

工业硫酸铜中含有大量重金属,不能用来加工皮蛋。



核心报道
问题皮蛋

央视曝光江西企业用工业硫酸铜加工皮蛋

快报探访发现:用的是“食用级”还是“工业级”很难检测

“硫酸铜皮蛋”让人忧

皮蛋,又称松花蛋,因其独特的口味,是不少市民心爱的食物。传统皮蛋主要原料有生石灰、纯碱、食盐、红茶、植物灰等。但是昨天,一则有关“硫酸铜皮蛋”的消息引发不少人的担忧。央视曝光了江西南昌皮蛋生产企业使用工业硫酸铜“炮制”皮蛋,工业硫酸铜中含有大量重金属砷、铅、镉,对人体健康有巨大威胁。

现代快报记者昨天走访南京市场发现,皮蛋使用硫酸铜的现象并不少见,也是允许的。但关键是,市场上的这些皮蛋,究竟用的是食品级还是工业级硫酸铜,很难检测。

现代快报记者 朱蓓



央视曝光江西企业用工业硫酸铜加工皮蛋 视频截图

1 硫酸铜可用来腌制皮蛋吗? 根据相关规定,必须使用食用级的

昨天下午,现代快报记者在南京几家超市看到,货架上的皮蛋品牌还不少,神丹、梅香、红太阳等,都是市场上常见的。标签的配料栏一般都写着:鲜鸭蛋、水、食用碘盐、茶叶;食品添加剂一栏,不少都只写着“氢氧化钠”,也就是碱。明确标注硫酸铜的很少。但记者查询网络发现,不少皮蛋品牌网络旗舰店所销售的皮蛋产品,明确在食品添加剂这一栏写上了:硫酸铜、硫酸锌。

据了解,皮蛋和葡萄酒生产工艺中可以使用食品级的硫酸铜作为螯合剂和澄清剂。根据《中华人民共和国食品安全法》相关规定,硫酸铜被列入食品工业用加工助剂,用来替代氧化铅,用

以加工皮蛋。根据规定,企业能够使用食品添加剂硫酸铜腌制皮蛋。2013年1月25日起实施的食品添加剂硫酸铜国家标准,也强调了这一点。由此可见,硫酸铜在皮蛋加工过程中是允许使用的,但必须使用的是食品添加剂硫酸铜,而非工业硫酸铜。

工业硫酸铜和食品添加剂硫酸铜,最大的区别就在于,工业硫酸铜一般含有铅、砷、镉等有毒有害元素。如果用来加工皮蛋,会对人体产生危害。使用工业硫酸铜除了价格便宜之外,另一个原因,就是使用工业硫酸铜浸泡皮蛋,能缩短皮蛋的制作时间,原先需要两个月才能加工完成的皮蛋,使用工业硫酸铜,只要一个月就能“出炉”。

小常识 硫酸铜分为工业用硫酸铜和食用级硫酸铜,两者最大区别在于,工业硫酸铜往往含有铅、砷、镉等有毒有害元素,因而不能用于食品加工。

食品新规明确检测标准 蛋制品中镉含量也被纳入检测范围

慢性镉中毒 会引起“痛痛病”

此前,“镉大米事件”引起恐慌,近日,广东、北京也陆续查出生蚝、鱿鱼镉超标。除了食品以外,从去年开始,倩碧、欧莱雅、资生堂等名牌化妆品也陆续被卷入“镉超标”的风波中去。实际上,金属镉一直存在于大自然中,一直与人类“相安无事”,但随着人类对镉的开发利用,导致了“镉污染”的出现,进而影响到了食品、化妆品等方面。

镉超标的水产品和食品吃进去对人体有哪些危害?镉并不是人体的必需元素,人体内的镉是从外界环境中吸取的,主要通过食物、水和空气进入人体后,慢慢积累到一定程度,可能出现“镉中毒”。专家指出,这种慢性“镉中毒”早期会出现葡萄糖尿、高氨基酸尿等症状,晚期则会出现慢性肾功能衰竭。慢性镉中毒还会出现背和腿疼痛、腹胀、消

化不良等症状,严重患者会有多发性病理性骨折,俗称“痛痛病”。“镉低剂量摄入也对健康有害,人自身有代谢功能,镉在人体内积蓄潜伏期相当长,可能达到十几年,除了引起肾脏等脏器病变外,还可能影响下一代健康。”

水体污染 导致水产品镉超标

南京市水产科学研究所水产专家周国平告诉记者,水产品之所以会出现镉超标,大部分原因出在水体环境上。近年来,各种高科技产品,包括电脑、电池废弃物,没有处理好,重金属镉会随着雨水进入河流;还有一些采矿企业、电镀厂等排污进入水体中,一些水体出现“镉污染”。

水体环境对水产品的影响很大,因为水产品大多以生物饵料为食,这些饵料被污染后,重金属也就会进入水产品体内,经过长期的积累,水产品中的镉含量自然不低。

2 使用工业级的能测出来吗? 专家称,很难检测出用了哪种硫酸铜

目前南京市场上出售的不少松花蛋和咸鸭蛋都来自高邮红太阳品牌。在该品牌的网络旗舰店,记者看到配料表一栏,写着鲜鸭蛋、食盐、茶末,食品添加剂一栏写明使用了氢氧化钠、硫酸铜、硫酸锌。网店客服表示,他们使用的硫酸铜等添加剂,都是食品添加剂,肯定不会使用工业硫酸铜。但这些食品添加剂硫酸铜的采购来源,客服则表示不清楚。

国家食品药品监督管理总局新闻宣传司刘冬日日前对媒体表示,截至6月13日,尚未发放过生产许可给国内任何一家企业,生产食品添加剂硫酸铜。不过,记者

查询发现,在质监部门公示的食品添加剂生产许可证核发结果中,“硫酸铜”并不鲜见。在网上输入“食品级硫酸铜”进行搜索,也有不少卖家,号称自己出售的是食品级硫酸铜,部分卖家还要求10公斤起定。

相关专家表示,鉴定“铅、砷、镉”,目前都是皮蛋食品检测中的抽检项目,但即使抽检结果超标,也并不能说明在加工时,企业使用了工业硫酸铜。也就是说,企业到底使用了哪种硫酸铜,只从皮蛋上检测,是很难确定的。所以,只能从生产源头上,来杜绝使用工业硫酸铜。

3 南京市场上的情况怎么样? 商贩不知啥是硫酸铜,以“无铅”为卖点

超市里的皮蛋,相对还好些。市场上散卖的皮蛋,究竟是用什么做出来的,就更加说不清楚了。

“这都是无铅皮蛋,放心吧。”昨天下午,在城东一家菜场,摊主推销着自己的皮蛋。包括网上的卖家,也常常以“无铅”作为卖点,但提到硫酸铜,对方都表示“不懂”。也有不少标榜自己,用的都是“天然材料”,但实际上究竟怎么回事,根本说不清。

其实,用工业硫酸铜“催熟”皮蛋

的现象,早就屡见不鲜。现代快报记者在网上简单查询了一下,就搜出近年来,很多地方的质监、工商等部门都曾经查出过这类“毒皮蛋”小作坊。浙江台州一对老夫妻,曾经因此不但被罚款,还获刑1年多。不过,南京市工商部门表示,南京目前还没有查出工业级硫酸铜皮蛋。



“食品镉限量”更明确

“镉大米”“镉鱿鱼”“镉生蚝”,化妆品也有镉超标……最近,关于各种“镉污染”的消息,时不时就曝出来。

现代快报记者了解到,以前食品中对镉的检测,并不看重。不过,6月1日新的食品安全国家标准GB2762-2012《食品中污染物限量》实施,其中关于重金属镉的限量,有了更为详细的分类。

现代快报记者 朱蓓

《食品中污染物限量》6月1日刚实行,对重金属镉在蛋制品等中的含量做了更为明确的规定,对于水产品的镉含量标准也做了细分。

专家指出,之前铅砷汞都是常规检测项目,对于蛋制品中的重金属镉原先并不检测,有了新标准后,将会纳入检测范围内。“重金属镉一直是能够检测的,之前检测肉制品就曾检测过这一项。”

据了解,旧标准中只标明了鲜蛋的镉含量标准,这次新标准中加入了蛋制品。旧标准中,对于水产品也只是标明了鱼一类,新标准中则细化到了双足类、甲壳类、头足类等,还包括了水产品罐头。如上面提到的生蚝,就是双壳类,鱿鱼就是头足类。

“以前镉污染在食品污染里不算特别严重,所以对于这项的检测也并不看重,主要还是针对铅砷汞这三种毒性较大的物质进行检测,现在大家对于镉的认识程度不同了。”

食品限量刚明确 化妆品无限量标准

江苏省质科院专家曲梅表示,在化妆品检测方面,重金属镉是化妆品明确规定不能添加的,常规检测中会测出化妆品含有镉的实测值,但因为化妆品的卫生标准中并没有对镉给出限量,所以,较低含量的镉是否超标就很难判断。“如果测出来的镉含量较高,有明显的添加痕迹,那就说明有问题了。”

而对于食品中的镉检测,省质检院食品检测中心的专家表示,新的食品安全国家标准GB2762-2012