铝的膨松剂。而人体若摄取过量的铝,会令记忆力及智力退化,甚至可能发生骨折。

甜甜圈、油条含铝 知名连锁店上榜

给这些食品“验身”的是中国台湾的消费者文教基金会(简称消基会)。该机构对24件产品进行检测后发现,16件(67%)产品检出重金属铝。这些产品包括6件甜甜圈、6件油条、6件馒头、3件海带和3件粉丝。其中,甜甜圈半数含铝,美仕唐纳滋(Mister Donut)的“蜜糖波堤”铝含量高达200到300ppm(毫克每公斤)。知名泡芙店贝儿多爸爸(BEARD PAPA'S 日式泡芙工房)也榜上有名,被查出产品为法式甜甜圈,其铝含量介于30至130ppm之间。消基会抽检的六种油条全数含200到600ppm不等的铝,知名老店阜杭豆浆以及来来豆浆、杨永和豆浆大王、永和豆浆大王、亚美豆浆大王、清泉豆浆大王等商家卖的油条全数上榜。而馒头含铝的有来来豆浆、亚美豆浆大王。而导致这些产品含铝的原因,消基会指出,可能是因为在这些商品中使用了含铝的膨松剂。

吃两个甜甜圈 铝含量超欧盟标准

消基会指出,若以联合国及世界卫生组织将铝的每周可容许摄入量暂定为每人每公斤体重2毫克(50公斤重的人可容许摄入100毫克)的标准来看,一位30公斤的儿童若一周食用超过4个铝含量平均250ppm的甜甜圈(假设一个甜甜圈平均60克)则已经摄取过量的铝。如果按照欧盟的标准,则2个甜甜圈就能导致铝超标。目前膨松剂的使用范围限于食品制造或加工,使用量实际上并无限制。消费者是否食用过多含铝食品,市面上又有多少食品含过量的铝,值得消费者关心。

被查企业多在内地有店

记者发现,这些在台湾被查出含铝的知名企业,不少在内地也开了连锁店,其中,贝儿多爸爸在北京多家商场内都设有店面。号称“日本第一品牌甜甜圈专卖店”的美仕唐纳滋也在上海、杭州等多地有专卖店。此外,以“来自台湾”进行宣传的上海来来永和豆浆,其相关负责人邓先生在接受《法制晚报》采访时表示,其正是来自于台湾的来来豆浆。邓先生说,包括膨松剂在内,他们的原料都来自内地,自己并不清楚膨松剂里含铝。

专家称:又松又软就得小心

中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授范志红在接受《法制晚报》记者采访时表示,我国对铝的残留量限定标准为≤100ppm。使用含铝明矾生产馒头、油条等是我国的传统工艺了,但传统工艺不一定就是好的。“南方的馒头大多又松又软而且白,这都是用了泡打粉,而低廉的泡打粉中都含有铝。”范志红说,如今点心、米饼等太多食品使用此类膨松剂。人体的铝含量过高,会引起记忆力减退与智力退化。且铝摄取过多会降低饮食中磷的吸收,严重时可能发生骨折。 据《法制晚报》