

美国《华尔街日报》25日报道,享誉全球的新西兰牛奶及奶制品近日被检测出含有低含量的有毒物质双氰胺,目前新西兰政府已经下令禁售含有双氰胺的奶类产品。

# 新西兰奶粉也出事了 孩子们还能喝啥?

被检测出含有低含量有毒物质双氰胺  
该物质是牧场用来保护环境 高剂量对人体有害  
中国进口奶粉八成来自新西兰



## 停售相关奶类制品

新西兰政府没有说明在什么牌子或生产商的牛奶和奶粉中发现双氰胺,但是已经下令禁售含有双氰胺的奶类制品。新西兰最大的奶制品商恒天然向新西兰第一产业部保证,其产品不存在安全风险。但新西兰媒体认为,该事件可能影响国际社会对新西兰奶制品的信心,预计对总值9.24亿美元的新西兰奶业构成沉重打击。

新西兰农民普遍会在牧场使用双氰胺,目的是防止硝酸盐等对人体有害

的肥料副产品流入河流或湖泊。报道称,目前国际上没有相关标准规定食物产品中可接受的双氰胺含量,但高剂量的双氰胺会对人体有害。此外,双氰胺还可用作三聚氰胺的生产原料。

目前,新西兰两大肥料公司已经停止出售并召回双氰胺产品,直至政府查出残留双氰胺的来源。新西兰政府官员担忧,该事件可能对新西兰乳制品形象造成很大损害,乳制品出口占到整个国家出口的三分之一。

## 国际上没有相关标准

据新西兰媒体报道,肥料公司Ravensdown行政总裁格雷格·坎贝尔称,新西兰第一产业部最开始的调查认为双氰胺不会造成食品安全问题。但是,后来美国食品和药物管理局将双氰胺添加到安全性待检测物质名单,随后双氰胺的安全性遭到质疑。

新西兰第一产业部通用标准副总

监卡罗尔·巴尔瑙强调,新西兰的声誉源于当地出产的高质量食物,新西兰政府正研究双氰胺的使用规定。第一产业部已经成立工作组来评估该事件的影响。

巴尔瑙称,正是因为没有食品含量标准,消费者以及国际市场对于奶粉中检测出双氰胺残留都很难接受,即便含量很低。

## 5S纯物理压榨葵花仁油 原色原香常葆健康

“油多菜香,一哄而光”,这句民间谚语道出了中国人炒菜嗜油的用油理念。然而,据中国营养学会推荐的最科学的用油标准为“每人每天油脂摄入量不高于25克”。所以“少放油,菜不香;多放油,不健康”成了许多人的用油矛盾。其实,通过使用鲁花浓香葵花仁油就能够解决这一问题,鲁花5S纯物理压榨工艺应用到葵花仁油的生产上,这样使成品油从安全、营养、味道等多方面保证了葵花仁油的“原色原香”。

首先,要对原料进行“剥壳去皮”工序,这是确保葵花仁油“原色原香”的基础工序,如果原料不经过“剥壳去皮”这道工序,就需要使用化学浸出和高温精炼进行脱蜡、脱臭等处理,化学与高温会破坏原料的活性营养,使香味消失。经过“剥壳去皮”工序再采用鲁花

独特的焙炒工艺,让葵花仁油“生香留香”。鲁花5S纯物理压榨工艺通过原榨方式只榨取第一道葵花仁原汁,生产全过程不添加任何化学添加剂,保证油品无化学污染,保留了油脂原香和活性营养。

葵花仁油具备的原色、原香两大特点,也可作为消费者辨识压榨油和浸出油方法。即第一,压榨油颜色偏金黄色,浸出油清亮无色;第二,压榨油具有浓郁天然原香,浸出油无香味。

少吃油,吃香的油,用少量的油也能让菜更香,既节省经济成本,又符合中国营养学会推荐的“每人每天油脂摄入量不高于25克”的标准。选择“原色原香”的鲁花葵花仁油,既满足消费者对于色、香、味的需求,同时也符合健康用油理念。

## 新西兰政府:必要时会与中方沟通

新西兰第一产业部通用标准副总监巴尔瑙25日上午接受采访时表示,目前该事件并未影响新西兰奶粉向中国的出口。

巴尔瑙称,新西兰驻华外交官也已经得到双氰胺的相关信息,如果需要的话会与中国相关负责人沟通。巴尔瑙

称,新西兰奶农中只有5%使用双氰胺,所以受影响的乳制品很有限,而且一年当中,牧场只使用双氰胺2至3次。

巴尔瑙还解释了三聚氰胺和双氰胺的关系。他表示,双氰胺中含有微量的三聚氰胺,但是含量非常低,检测中未检出三聚氰胺。

## 恒天然公司:没有国际标准 停用为自愿

恒天然公司公共事务董事总经理马勒表示,恒天然支持暂停使用双氰胺,并且已经参与到相关的工作小组,监测双氰胺的使用所产生的后续影响。

他表示,该事件可能变成一个“贸易

事件”。双氰胺在保护环境方面很有效,但是重中之重是保护新西兰乳制品产业的名声。“在没有任何相关国际标准的情况下,自愿暂停使用是负责任的做法。”

## 中国进口奶粉 八成来自新西兰

中商流通生产力促进中心乳业分析师、新华社特约分析师宋亮表示,目前中国市场上进口的新西兰大包奶(包括脱脂奶粉、全脂奶粉)占到了中国总进口量的80%,而新西兰乳制品占到了中国全进口婴幼儿食品的40%左右。

他说,其实在新西兰本国市场上消费的婴幼儿奶粉一般都是欧美品牌。新西兰奶粉主要用于“原料粉”进口到海外作为奶粉制造商和供应商的原料。而市场上销售的新西兰品牌奶粉其实并不多。在中国同样如此,很多

在华销售的新西兰品牌都是后来形成的,其中中国资本在新西兰投资建厂,注册品牌。

宋亮表示,由于新西兰奶粉主要作为原料奶,全球60%的奶制品企业和乳品供应商采用新西兰奶源的奶粉。而这将对这些企业造成重创及重大打击。其中包括明治、雅培、惠氏等国际知名大品牌。而其他30%左右的品牌采用的是其他奶源的奶粉,包括澳大利亚、丹麦、法国和荷兰。而这些国家的奶制品将因此受益。

## 国际上首次披露 或严重打击奶业

宋亮指出,相比于中国奶牛的“圈养”方式,新西兰的奶牛养殖是采取放养的方式。如果草木干旱,奶农往往会使用一些肥料增强草木的抗旱性以及肥力,这就造成了污染。而由于新西兰本国国内注重环保,因此使用双氰胺对草木中的有害物质进行中和,这就导致了残留的药品流入奶牛体内,造成奶品的污染。

宋亮指出,服用这些有害奶源对人体是有害处的,但是国际上并没有关于双氰胺在奶制品中的一个国际限量标准。这

是国际上首次披露,将对整个产业造成严重影响。

他告诉记者,新西兰政府的披露将可能导致中国政府对所有进口的乳制品进行全面、彻底、强制检查。不仅是中国,世界上其他国家目前还没有针对奶品中的双氰胺进行专项检查,这一事件将直接促成这一检查。此外,这一事件的披露还将导致中国与欧盟、美国等国家就双氰胺的含量标准,以及有害病理研究进行协商制定。

据《法制晚报》

马上追踪

专家解析