

一石激起千层浪,卫生部关于“婴幼儿配方食品中不得添加牛初乳以及用牛初乳为原料生产的乳制品”规定,让不少此前一直给孩子吃牛初乳的家长慌了手脚。牛初乳怎么了?牛初乳为什么会被禁?现代快报记者了解到,因国内外均缺乏“长期食用牛初乳对婴幼儿健康影响”的科学研究数据,从审慎原则考虑,卫生部禁止婴幼儿配方食品中添加牛初乳,但卫生部的此举并不意味着将牛初乳一棒打死,一些天生体质较弱、早产儿以及免疫力低的成年人都可适当地服用一些牛初乳粉。



不得添加≠禁止食用 什么是牛初乳?

关于牛初乳的界定

近日,卫生部宣布自今年9月1日起,我国婴幼儿配方食品中不得添加牛初乳以及用牛初乳为原料生产的乳制品。从卫生部的公函看,牛初乳是乳牛产崽后7天之内的乳汁。现代牧场也一般将乳牛产崽后7天之内的乳汁视为牛初乳。但是,2005年12月12日,中国官方曾通过牛初乳行业规范。规范认为,母牛产犊后3天内的乳汁为牛初乳,即健康乳牛分娩小牛72小时内的初乳。

卫生部网站上的信息显示,有关专家称,牛初乳是乳牛产崽后7天之内的乳汁,属于生理异常乳,其物理性质、成分与常乳差别很大,产量低,工业化收集较困难,质量不稳定,不适合用于加工婴幼儿配方食品。

卫生部没有明确指出牛初乳存在安全问题,或损害人体健康,只是认为“牛初乳对婴幼儿不是传统食品,也不是必需食品。长期食用牛初乳对婴幼儿健康影响的国内外科学研究较少,缺乏牛初乳作为婴幼儿配方食品原料的安全性资料”。目前,我国进口的牛初乳主要来自澳大利亚和新西兰。前者将牛初乳作为补充类药物管理,后者则规定添加牛初乳的膳食补充剂类食品不得用于0—4个月婴儿。综合上述情况,卫生部才做出相关禁令。

牛初乳的功能性很强

在金鹰、商超等卖场,记者看到,有不少牛初乳粉产品在销售。某品牌的销售人员表示,卫生部发文之后,的确有很多家长前来咨询牛初乳的安全性问题,“但是这些消费者表现得还较为理性,一方面他们在给宝宝喂牛初乳粉之后,自家的宝宝从未出现过不良的反应,另一方面,我们也在耐心解释牛初乳在提高婴幼儿免疫力方面的功能,并向消费者展示各种入关报批手续,和相关测试报告。”

新西兰爱必达有限公司中国事业部的客服人员表示,牛初乳是一种功能性很强的膳食补充剂,它因富含活性免疫球蛋白,其主要的功能是提高人体免疫力。“但是对于婴幼儿而言,肠胃柔嫩,即便是婴幼儿配方奶粉也有可能造成宝宝肠胃不适、腹泻等。喂养的过程当中,给宝宝更换另一品牌的配方奶粉也同样可能造成宝宝过敏、不适等,作为膳食补充剂,牛初乳有可能造成新生儿肠胃不适等问题。这是为什么医学界普遍提倡母乳喂养的原因所在。”该客服人员说。

在实际操作中,他们会建议0—4个月的宝宝尽量选用母乳喂养,4个月之后,特别是对于天生体质差的婴幼儿而言,建议在主食中适当添加牛初乳,并且从最初的0.25g慢慢开始,缓慢加量,最大量在一天一克左右。

奶粉工艺有损牛初乳营养

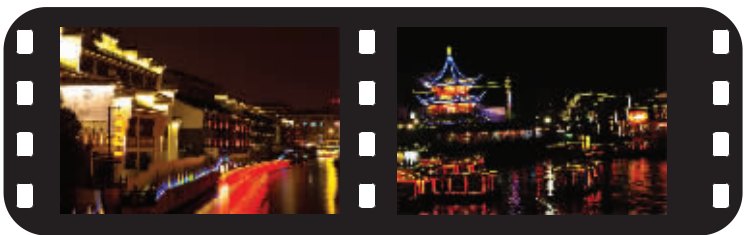
在目前的配方奶粉生产中,其工艺有干法和湿法两种,前者即将粉状奶粉及粉状其它各类营养成分搅拌均匀,后者则是先将奶粉基粉和各种微量元素成分溶解,搅拌均匀,再通过常温喷雾法制成粉状。不论是哪种工艺都不适宜在其中添加牛初乳。

关于牛初乳中是否含有激素这一问题,业界存在两种不同的声音。一般情况下,牛初乳的雌激素水平较高。0至2天的牛初乳雌激素含量为一般乳粉含量的10倍以上;第7天的牛初乳雌激素含量则为一般乳粉的5倍左右。也有营养专家称,目前没有证据显示,牛初乳会引起早熟,因为牛初乳是要经过脱脂处理,尤其是进口牛初乳,质量要求非常高,激素存在于脂肪里面,脱脂处理后就不存在激素的问题,市场上有的高端牛初乳还有不含激素的安全检测,消费者可以放心食用。

东南大学附属中大医院主任医师单毓芬表示,在临床医学上,她通常会建议坚持用母乳喂养新生儿,只有针对那些年龄在6个月以上,体质较弱,反复因呼吸道感染而生病或腹泻的婴幼儿及儿童,会建议他们在生病期间吃些牛初乳,增强免疫力。同时,单毓芬也提醒,购买牛初乳时,应该选择具备资质的大品牌。现代快报记者 董颖

清水潺潺 苏韵悠扬

雪花江苏首场古建外拍下周开镜



雪花纯生·中国古建筑摄影大赛江苏赛区于4月25日正式启动以来,全省摄影爱好者纷纷用相机对准了古建筑,用镜头阐释江苏的古建筑之美。截至5月8日江苏区域活动官网已经有158人注册,收到300多幅参赛作品,区域活动新浪官微@江苏休闲频道苏韵古城的粉丝已增加到了206名,共发了152篇微博。

江苏赛区的作品中,内容不仅包含了常州春秋淹城遗址、紫金山天文台、秦淮河夫子庙、熙南里等江苏境内的名胜古迹,还有梅村牌楼、乌镇的黛瓦粉墙、午朝门石狮石座、乡间祭祀等不被大众所熟知的历史建筑和生活场景。

为了呼吁更多的人关注古建、保护古建,传承江苏古城文化韵味,在大赛期间,江苏赛区的主办方——华润雪花啤酒江

苏有限公司,倾情打造了文化类专题栏目《雪花纯生·苏韵古城》,2012年5月6日至6月24日,江苏休闲体育频道每周周末晚8:30—9:00,跟随镜头一起去解析江苏古建筑独具的韵与美。

600多年明城墙 浑厚的历史烙印

在江苏众多的历史古城中,南京位于“吴头楚尾”,一座石头城,昂首朝天,历史上曾无数次金戈铁马,气吞万里;南京城的每一块城砖上,都写满了她的兴衰往事和她的倔强坚韧。

南京明城墙号称是“人穷其谋、地尽其险、天造地设”。南京明城墙的城门分内城十三门和外城十六门,如今后者已经难觅踪迹了,而前者也有很多只是留下了名字罢了。在诸多保存至今

的城门中,聚宝门是相对完整的。它在当初是明城墙城门中最为雄壮的一尊,也是我国现存最大的古城堡,1931年更名为中华门。

十里秦淮夫子庙 有“故事”的古建筑

“一带秦淮河洗尽前朝污泥浊水,千年夫子庙辉耀历代古貌新姿。”南京夫子庙重建的思乐亭石柱上镌刻着这样一副楹联,道出了夫子庙的历经沧桑,几番兴衰,几经沉浮,几番风雨。

从六朝到明清,十里秦淮的繁华景象和特有的风貌,几乎成为了古南京城文化渊源的代表。而位于其北岸的夫子庙则更是显出文化古城南京那深厚的底蕴。南京夫子庙和各地孔庙一样,原是祭祀孔子的地方,始建于宋代,是依照东晋学宫旧址扩建而成的。

外拍活动招募

江苏赛区将在南京、苏州、无锡、镇江等地开展外拍活动,首次外拍时间5月19日,地点南京夫子庙,活动当天现场签到并在外拍结束后成功上传作品至江苏官网,将获得雪花纯生精美纪念品,报名热线025-83187136。

立夏饮食宜多清淡



从节气上讲,5月5日,已正式进入2012年的立夏。近几日,南京最高温度曾一度攀升至32℃,乏力、厌食、嗜睡等问题开始成为很多人开足马力奋斗的绊脚石。对此,有中医专家提醒,立夏时节饮食宜清淡,避免贪凉,应适度运动。

暮春初夏气候复杂多变,此时人体更容易流失水分,身体的抵抗力也会随之下降,此时更容易诱发、加重感冒以及其它多种慢性病。因此,炎热天气里,补水尤为重要。专家建议广大市民,早起时喝一杯水,如此不仅可补充因身体代谢失去的水分,洗涤已排空的肠

胃,还可有效预防心脑血管疾病,一次性喝水量以250毫升为宜。

此外,这个时节应少吃燥热食物。立夏以后,大家应保证充足的睡眠,入睡后忌开空调,忌裸露胸腹,忌凉水擦洗。在日常饮食方面,宜多选择新鲜蔬菜,如荠菜、菠菜、马兰头、香椿头等。这些时令蔬菜可清热解暑、凉血明目,通利二便、醒脾开胃。此外,还可适当多吃大蒜、洋葱、韭菜等“杀菌”蔬菜,以及苦瓜、丝瓜、黄瓜等凉性蔬菜等。

在饮料方面,可多饮用绿豆汤、赤豆汤、酸梅汤以及绿茶,防止体内积热。现代快报记者 董颖

精致水果 抢先尝鲜

网络调侃:“南京其实只有两季——夏季和冬季。”立夏之后,南京的气温“瞬间”升高,水果成为广大市民更青睐的饮食。尤其是立志减肥的女性,近期更是拿各种水果当做果腹之选。5月5日下午,由元祖食品带来的台湾精致水果展在河西万达广场掀起了一轮尝鲜热,来自台湾屏东县的果农们趁热打铁,不断推广“屏东特色”。

“这个凤梨真甜,甜到心间了。”精致水果展上,用于免费品尝的水果还未被端上桌面,等着尝鲜的市民已排起了“长龙”。待品尝会开始后,记者便听到人群中发出了上述惊叹。台湾参展团的负责人介绍,屏东县独有的温暖气候使得该县产出的水果“香甜”,此次参展的金钻凤梨,更是经过台湾农委会认证的有机产品。

除了凤梨之外,精致水果展上还有几款南京市民较少能见到的

水果,如芭乐(又名番石榴)、爱文芒果和金煌芒果。芭乐较为清脆爽口,营养价值也较高,其维生素C的含量是柑橘类的4倍左右。爱文芒果的纤维中具有浓浓的芒果香,金煌芒果则没有纤维,甜度高。

目前来自台湾屏东县的这几款水果在大陆,仅在元祖

各门店有销售。这些水果的运输路线为:台湾屏东→金门→厦门→大陆各城市。就台湾屏东至南京这一运输线路而言,周期一般在一个星期左右,而水果的最佳保鲜期则为三个星期。现代快报记者 董颖



不脆、有哈喇味的瓜子不合格

卫生部日前组织制定了《坚果炒货食品》、《粮食》、《巧克力及其制品》等3项食品安全国家标准,并向社会公开征求意见。其中,《坚果炒货食品》标准中规定,瓜子若不脆、有哈喇味,则不合格。

此次卫生部制定的《坚果炒货食品》标准中,其适用范围扩大到生干坚果与籽类和熟制坚果与籽类,并同时修改了感官要求。其中,生干类坚果与籽类细化了感官指标要求,将无异物改为“无正常视力可见外来异物”,将无霉变改为霉变粒≤2%(带壳),去壳产品不得检出霉变粒,删除无虫蛀指标要求。熟制坚果与籽类感官要求则同时删除了无霉变、无虫蛀两项指标要求。《坚果炒货食品》还修改了熟制坚果与籽类的过氧化值指标。标准规定,除葵花籽外的其他产品,其过氧化值指

标执行不大于0.50克/100克的原规定,葵花籽类产品按不大于0.80克/100克控制。

《粮食》标准适用于供人食用的原粮和成品粮,包括谷物、豆类、薯类等,但不适用于加工食用油的原料。根据国际粮食标准,有毒植物种子的粮食类别有:玉米、高粱米、小麦、燕麦、某些豆类。为了更好地保护消费者健康,此次标准修订扩大了有毒植物种子限量指标涉及的原粮范围。另外规定粮食应专收、专存、专储。

《巧克力及其制品》将标准的适用范围扩大:“适用于巧克力及其制品,也适用于代可可脂巧克力及其制品”。这主要是鉴于目前代可可脂巧克力和代可可脂巧克力制品在国内市场上有着极大的占有率,特别是在低端市场上可达到70%—80%。但工作组在制定《巧克力及其制品》时,未对微生物指标引入菌落总数和大肠菌群限量的设置。另外,《巧克力及其制品》删除了对铜的限量要求。

现代快报记者 董颖

