

卫生部拟撤销38种食品添加剂,其中17种均为着色剂

冰激凌色彩可能要变单调

罐头、调味料、糖果、饼干中的甘草用量过大易损肾气

据卫生部网站消息,2,4-二氯苯氧乙酸等38种食品添加剂已不具备技术必要性,卫生部拟根据有关规定予以撤销。

卫生部日前在其官方网站发布《卫生部办公厅关于征求拟撤销2,4-二氯苯氧乙酸等38种食品添加剂的意见函》。

函件称,根据《食品安全法》和《食品添加剂新品种管理办法》的规定,卫生部2012年1月公开征求55种食品添加剂安全性和工艺必要性意见。根据征求意见情况并经组织专家审核,2,4-二氯苯氧乙酸等38种食品添加剂已不具备技术必要性,卫生部拟根据有关规定予以撤销。现公开征求意见,请于2012年4月20日前按下列方式反馈意见。如不同意撤销,请说明具体理由。

17种食品添加剂均为着色剂

近年,不少食品以鲜艳的色彩赢得消费者的青睐。但这些颜色是食品本身的颜色吗?颜色鲜艳的食品对身体是否有不利影响?4月7日,权威食品安全专家、湖南省疾控中心吴传业教授说,撤销的38种食品添加剂中,茶黄色素、茶绿色素、柑桔黄、黑加仑红等17种食品添加剂均为着色剂。着色剂包括合成色素和天然色素两类,目前市场上鲜艳食品的色彩都是着色剂所致。

甘草用量大损肾气

甘草是一种补益中草药。生甘草能清热解毒,润肺止咳,调和诸药性;炙甘草能补脾益气。

除药用之外,甘草在食品工业中允许作为罐头、调味料、糖果、饼干、蜜饯(广式凉果)的甜味剂,用量视“正常生产需要”而定。抽提物亦用于烟草、雪茄和嚼烟,或用作啤酒、巧克力、香草、甜酒等香精的配制基料。民间用甘草末制甘草橄榄等调味干果。

不过,甘草也有不小的副作用:古代就

近段时间气温升高,不少市民在逛街时吃起了冰激凌。不过,今后冰激凌的颜色可能变得单调起来。

吴传业说,冰激凌本来的颜色是白色的,但市场上的冰激凌五颜六色,这些都是着色剂起到的效果。在冰激凌的生产工艺中,着色剂加与不加并不影响生产、储存及营养价值等,但市民长期低量吃含有着色剂的食品对健康有一定影响。

有本草学家指出甘草“有小毒”,一次使用量不宜过大。甘味可能导致“肾气”受损,因而“肾病禁甘”。甘草主要含甘草甜素,可水解成甘草次酸。甘草次酸的化学结构和作用都类似于肾上腺皮质激素。长期服用激素可以引起血压升高等,因此,甘草虽然属于天然植物药,相对比较安全,但长期滥服甘草的话,还是会产生全身浮肿、血钠浓度增高等现象。长期的水肿可加重心脏和血管的负担,加上高浓度钠离子对血管壁的损害,最终可导致高血压发生。

2,4-二氯苯氧乙酸是农药

2,4-二氯苯氧乙酸用作化学防腐杀菌剂,我国规定可用于蔬、果的保鲜,最大使用量为0.01g/kg,残留量不大于2.0mg/kg。

2,4-二氯苯氧乙酸的类别为农药,可用作除草剂、植物生长剂,其毒性分级为高毒。

茶黄色素无毒副作用

茶黄色素可用作着色剂。我国《食品添加剂使用卫生标准》(GB 2920-1996)规定:可在果蔬汁饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装,奶茶、果茶中按生产需要适量使用。通

常在汽水、糖果、糕点中的使用量约0.4g/kg。经过临床试验,验证了茶黄色素具有调节血脂、预防心血管疾病的功效,而且无毒副作用。

谷氨酰胺转氨酶可改善食品质构

谷氨酰胺转氨酶(TG酶),可改善食品质构。可以通过催化蛋白质分子之间发生的交联,改善蛋白质的许多重要性能。如用该酶生产重组肉时,它不仅可将碎肉粘在一起,还可以将各种非肉蛋白交联到肉蛋白上,明显改善肉制品的口感、风味、组织结构和营养。它可将某些人体必需氨基酸(如赖氨酸)共价交联到蛋白质上,以防止美拉德反应对

氨基酸的破坏,从而提高蛋白质的营养价值。

由于TG广泛存在于动物组织,人们一直都在食用含有TG催化形成的ε-(g-谷氨酰)赖氨酸异肽键的食物,因此,用TG生产的新型食品不仅对人体是安全的,还有利于人体的健康。所以,谷氨酰胺转氨酶是一种使用效果非常明显、用途非常广泛的新型食品添加剂。

酸性磷酸铝钠用作发酵膨松剂

酸性磷酸铝钠,由高纯度磷酸制备而成,用作发酵膨松剂。危害性暂无数据。

拟撤销的38种食品添加剂

- | | | |
|---------------|---------------------------------|--------------|
| 1. 2,4-二氯苯氧乙酸 | 14. 仲丁胺 | 27. 沙棘黄 |
| 2. 4-苯基苯酚 | 15. 2-苯基苯酚钠盐 | 28. 酸枣色 |
| 3. 4-己基间苯二酚 | 16. 冰结构蛋白 | 29. 椰子壳棕 |
| 4. 不饱和脂肪酸单甘酯 | 17. 茶黄色素 | 30. 叶绿素铜钾盐 |
| 5. 刺楸桐胶 | 18. 茶绿色素 | 31. 玉米黄 |
| 6. 甘草 | 19. 多穗柯棕 | 32. 藻蓝(淡、海水) |
| 7. 葫芦巴胶 | 20. 柑桔黄 | 33. 植酸钠 |
| 8. 黄蜀葵胶 | 21. 谷氨酰胺转氨酶
(作为稳定剂和凝固剂的使用规定) | 34. 花生衣红 |
| 9. 联苯醚(二苯醚) | 22. 黑加仑红 | 35. 甲壳素(几丁质) |
| 10. 偏酒石酸 | 23. 金樱子棕 | 36. 甲基纤维素 |
| 11. 辛基苯氧聚环氧基 | 24. 落葵红 | 37. 蓝锭果红 |
| 12. 薪草提取物 | 25. 密蒙黄 | 38. 酸性磷酸铝钠 |
| 13. 乙萘酚 | 26. 桑椹红 | |



食品添加剂非法添加才有害

三聚氰胺、苏丹红、瘦肉精、塑化剂等,这一系列“恐怖名单”让为数不少的消费者对食品添加剂谈虎色变,然而我们日常食用的食品饮料等仍然添加了各式各样的添加剂,那这些食品添加剂真的不安全吗?

中国工程院院士孙宝国教授举了个例子,比如防腐剂山梨酸及山梨酸钾,它们属

于不饱和脂肪酸,可以参与人体的正常代谢,分解为二氧化碳和水,适量使用对人体是无害的。如果不加防腐剂,食品可能还没运到超市就腐败变质了,想在市面上买到绝无添加剂的食品几乎不可能。食品添加剂本身没有错,我们要反对的是那些滥用、错用、或者违法使用食品添加剂,甚至添加非食用物质的行为。

生活离不开食品添加剂

那食品添加剂哪些是合法的,哪些是非法的呢?我们又如何选择呢?孙宝国指出,首先要纠正一个错误的概念,那就是很多消费者将食品非法添加物和食品添加剂混为一谈,三聚氰胺、瘦肉精等本身就不是食品添加剂,而是化工原料,这些物质是严禁加入到食品中的。

我国规定使用的食品添加剂共有907种,如防腐剂、抗氧化剂、增稠剂、乳化剂、甜味剂、疏松剂对于食品是必不可少的,每家每户中的酱油、味精、食盐等其实都属于食品添加剂的范畴。这些食品添加剂名录都经过了严格的安全性鉴定,按规定使用不会对人体造成危害。有的食品添加剂还是对人体有益的物质,如番茄

红可以增加人体维生素E,低聚糖、低聚木糖、木糖醇等功能糖产品,能降血糖、增殖肠道益生菌、防止肥胖等,对人体非常有益。就连我们平时食用的食盐,也加入了碘和防止结块的抗结剂。

因此,对食品添加剂,我们应当心平气和地接受,肯定它们对食品的安全、美味和方便所做的贡献,但要避免过度追求口感、颜色、味道的误区,不过度依赖加工食品和快餐食品,接受食品的天然特性,重视食品的自然品质,从而明智地选择食品。

“实际上凡是加工食品,多少都会使用到添加剂。换句话说,确实我们现在基本上离不开它。”国家食品安全中心王竹天教授说。

据《潇湘晨报》、《晶报》

