

品·食

“穷什么，都不能穷了孩子！”爱子心切，让不少父母宁愿自己的生活过得将就一些，也不能让孩子输在起跑线上。这或许也是婴幼儿奶粉不断升级配方，并借此不断涨价的原因所在。尤其近两年内，国内外品牌的婴幼儿奶粉“隔三差五”地就升级配方，“新升级Soft Tummy蛋白优化配方”、“DHA:AA的配比均衡”、“全球率先添加叶黄素”等，如今的婴幼儿奶粉功效性更强，也更像是婴幼儿的保健品。

□现代快报记者 竺颖

奶粉升级=保健品化？

配方升级 功效性越来越明显

如今生活条件好了，为人父母的在挑选婴幼儿配方奶粉时，除了对奶粉品质有要求外，还希望配方奶粉能有更多的“附加值”，且多多益善，如，帮助宝宝变得更聪明、身体更强壮等等。

或许正是因为家长们的这些功能性期望，才促使了现在众品奶粉品牌不遗余力地升级配方，添加更多的营养元素。由此，婴幼儿奶粉也开始迈进了类似于保健品的新配方时代。

本报记者查阅了相关资料后发现，目前各品牌婴幼儿奶粉所热衷添加的各种营养元素，其主要功能多集中在提高宝宝

抵抗力、促进智力发育、有助于视觉发展、防止便秘等方面。虽然各家品牌在配方奶粉中添加的营养元素很多，但通常是多种元素起着相近的功能与作用。如DHA、叶黄素、维生素A、α-亚麻酸、β-胡萝卜素和牛磺酸等，对宝宝所起的“保健”功能大体都是促进视觉机能的完善。同时，DHA和AA又同属于不饱和脂肪酸，能够提升宝宝的智力发育指数。亚油酸和亚麻酸则能在体内根据宝宝的需要，自然合成DHA和AA。这样说来，DHA、AA、亚油酸和亚麻酸则都是起着促进宝宝智力发展的作用。



资料图片

功效宣传 避开“第一口奶”

记者在浏览了相关配方奶粉品牌的官方网站后发现，虽然大多数奶粉品牌，如美赞臣、美素、雅培、雀巢等都响应政策号召，遵守相关规定，不再大肆宣传“第一口奶”，但是对2、3段奶粉的宣传却更加侧重于功效性。著名的奶粉品牌之一惠氏，更是通过“DHA/AA均衡配比”、“率先添加叶黄素”、“特有α-乳清蛋白”等营养成分的介绍，直接指出产品对孩子的思考力、观察力、活动力和抵抗力有全面的推动作用。

我国的《预包装特殊膳食用

食品标签》规定，“婴幼儿配方奶粉所声称的营养成分在产品中的含量要显著，要有充足的科学证据或提供其他国家或国际组织允许声称的依据，被声称的营养成分在产品中的含量与可类比的食品相对差异不少于25%”、“不得声称或暗示产品有治愈、治疗或防止疾病的作用”。

目前在售的品牌婴幼儿配方奶粉在预包装食品标签执行方面，或多或少存在着不符合上述规定的行为。其中，“防止宝宝便秘”就是不少品牌都在强调的功效之一。

选购奶粉 关注奶源是关键

某新西兰品牌方面的营养师表示，各种营养元素都有一定的添加必要。“譬如，DHA、叶黄素、牛磺酸等对婴幼儿视网膜的发育有好处；益生元的添加对宝宝的肠胃消化有帮助。”

在肯定营养元素功效的同时，营养师也提醒，营养元素的添加应适可而止，过量地摄入某种营养元素，反而会不利于宝宝成长。如过高含量的DHA，会加重宝宝消化系统负担。此外，父母在选购婴幼儿配方奶粉时，最好能问清

楚其中DHA的来源，“猪油、海藻和鱼肝油，比较而言，应该是从鱼肝油中提取的DHA品质更高。”

从婴幼儿配方奶粉的最本初的功能来讲，过多地强调特殊营养成分只能说是锦上添花，消费者选择配方奶粉时，还是应当首先关注奶源。优质的奶源才是高品质配方奶粉的根本。其次是要关注奶粉配方是否全面，只有全面、出众的营养配方配合，才可以全面帮助宝宝智力、视力以及保护力的健康成长。

理想与现实 有多远？

前日，一篇名为“农妇警告：在中国吃猪肉等于自杀”的帖子流传于网络，为此就有记者“深入生猪养殖大省四川进行调查”，获得的“科学结论”包括：生猪长得快得益于品种、饲料、养殖环境改进；催眠镇静药和尿素被禁用；饲料添加剂均通过安全性评审，与国际标准一致；近三年猪饲料质量卫生指标抽检合格率稳定在90%以上。即，猪肉安全总体上有保障。

我们相信媒体记者的职业操守和专业水准，也不否认“理想状态”下上述结论的科学性。然而，在“垃圾猪”、“催生猪”、“致病猪”时时见诸报端的背景下，仅靠“有目的”、“有计划”的采访调查，未必能够获得真相，恐怕也难以消除消费者的疑虑。中国生猪饲养的真实状况究竟怎样，也许消费者的现实判断更有说服力。“猪肉没有以前好吃了”，是一个不争的事实，这与过分依赖饲料喂养，添加剂在个体化且没有监控下的使用等等是否有关，暂无定论。所以，不要忙着把“农妇警告”斥为“陈年旧帖”，消费者的愿望是：“问题猪”早日成为“陈年旧事”。

(沙辰)



食品营养强化剂 添加有新规

还有不到一个月的时间，新版的《食品营养强化剂使用标准》即将开始实行。按照卫生部意见，在2013年1月1日之前，允许并鼓励食品生产单位执行该标准。在2013年1月1日之后，生产单位生产营养强化食品必须执行新版标准规定，但在该日期前生产的食品可在产品保质期内继续销售至保质期结束。

□现代快报记者 竺颖

新版《食品营养强化剂使用标准》，旨在规范我国食品生产单位的营养强化行为，属于强制性标准，即从明年的1月1日起，生产单位在食品中进行营养强化的，必须符合新版标准的相关要求（包括营养强化剂的允许使用品种、使用范围、使用量、可使用的营养素化合物来源等），但是生产单位可以自愿选择是否在产品中强化相应的营养素。

在风险评估的基础上，结合新版标准的食品类别，新标准调整、合并了部分营养强化剂的使用品种、使用范围和使用量，删除了部分不适宜强化的食品类别，同时增加了可用于特殊膳食用食品的营养强化剂化合物来源名单，和部分营养成分的使用范围和使用量。

比较新旧两版标准，新标准取消了食盐作为营养强化剂载体

的资格。因为据营养调查结果显示，我国居民食盐摄入量过高，同时我国高血压等慢性病的发病率也有升高趋势。从明年开始，对于食用盐中碘的使用，生产单位则需依据《食用盐碘含量》(GB26878—2011)执行。即，食用盐产品(碘盐)中碘含量的平均水平(以碘元素计)为20mg/kg—30mg/kg。这意味着，从新标准正式执行时起，将不再允许食盐添加除碘之外的营养强化剂。

早有不少报道都曾指出，目前市场上在售的食盐已寻不见早些年代的普通食盐产品，取而代之的是各种加了营养强化剂的“强化盐”，有硒强化盐、钙强化盐、锌强化盐等，其价格自然也随之增高。之前不少消费者还有疑惑，一下子多了这么多“强化盐”，不知道自己该补哪一种微量元素了。现在，新版

《食品营养强化剂使用标准》给了公众最直接的答案，即食盐中只能添加“碘”这一种微量元素。

另外，关于“脑黄金”——DHA的添加量，新标准也有了更清晰的规定。在不少婴幼儿奶粉及其他食品广告中，我们常听到“富含大量DHA，有助于婴儿发育”之类的广告词。但一直以来，婴幼儿奶粉中DHA究竟应该占多大比例，却没有统一的标准。新标准中规定，调制乳粉和调制奶油粉(仅限儿童配方粉)中DHA(二十二碳六烯酸)的含量占脂肪酸的百分比必须≤0.5%，即DHA并不是像一些商家宣传的那样，越高越好。家长们在选购婴幼儿奶粉时，不妨根据新标准中“必须≤0.5%”的规定，用DHA的含量除以脂肪的含量，计算一下DHA是否超标。

《精致》

以下内容详见“现代快报精品周刊”

大雪宴饮暖寒会

>>E1

“国密”董酒复兴的希望

>>E2

关于朗格多克葡萄酒世界的等级制度

>>E3

冬天羊肉怎么吃？

>>E4

ios&Android下载方法

在App store 或安卓市场下载“现代快报精品周刊”，即可阅读！

蒙牛率先引入丹麦经验

日前，由中国与丹麦两国农业部组建的“中国—丹麦乳业技术合作中心”授牌仪式在京举行，并向项目实施方中粮集团、蒙牛乳业与爱氏晨曦(Arla Foods)授牌，这标志着中丹两国首个乳业国家级合作项目正式运营。

据悉，中丹中心在两国农业部和项目承担方的资金支持下，计划5年投入2.2亿，用于硬件投入、项目研发、专家聘请等方面，首个项目投入1900万，用于标准化示范牧场建设。项目将由蒙牛先行试点，引入丹麦先进的牧场建设、管理经验，如先进的奶牛住宿装置，为每头牛配备“果冻垫”卧床，将缓解奶牛长时间静卧带来的不适，极大提升奶牛的健康水平，进而提升原奶品质。同时，中心还借助国际合作伙伴的力量，联合丹麦乳业机构共同开发了乳品检测设备新模块，采用指纹图谱识别技术快速检测原奶，提高原奶的检测精准率。这一系列来自中丹中心的新技术和有效管理经验，将在成熟应用之后通过农业部向全国乳制品行业推广。中粮集团董事长李高宁表示，技术中心的正式运营标志着中国乳业正在迈入一个全新的时代，期待中国乳业在管理水平、特别是质量管理水平方面迎来快速提升。

目前，中心已完成了人员配置和组织搭建，其中爱氏晨曦(Arla Foods)将派出多名乳业专家常驻中国，协助开展具体工作。

现代快报记者 沙辰

“希拉先生”罗夫·宾德：澳洲葡萄酒最适宜年轻人饮用



12月1日晚，有着“希拉先生”美誉的罗夫·宾德来到南京，与众人分享了他对澳洲葡萄酒的欣赏。在当天的酒会上，罗夫·宾德作为深圳首彩葡萄酒股份有限公司的首席酿酒师出场。他认为，不少中国年轻人正在寻求与他们的父辈所不一样的饮酒生活方式，来自澳洲的葡萄酒就是适应中国年轻人的新酒品。

罗夫·宾德是来自澳大利亚巴罗莎山谷的第二代酿酒师。他酿制出的近似完美的红酒受到国际业界的认可，并连续三次在巴罗莎酒会上夺得“最好的希拉”奖杯，其“希拉先生”的名号即由此而来。现代快报记者 竺颖