

关注度

近日,山西陈醋被曝多为勾兑醋,9日又有香港媒体称,发现市面有售致癌“化学酱油”。记者了解得知,配制陈醋和配制酱油国家都有含量标准限定,但是,如何检测,本身却没有规范,致使不法商贩浑水摸鱼,出售不合格产品。

# 你是来打酱油的? 注意:别买着“化学酱油”

香港媒体:不法商贩用七种调味料及化合物制成其中一种调料的释放物可能让男人患上睾丸癌  
酱油分为酿造和配制两种,但无法区分  
“一摇三看”帮你买到好酱油

## 七种调味料及化合物制成“化学酱油”

9日香港媒体报道称,发现不法商贩研发了一种“化学酱油”出售,只要将砂糖、精盐、味精、酵母提取物、水解植物蛋白质、肌苷酸及鸟苷酸这七种调味料及化合物混一起,就可制作出“化学酱油”,不仅味道吸引人,更有真酱油的“黏口”感觉,只是凑近闻略有刺鼻气味。

## “化学酱油”可能释放出致癌物,令男士患睾丸癌

报道指,配方中的水解植物蛋白质有可能释放致癌物。过去曾有发现若以盐酸制造水解过程,会释出致癌物,包括三氯丙二醇(3-MCPD)及1,3-二氯丙醇(1,3-DCP)。世界卫生组织没有列出1,3-二氯丙醇的建议摄入量,因该物质对人体有害,不可被人类摄取;而三氯丙二醇是另一种具争议性的物质,可令男士患上睾丸癌。

在一瓶规格410毫升的“X天鲜味生抽”包装上,记者看到,食品添加剂中注明有5-肌苷酸二钠、5-鸟苷酸二钠、苯甲酸钠、三氯蔗糖等。其中,肌苷酸、鸟苷酸一般要和味精(谷氨酸钠)一起使用提鲜。

## 纯粹由调味品和化合物混合制成酱油,对人体有害

9日,记者了解到,酱油也有酿造酱油和配制酱油之分。港媒所提到的混制方法可能只是配制酱油的一种工艺,但完全无酿造酱油成分,纯粹由调味品和化合物混合制成酱油,是不符合国家标准的,对人体是有害的。

李锦记技术部门有关负责人告诉记者,其实在上世纪六七十年代就已经出现“化学酱油”的说法了。“是指在酱油生产过程中用

到了化学工艺,以脱了豆油的黄豆也即豆粕进行制作,再经过盐酸分解、用纯碱中和后得出鲜味剂,这个办法还是向日本学来的。”

她进一步介绍,后来这种所谓的“化学酱油”被指含有具争议物质1,3-二氯丙醇,这种化学酱油工艺一度被禁止使用。但是随着科学发展,业界找到了脱干净二氯丙醇的方法,又给“化学酱油”提供了生存的空间。不过,港媒所称的“化学酱油”与此显然又有不同。

## 酿造酱油要半年,化学浸出只需10小时

李锦记技术部门有关负责人指出,酿造和化学配制是两种不同的工艺。在广东酿造酱油起码要3个月到半年的酿制期,而采用化学方法浸出只需8~10个小时就能制作好。另外化学分解和用酶降解也是两种不同的手法。

既然《配制酱油》标准规定,酿造酱油的比例不得少于50%,也就是说,不含任何酿造酱油,只用各种化合物配制的“化学酱油”是违规的。但是,上述李锦记技术负责人表示,问题的关键是现在仍然没有办法测定配制酱油中是否真的按照规定含有50%以上的酿造酱油。由于很多消费者都已经知道酿造酱油比较好,所以有些厂家为了争市场就把实际

是配制酱油的产品都标成酿造酱油,钻了空子。

记者了解到,目前质监部门对酱油产品的抽检主要是检验食品添加剂(防腐剂、色素等)和细菌类检测,并没有进行基因检测。比如今年3~4月广州市质监局委托质检机构对该市生产的酱油产品进行监督抽查,对苯甲酸、山梨酸、细菌总数、大肠菌群、致病菌、罗丹明B、黄曲霉毒素B1、胭脂红、苋菜红、诱惑红等项目进行检验,当时抽检的24个批次全部合格。以往发现的不合格情况主要是质量指标氨基酸态氮(以氮计)项目不达标,安全指标防腐剂、菌落总数超标等问题。

## 酱油新标准仍未涉及如何区分

国家标准《酿造酱油》和行业标准《配制酱油》正在修改,修改内容主要涉及铵盐、可溶性无盐固形物(影响风味的重要指标)、氨基酸态氮等安全及品质指标,并无涉及酸水解植物蛋白调味液的修改内容。中国调味品协会在今

年7月发出上述两个标准的征求意见稿(第二稿)。其中,《配制酱油》修改了铵盐的比例,同时增加要求在产品标签上要注明酿造酱油比例(以全氮计)。新标同样没有涉及酿造和配制的区分问题。



链接

## 酱油允许使用的添加剂及使用限量(部分)

- 苯甲酸钠 1g/kg
- 丙酸及其钠盐、钙盐 2.5g/kg
- 防腐剂对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 0.25g/kg
- 乳酸链球菌素 0.2g/kg
- 三氯蔗糖(又名蔗糖素) 0.25g/kg
- 山梨酸及其钾盐 1g/kg
- 酸枣色 1g/kg
- 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜) 1g/kg
- 焦糖色(加氨生产、普通法、亚硫酸铵法)按生产需要适量使用

支招

## 购买酱油 一摇三看

一摇:好酱油摇起来会起很多的泡沫,不易散去。三看:一看工艺,是酿造还是配制酱油。采用传统工艺的高盐稀态酿造酱油风味较好、含盐量较高,采用速酿工艺的低盐固态发酵酱油含盐量较低。二看指标,氨基酸态氮含量越高,味道越鲜。三看用途,酱油上应标注供佐餐用或供烹调用,供佐餐用的可直接入口,卫生指标要求高,如果是供烹调用不能直接用于拌凉菜。 据《广州日报》

通通有 金融资讯 省会都市第一资讯平台 每日 提供 各类信息 刊晚报分类信息优惠多重礼正在进行中……登的越多优惠越多效果越好! 欢迎来电垂询:0371-65837780 65837790 67655128

**真正无抵押** 咨询  
80后特优惠息低 凭有效证件借贷  
电话:65856296 十分钟办理  
55620721 87095569  
地址:花园路国贸新领地4号楼2单元405室

**急用款** 咨询  
当即下款 利息低 凭有效证件借  
电话:65521333 87512355  
地址:花园路国贸新领地4号楼3单元1303

**小额贷款无抵押**  
房贷、车贷、按揭房再贷、公务员信贷  
15617819333 13592453987

**金融**  
金融  
房车抵押 当天放款  
息低简便 60688895

**银行信用卡**  
无抵押贷前零费用 15638887220  
万博投资  
63711620 13526405371

**急用款**  
现房、按揭房、欠款  
房、购房合同、车辆、理  
财息高放款前无费用  
86009510 86127109

**房车抵押银行低息**  
放款快 68736268  
贷款  
★工商提额 10-100万 18638132333√  
★信用卡空卡养卡托管 13721449601  
★信用刷还费低 13683818447  
★信用卡刷还 15237143300√

**银行无抵押贷款** 零费用  
15538006633  
众信 无抵押 贷款  
免担保 低利息  
房贷 车贷 营业执照贷  
53731177 4006760371

**招商合作**  
★招洗浴中心合伙人 13903845489  
★教育培训楼招商 15303831092  
★免加盟保年利30万 18037127161  
★世界品牌免费创业 15093264561  
★电器销售加盟 13298115605  
★畅速快递郑州招商 18739942926  
★最尊贵的礼品 www.dingji Zhou.cn

**金麟担保**  
理财安全 收益高 现房按揭房 贷款低息快  
车辆 商铺 公务员信贷 中小企业融资  
航海路公司 88887801 13937179358  
花园路公司 68858585 65791881

**金盾无抵押无担保**  
凭本市户口、证件当  
时得款,来者从优  
投资 电话 15324994141  
地址:陇海路与大学路交叉口康桥华城8#2单元12层271室

**兴国担保**  
无抵押无担保  
各种房车企业信用贷款  
南区:66663355 北区:88888848

**无抵押快贷**  
额度高 15515771581 户籍不限

**河南尊享投资**  
专业为房地产、中小企业投资  
企业应急资金、大额拆借、  
房本购房合同、按揭房借款、  
利息低,联合投资  
0371-55699678、15225072916

**航空火车票系统**  
空白市场诚招加盟代理  
咨询热线:400-055-7688

**鼎源 房车快贷**  
现房、按揭房、购房合同、车辆、低息高额  
费用低当日得款 财富热线 4006900989  
86187071 86187072

**按揭房再贷**  
当日放款,贷前无费用。现  
房、欠款房、购房合同、车辆、  
商铺、理财收益高 56888589

**无抵押贷款**  
现房、按揭房再贷、购房合同、  
商铺、车辆放款快  
鼎源担保 4006590371

**房车贷款**  
信用贷,商铺,中小企业应急贷,当  
天放款。理财咨询 65659916

**航空火车票系统**  
空白市场诚招加盟代理  
咨询热线:400-055-7688

**航空火车票系统**  
空白市场诚招加盟代理  
咨询热线:400-055-7688