



赵普 (设置备注)

http://weibo.com/zhaopuctv

北京

博客: http://blog.sina.com.cn/zhaopuctv

工作邮箱zhaopudevip@sina.com

✓ 已关注 | 取消 求关注 @他 设置分组 更多

新浪认证

央视主持人

举报身份 申请认证

383 1579941 1277

关注 粉丝 微博

转发来自调查记者的短信。同志们：不要再吃老酸奶（固体形态）和果冻，尤其是孩子，内幕很可怕，不细说。

今天11:04 来自iPhone客户端 转发 (127330) | 收藏 | 评论 (24029)

昨日,央视主持人赵普的一则微博充满悬疑,“转发来自调查记者的短信。同志们:不要再吃老酸奶(固体形态)和果冻,尤其是孩子,内幕很可怕,不细说。”

为啥不能吃?有多可怕?为啥不细说?网民们针对食品安全问题的那根神经再次被挑动。

很快,两种食品中的一个添加剂“明胶”被网友扒出水面。

记者 张玉东

“不要再吃老酸奶和果冻,内幕很可怕,不细说。” 央视名嘴一则微博 众网友胶着了

晚上7点多,赵普已经删了这条微博 把老酸奶和破皮鞋扯一块的@朱朱文强“接到电话”也删了微博

老酸奶与破皮鞋

央视主持人赵普的这条微博发布于昨天11点04分。截至下午5点左右,该微博被转发了127330次,评论24029条。

赵普并没有说明两种食品不能吃的原由,但网友几乎一边倒的认为,不能吃老酸奶和果冻,应该是因为其中所添加的明胶。

在微博中搜索关于“老酸奶”的信息,@经济观察报记者“朱朱文强”的一条微博很显眼。

后来,“朱朱文强”删除了该微博信息。

昨晚19点23分,我发现@赵普所发关于“老酸奶和果冻”的微博也已删去。



朱朱文强

今晚群聚扯淡,央视一哥们说,以后你们谁也别吃果冻和酸奶了,大伙问为啥,他弄了一比喻说,哪天你们扔了双破皮鞋,转眼就进你们肚子了。得嘞,我们算体验红军过草地了。末了,这哥们说,其实这才是今年315晚会的重头,可惜片子没播。



南方都市报:【吃老酸奶、果冻等于吃破皮鞋吗?】央视主持人@赵普称:“来自调查记者的短信:不要再吃老酸奶(固体形态)和果冻,内幕很可怕,不细说”。@朱朱文强补充,这有点像是“破皮鞋进了肚子”。老酸奶、果冻怎么和破皮鞋联系在一起了?其实我们在2009年就做了调查,写得很详细。<http://t.cn/zO93uRe>

烂皮子“美白”变明胶 曾有详细报道

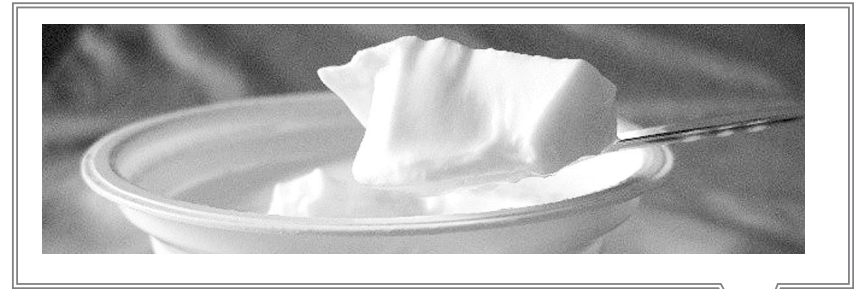
2009年5月16日,《南方都市报》曾在AA16版详细报道,一些明胶生产厂家将制造皮革制品所剩的边角料熬制成明胶的全过程。

报道中描述,这些边角料在经过浸泡、清洗、熬煮、冷却、美化、低温冷却、分割、晾晒、粉碎等多道工序后,就会变成亮晶晶的明胶颗粒了。

这种过程生产出的物质,又被称为“皮革水解物”或“工业明胶”。

药监人员介绍,皮革水解物是由废品皮革用石灰鞣制后生成,其中往往含有重铬酸钾和重铬酸钠,生产过程中会产生大量重金属六价铬有毒化合物,被人体吸收,危害人体健康。因此皮革水解物只能用于生产工业明胶,不能用于食品加工。

“这种皮革水解物已被列入第二批《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单》,其毒性堪比三聚氰胺。”



业内人士分析 可能是添加剂出的问题

昨日下午5点35分,记者与河南农业大学畜牧兽医科技公司总经理李守义取得联系。

“我记得去年上海曾报道过皮革奶的事,今年还没有听说过。制作老酸奶一般要用明胶和果胶,果胶是用果皮制作的,可以增加弹性;明胶是用动物骨头熬制的,可以增加脆性。按照国家标准添加是没有问题的。”李守义说。

“三聚氰胺事件出来后,现在国家对奶源控制很严,奶源上应该不会出现问題。不过生产老酸奶的厂家要从外面购买添加剂,不排除生产添加剂的厂家受利益驱使更改原材料的可能,进来的添加剂如果把关不严就会造成问題奶的出现,很可能指的就是添加剂方面出的问題。”李守义分析说。

赵庆利大盘鸡总店

开业17周年 国家专利 诚邀加盟
风味老店 独具特色 欢迎惠顾

地址: 京广南路与华中路口东50米路南
电话: 68722983

吃还是不吃? 这是个问题

对于,央视主持人赵普告诫大家远离老酸奶和果冻的微博,引起了网友们的热议。

@“Cynth Y”:倒,这两个都是我爱吃的,刚才吃了果冻。

@“新播报齐铭”:老酸奶是去年超市多起来的,我还说挺好吃呢,这下完了,估计快下架了。

@“落魄书生周筱赟”:不用这么神秘兮兮啦。所谓老酸奶,就是更加浓稠,其实是大量添加工业明胶。工业明胶,就是用垃圾里面回收的破烂皮革之类做出来的。果冻更是如此。

@“马普尔小姐的毛衣”:这属于一棒子打死型的……调查的结果是一个有问题,还是个都有问题,是小牌子的有问题,还是大牌子的有问题?要按这个思路想,恐怕就没有能吃的东西了……所以照吃不误~

@“CS_陈”:别把所有的都一棍子打死啊。为什么我实习公司的员工还吃自己生产的老酸奶。很多员工和行政人员都会买自己公司生产的来吃,难道是不怕死吗?所以说有的能吃,有的不能吃,得老百姓自己分辨,别什么东西一出事,就所有的都不行。



沙漠中的生命: 上午转发赵普的这条微博发现被删除了,唉!再转发这条吧!

@时事周刊:【央视主播号召不要吃老酸奶和果冻 称内幕很可怕】央视主播@赵普

良子彦言:【朱文强删微博 是“电话到了”】@朱朱文强 老酸奶和果冻不能吃的微博发出后@赵普 也说到同样的问题,然后此二人的微博先后删除,为什么要删除?在@朱朱文强 另的一条微博评论里朱文强回答说“电话到了”,是谁给他打电话?从央视3.15本该曝却没爆再到“电话到了”这里面牵涉到多少“利益攸关方”?

真正的“食用明胶” 国家允许添加

据报道,食用明胶是国家允许使用的食品添加剂,在食品领域应用十分广泛。比如冰激凌、酸奶、干酪、软糖、奶糖、火腿肠、酱牛肉、酱油等。

中国明胶协会理事长王敬忠接受采访时,算了这样一笔账:1吨正规食用明胶的原材料,价格高达2000~3000元,而一般的皮革下脚料,1吨仅需要100~200元。但是,进入市场后,1吨食用明胶的收购价都在2万~3万元。

据报道,目前,我国仅有十几家大企业拥有生产许可证,其生产的合格明胶去年为5万吨左右。一些散落的合格企业生产的明胶多数供应到国外市场去了。

这更形成了我国每年缺口1万吨合格食用明胶的尴尬局面。

因为属于食用和药用的明胶太少了,所以,很多食品生产厂家使用工业明胶来代替。

律师看法 公众人物言论需谨慎

对于赵普所发微博一事,金色阳光律师事务所高健律师有着自己的看法。

“大概在3年前,一个国家的电视台报道过一家皮革厂用皮革边角料做冰淇淋的事。”高健说,这种事他听说过。

高健说,随着微博电子信息的高速发展,传播的力量、速度、广度相当惊人,谁都想不到一件事会发展多快。

微博的存在有它的长处也有它的短处,比如非官方部门所发布的微博,它的评论、转发需要广大网民、受众具有一定的真假分辨能力,毕竟它不像传统的东西那么有根据。

“只针对网络发布信息的问题,我在这儿提醒广大网友,如果故意制造恐怖虚假信息,造成严重后果,是要承担刑事责任的。”高健说。

而针对名人来说,高健认为,作为一个社会公众人物,广大群众对他们的注意度比较高,一般会觉得他们的专业知识、道德修养以及对一些问题的了解比较全面,所说的话和发布的信息比较客观真实,他们的话更容易引起大家的共鸣和信任,不过也容易让人盲崇。

“这就要求公众人物言论要谨慎。”高健说,公众人物所发表的言论来源和出处都应有客观证据来支持印证。

网友爆料称,朱朱文强因接到电话而删了微博