



新华解码

面包糕点为何不再使用这种添加剂?

根据国家卫生健康委、市场监管总局发布的《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024),自2025年2月8日起,脱氢乙酸钠(脱氢乙酸及其钠盐)不再用于面包、糕点、果蔬汁(浆)等7类食品,在腌渍蔬菜中的最大使用量也由1克/千克调整为0.3克/千克。

为何对这种食品添加剂的使用进行调整?之前吃了添加脱氢乙酸钠的食品,是否有危害?怎样科学看待食品添加剂?记者采访食品安全专家予以解读。

为何调整使用脱氢乙酸钠? 尽量降低风险

专家告诉记者,脱氢乙酸钠是一种常见的食品添加剂,对酵母菌、霉菌、腐败菌具有良好的抑制作用,过去几十年里被多国许可,广泛应用于食品中,以延长保质期。

此前,有动物实验研究显示,多次大量食用脱氢乙酸钠,可能造成动物取食减少、体重下降、凝血能力下降、肝肾组织变化等问题。

中国农业大学食品科学与营养工程学院教授范志红认为,这类动物实验并不能证明人类少量吃这种添加剂也会导致同样危害,但往往会让人们对该物质有更严格的限量。比如,烘焙产品近年来消费量明显增多,其中的食品添加剂含量就需要重新考量。相对来说,腌渍蔬菜消费量并不多,所以只是降低了最大限量。

专家表示,食品安全追求“尽可能降低风险”。随着最新科研发现以及国内食品消费结构改变,食品添加剂使用也会相应作出调整,防患于未然。

食用后健康风险有多大? 摄入量决定安全性

脱氢乙酸钠已经在食品行业使用了较长时间。不少人关心:此前吃过这种食品防腐剂,会造成身体伤害的风险有多大?

食品安全专家表示,风险大小跟摄入量密切相关,即要看消费者实际一次吃进的量,以及一年当中吃的频次。

范志红表示,脱氢乙酸钠在人体内能够被代谢掉。相关实验数据显示,脱氢乙酸钠在毒理学上不属于高毒成分,动物实验发现其有害作用,是在“长期”“反复”“大量”食用之后的结果。人们日常摄入量一般不足实验中发现有害量的十分之一,无需过于担心健康风险。

科信食品与健康信息交流中心副主任阮光锋表示,脱氢乙酸钠并非被“禁用”,它依然是允许使用的食品添加剂,可以用在腌渍蔬菜、发酵豆制品等食品中。这说明风险评估结果显示,合理使用脱氢乙酸钠依然是安全的。

食品添加剂还能不能吃? 可以合理使用

出于对食品安全的考虑,还有部分消费者担心防腐剂等食品添加剂“添加”了风险。

对此,中国工程院院士、中国食品科学技术学会理事长孙宝国表示,食品添加剂的使用历史悠久,例如古代卤水点豆腐时使用的卤水,其主要成分氯化镁,便是一种添加剂。现代人的生活更是离不开食品添加剂。

孙宝国介绍,我国相关标准规定了23类2300多种食品添加剂,包括防腐剂、着色剂、膨松剂、甜味剂等,按照标准使用,不超过最大使用量和最高残留量,不会引发食品安全问题。过去发生的一些食品安全事件,往往源于违规使用“非法添加物”或滥用食品添加剂。据新华社电

顾客在超市购买蔬果 新华社发

节后不少蔬菜水果进了垃圾桶 如何减少损耗浪费?

冰箱里“被遗忘”的蔬菜烂了,果园里卖不出去的果子扔了……

业内专家和研究报告指出,“吃掉1/3、扔掉1/3、烂掉1/3”,蔬菜、水果等七大类食物一年损耗浪费数亿吨。日常生活中,蔬菜、水果存在大量浪费、损耗。

是什么造成了蔬果的大量损耗?如何减少不必要的浪费?“新华视点”记者展开了调查。

蔬菜、水果损耗浪费不容忽视

春节过后,山东济南市民张敏对冰箱进行了“大扫除”,扔掉一批“生鲜垃圾”:一整颗生霉的卷心菜,4个软烂的柿子,一抽屉变皱的苹果……这些蔬果,有的是一箱箱网购来的,有的是从超市里一袋袋买回来的,还有的是父母“投喂”的。

“心疼这些浪费掉的蔬果,也心疼钱。但没办法,吃不放进冰箱,忙起来就忘了,放坏了只能扔。”张敏说。

除了家庭中的蔬果浪费,零售环节的蔬果损耗也较高。

在京津冀地区,记者走访一些蔬菜、水果经销商时了解到,分季节看,夏季损耗高于冬季。总体来看,蔬菜损耗率达10%至15%,其中白菜、菠菜等叶菜损耗较大,占总损耗的六七成;水果损耗率为8%至10%,其中葡萄、香蕉、猕猴桃损耗较大,约占总损耗的七八成。

“萎蔫、腐烂的蔬菜、水果,要么剥掉表皮,要么直接扔掉,菌类根部也要掰掉。店里虽有两个保鲜柜,但只能存放100斤左右,不足以满足日常保鲜需求,对温度、环境要求较高的水果蔬菜坏得快、扔得多。”北京一名店主说。

《2023年中国食物与营养发展报告》也显示,我国蔬菜、水果等七大类食物损耗浪费率约为22.7%,按2021年产量计算,共损耗浪费4.6亿吨,折合经济损失达1.88万亿元。

多环节短板不足造成损耗浪费

业内专家表示,我国蔬菜、水果在生产、流通、消费等环节仍存在一定短板不足,造成了损耗、浪费。

浙江大学环境与资源学院研究员田生科等受访专家认为,在生产环节,市场信息的不对称限制了蔬菜、水果产业对市场变化的适应能力;农产品与工业产品不同,保质期普遍较短,一旦价低卖难,浪费就很难避免。

2024年6月,记者走访山东滨州、菏泽、聊城等地农产品生产基地发现,西瓜、芸豆等农产品的地头价低于往年同期。

“农产品价格越贱越卖不动。一卡车西瓜,一天只能卖一半。”受访农户、蔬果经营商户告诉记者,西瓜等农产品前几年价高,吸引农民跟风种植,面积、产量一扩再扩;加之受天气影响,部分蔬果出现高温大棚、低温拱棚、露天三种种植方式“撞期”上市情况,致使价格低迷,卖难浪费。

在流通环节,不少受访者反映,我国农产品的物流体系发展仍相对滞后。

如何减少蔬果浪费

2024年11月,中共中央办公厅、国务院办公厅印发的《粮食节约和反食品浪费行动方案》提出,切实降低粮食和食品损耗浪费。

河北科技师范学院食品科技学院教授刘绍军认为,根据蔬菜产区的栽培面积和生产能力,加强恒温库设施建设,提高冷链运输能力。

为保持蔬菜新鲜,避免积压浪费,河北省秦皇岛小江蔬菜专业合作社建设了高标准蔬菜冷藏保鲜库,并设计了专用货架,通过张贴内部识别码,使产品可追溯,快速了解库存情况,便于仓储管理。

商务部等9部门2024年底印发的《关于完善现代商贸流通体系推动批发零售业高质量发展的行动计划》提出,到2027年,果蔬和肉类冷链流通率分别达到25%和45%。

果农周春国说,自己种植的柑橘属于外皮较薄、果实偏软的品种,其附加值无法覆盖单颗包装成本;而成箱销售时,压箱底的柑橘易被压坏,损耗较高。

在山东一蔬菜产销基地,当地交通部门调研发现,蔬菜物流水平还不高:只进行简单包装,采用常温物流配送,耗损较大。

虽然当地的两大交易市场在2018年就实现了蔬菜等农产品交易量超50亿公斤,但成规模的蔬菜冷链运输企业却只有2家,全域冷链运输车辆100余台,数量不足且运力有限。

在消费环节,综合加工利用技术匮乏也造成了不少蔬菜、水果的“被动浪费”。

一位长期研究蔬菜储运保鲜与加工的专家告诉记者,许多地方的消费市场净菜需求旺盛,净菜加工过程中会产生大量有食用或利用价值的副产品,可进行深层次加工利用;但目前这方面技术相对匮乏,造成20%至30%的资源被浪费。

山东师范大学地理与环境学院副教授张雯认为,在改进包装设计、加工工艺之余,可以发挥电商优势,优化蔬果流通模式,减少过剩生产、库存积压和物流损耗。

“家人们,冬天就要吃烤红薯。”在山东省德州市夏津县银城街道后赵庄村,3名老农农开直播卖红薯。当地还将后赵庄村红薯交易市场建成京津冀红薯重要集散地,依托直播账号影响力,年红薯吞吐量达5亿斤,大大减轻了红薯集中上市期的销售压力。

此外,业内专家指出,一些细菌在冰箱中照样可以生长繁殖,甚至污染别的食品。消费者应摒弃“冰箱就是食物保险箱”的观念,根据实际需要购买食材,树立健康节约意识。据新华社电