



# 醋啊,你兑不起!

山西省醋产业协会副会长爆料“市场上放添加剂的醋占95%,只要有苯甲酸钠,就不是老陈醋”  
协会昨发声明为旗下企业产品正名  
用“苯甲酸钠”衡量,我市超市中几乎没有“老陈醋”

据中国之声《新闻晚高峰》报道,开门七件事,柴米油盐酱醋茶,这次醋出问题了。

有媒体报道称,全国每年消费330万吨左右的食醋,其中90%左右为勾兑醋。

而山西省醋产业协会副会长王建忠透露:市场上销售的真正意义上的山西老陈醋不足5%,消费者平常喝的基本都是醋精勾兑的。

一时间,“勾兑醋”成为继“勾兑豆浆”之后,被市民热议的最新热门词汇。

就在昨日,山西省醋产业协会发布声明称:正规山西老陈醋、山西陈醋全部是纯粮酿造。

本报记者 李丽君 实习生 赵柳影 赵朋乐 常双建

## 1 副会长曾说: 勾兑醋生产时限一天足矣

据王建忠讲,目前市场上放添加剂的醋占了95%,不添任何防腐剂,纯酿的6度老陈醋几乎没有。

他介绍,正规液态醋制造时先要对大米等原材料高温酒化然后醋化,这有一个发酵周期,酿醋的周期标准是28天左右,如果是山西陈醋的话,还要有沉淀的过程,需要放两三个月甚至一年。而用冰醋酸或者醋精勾兑的完全不需要发酵,只要一天甚至更短的时间就能完成生产。

“现在许多打着山西老陈醋牌子的醋,仔细查看细则,会发现里面的成分一般都有苯甲酸钠。只要有苯甲酸钠,就可以断定它不是老陈醋,因为老陈醋不用添加任何防腐剂,取消保质期,常温下久放不腐,这才是山西老陈醋的根本。”王建忠说。

## 记者调查

### 2 “苯甲酸钠”将在售醋拖出“老陈醋”行列

目前,郑州的醋市场质量如何呢?昨日下午,在对我市几大超市的走访调查中,发现柜台上摆放的老陈醋几乎都标明产地“山西”,且均含有苯甲酸钠。

某超市汝河店,柜台上摆放着各种品牌的醋,前来选购的市民也有很多,记者随手拿起一瓶恒顺牌的山西老陈醋,发现配料里除了标注有水、高粱、大麦、豌豆、麸皮外,还标注有食品添加剂(苯甲酸钠),顺着柜台逐一查看,其他几个比较出名的山西陈醋品牌,例如紫林、水塔、来福等,配料中也明确标明含有苯甲酸钠。

除了山西老陈醋,记者也查看了一些其他种类的醋,发现鲁花牌的糯米香醋、凉拌香醋、饺子香醋中也含有苯甲酸钠。

而建设路上一超市,情况和前者差不多,货架上陈列的各种品牌的醋里,几乎都含有食品添加剂苯甲酸钠。

“关于醋的报道我们看了,说醋都是勾兑的,对人体没有伤害。就算有伤害,我们也没得选,总不能不吃醋啊。”正在选醋的高女士无奈地说。

郑州大学化工与能源学院教授王留成说,他在我市饭店里吃饭发现,80%的饭店用的醋都是勾兑的。

### 3 山西曾回应 标着“山西老陈醋”不一定山西产

据了解,山西老陈醋是我国名牌产品和地理标志保护产品,以高粱、麸皮为主要原料,以稻壳和谷壳为辅料,以大麦、豌豆为原料制作的大曲作为糖化发酵剂,经酒精发酵后采用固态醋酸发酵,再经熏醋、陈酿等工艺酿造而成,以其酸、香、甜、绵、鲜的特有品质名列我国四大名醋之首。目前,山西全省共有食醋生产企业125家,全年产量60万吨。

针对目前市场上销售的“山西老陈醋”有95%系勾兑而成的消息,山西省醋产业协会会长曹文杰表示,山西省醋产业协会已经制定了山西老陈醋产品质量标准,在协会会员中率先执行,现已通过国家标准评审,预计下半年将会正式颁布。

针对此事,山西省质监局负责人也表示,经省质监部门多年跟踪检查,山西省内获证企业冠以“山西老陈醋”标志的均为酿造生产,目前国内市场上标注“山西陈醋”或“山西老陈醋”字样的食醋产品,并不全是山西企业生产的。

## 4 长期大量食用冰醋酸勾兑醋可能影响胎儿 配制比例无从鉴定

据了解,正常酿造的食醋不但含有许多对人体有益的酵素和微量元素,还具有调节口感、刺激食欲的功能,此外还具有很好的保健作用。而醋精却没有营养方面的功能。

在行业内的“配制食醋标准”中规定,“配制食醋中酿造食醋的比例不得小于50%”。

但到目前为止,有关部门从未对配制食醋和酿造食醋给出明确鉴定办法,企业在生产配制醋时是否加入了不得小于50%的酿造食醋根本无从鉴定。

暨南大学食品科学工程系副主任傅亮表示,用食品级冰醋酸勾兑制成的食醋只要符合国家标准本身问题不大,但如果用非食品

级原料来勾兑就会产生食品安全问题。

他指出,醋精本身没有什么危害,但不法商贩在勾兑过程中,会加入一些色素和添加剂,这些物质会对人体造成不同程度的损害。

正常人体可以接受的勾兑比例为3%~6%,超过这个比例很可能让人感觉到肠胃不适。

同时,假如勾兑食醋中的醋酸含量过高,酸性过大,会对人体的口腔、胃肠道造成一定影响,引起身体不适,严重的还会灼伤喉咙,特别是对于孕妇、老人、小孩这些胃肠功能较弱的人群会引起刺激性反应。长期大量食用过度勾兑的食醋甚至可能影响到腹中胎儿。

## 5 小知识:四招帮你辨别真假老陈醋

那如何辨别老陈醋的真假呢?记者在此为你支上几招。

**观色泽体态** 看色泽:具有琥珀色或红棕色,有光泽者为佳品。

看体态:体态澄清、浓度适当,无悬浮物、沉淀的产品质量较好,反之质量较差。

**闻香、尝味** 闻香:好的食醋应有食醋特有的香气和醋香,不得有不良气味。

尝味:酸味柔和,回味绵长,有醇香,不涩,无异味。

**震荡** 将两瓶醋拿起来,来回地摇晃震荡后观察。

真醋:摇晃震荡后的泡沫不会很快消失。

假醋:摇晃震荡后的泡沫过一会儿就会消失。

**认准“QS”** 购买食品认准“QS”标志,以此来鉴别食醋优劣。

专家说,醋有固态发酵和液态发酵两种。

**固态发酵醋:**固态发酵醋应呈琥珀色,有食醋的特有香气,酸味柔和绵长,稍有甜味,体态澄清,浓度适当。

**液态发酵醋:**液态发酵醋酸味感强,外观较透明。

**低劣醋:**如果醋颜色较浅,无香气,有不良气味或酸味刺鼻,口感灼香味寡,并有涩味和异味,体态浑浊存有沉淀物,或者浮膜霉花,则该醋质量低劣。

购买时注意看标签上标明的醋酸含量:一般来说配制食醋含量不得小于2.5g/100ml,酿造食醋不得小于3.5g/100ml。非调味食醋不在此限(如饮用醋等)。

**保质期限:**一般来说,醋的保质期是6个月至1年。



## 声明这么说:

山西省醋产业协会7日就近期“山西陈醋被曝95%为醋精勾兑,多添加防腐剂”的说法发布声明。

山西省醋产业协会在声明中说:一、山西省正规食醋企业所产的山西老陈醋、山西陈醋全部是纯粮酿造,根本不存在醋精勾兑,更没有所谓的95%为醋精勾兑。二、按照国家标准规定,食醋允许添加防腐剂苯甲酸钠,但不得超过1.0g/kg的上限,且要求在商标标签上给予明示。山西正规的食醋企业全部都能按标准组织生产,不存在多加防腐剂的情况。三、因王建忠不负责任的言论和行为已经严重损害了协会的名誉,严重侵害了山西醋产业的健康发展,严重侵犯了山西省食醋生产企业的名誉,协会保留对其提起诉讼追究法律责任的权利。