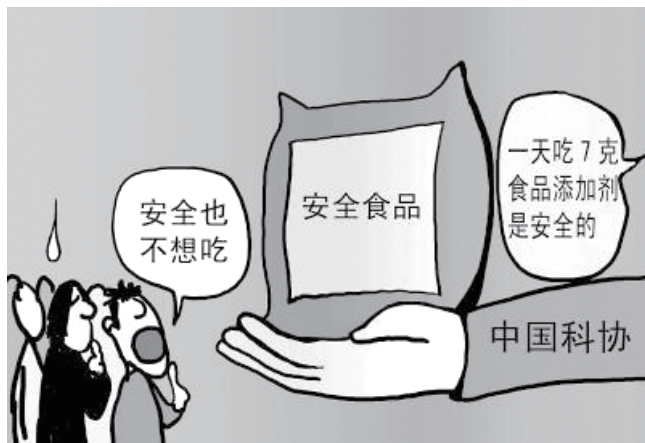


# 食品添加剂是天使还是魔鬼?

爽口的毛肚、鲜嫩多汁的牛肉、吹弹可破的虾仁、鲜香的火锅，“上乘食材熬制”的高汤……走进各类餐厅，声称“新鲜食材”、“原汁原味”、“纯正熬制”的各类餐饮食品，以亮丽的颜色、诱人的气味、浓烈的味道让人胃口大开。然而有媒体曝光食品添加剂乱象，发现市场上许多色香味俱全的美食其实不少是靠各类添加剂“调”出来的。



又是食品添加剂，“食品添加剂是食品工业的灵魂”、“没有食品添加剂工业，就没有现代化食品工业”，这两句被食品行业人士当作共识的话，在普通百姓看来，就好比洪水猛兽般可怕，有调查显示，九成国人认为我国食品安全问题主要由食品添加剂造成。于是，食品添加剂就像一个矛盾体，有人认同追捧，有人质疑抨击。

“食品添加剂古已有之，现在的问题是存在着不同程度的违禁使用、超范围和超量使用等现象。”中国工程院院士、著名食品行业专家、有“香料院士”之称的孙宝国表示。

## 非天使非魔鬼的添加剂

食品添加剂到底是天使还是魔鬼，应该怎样看待才会心里有数？其实人类使用食品添加剂的历史可以追溯到一万年。我国历史记载：古人在远古时代就开始往食品中添加天然色素；北魏时便使用盐卤作为凝固剂制作豆腐；南宋加工腊肉时会使用亚硝酸盐。国外也是如此，公元前1500年，埃及便使用食用色素为糖果着色；公元前400年，人们开始为葡萄酒人工着色。

我国对食品添加剂的定义是：为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要，加入食品中的人工合成或者天然物质。从抗氧化剂、膨松剂、甜味剂再到增稠剂等，我国批准使用的添加剂一共有2400多种，它们遍布日常饮食的方方面面，发挥着防止食品腐败变质、提高营养价值、改善口感、增加品种和方便性等诸多积极作用。

## 和非法添加物不同

孙宝国表示，几乎所有食品中都含有添加剂，比如大米中有防腐剂；面粉中有抗结剂、防腐剂；油要用到脱色剂、抗氧化剂；盐里有抗结剂；酱油和醋里都有防腐剂；馒头要用到膨松剂；外地或反季节水果都要用上保鲜剂和防腐剂等。“事实上只要按规定使用添加剂是十分安全的。”

孙宝国认为，目前食品安全问题中最严重的现象是违禁使用“非法添加物”。在我国，只有列入到《食品添加剂使用标准》名单中的产品才可以被称之为食品添加剂，除此之外均称为非法添加物，但有无良商人将严禁在食品中使用的化工原料或药物当成食品添加剂来使用，众所周知的三聚氰胺毒奶粉事件

最为典型，此外在辣椒酱及其制品、红心鸭蛋等食品中发现苏丹红；工业用火碱、过氧化氢和甲醛处理水发食品；工业用吊白块用于面粉漂白；双汇“瘦肉精”事件；在馒头制作过程中滥用硫磺熏蒸馒头，致使馒头中维生素B<sub>2</sub>受到破坏；将荧光增白剂掺入面条、粉丝用于增白；采用农药多菌灵等水溶液浸泡果品防腐；甲醛用于鱼类防腐等，都是在食品中违禁使用非法添加物的现象。当这些非法添加物由于滥用而暴露出问题，人们往往因为对食品添加剂缺乏了解，在认识上存在误区，混淆了非法添加物和食品添加剂的概念，而将责任归结到食品添加剂，造成食品添加剂危害食品安全的错误观念。

食品添加剂使用过程中更多问题表现在超范围、超量使用上，如2011年中央电视台曝光上海多家超市销售的玉米面馒头中并没有加玉米面，而是由白面经柠檬黄染色制成。柠檬黄是一种允许使用的食品添加剂，可以在膨化食品、冰淇淋、果汁饮料等食品中使用，但不允许在馒头中使用，这是一个典型的超范围使用食品添加剂的违法事件；再如粉丝中加入亮蓝、日落黄、柠檬黄和胭脂红等人工合成色素，以不同的比例充当红薯粉条和绿豆粉丝等，都属于超范围使用食品添加剂。

## 不含添加剂是噱头

食品添加剂的安全是建立在合理使用量的基础上，食品添加剂不能超过最大允许使用量，超过了使用量范围可能会对人体造成伤害。使用食品添加剂时要根据用量多少精确计量，而有些企业由于缺乏精确的计量设备，造成食品添加剂超量使用，此外在添加了单一的食品添加剂后再加入复合型食品添加剂或多环节使用食品添加剂等均会造成添加剂超量。

此外国家规定必须使用食品级的添加剂，而有些企业为了降低成本使用工业级的添加剂，如工业级碳酸氢铵用作食品疏松剂，也存在为掩盖食品质量问题使用食品添加剂的情况，如在不新鲜的卤菜中加防腐剂，在变质有异味的肉制品中加香料、色素等。

让孙宝国院士反感的是，个别企业把添加了某种食品添加剂与否作为卖点，在食品包装上醒目标注“不含某某食品添加剂”字样，或者利用广告、媒体等手段，标榜其产品不含食品添加剂。“其实这样做只会误导公众对食品添加剂的认识，加

深了公众对食品添加剂的误解。现在的食品生产过程已很难做到不使用任何食品添加剂，超市货架上除了极少数几种外绝大部分食品都使用了添加剂，消费者一日三餐中一般都含有食品添加剂。企业的这种不负责任地标注既违反了食品添加剂的标识规定，不符合国家有关包装标签法规和标准，也不利于我国食品 and 食品添加剂行业的良性发展。”

孙宝国强调，在一个食品添加剂无处不在的现代文明社会里，坦然接受食品添加剂、学会辨别食品添加剂、合法使用食品添加剂才是正确的选择。“而作为一名普通消费者，要做到摆正对食品的态度，很多商贩滥用食品添加剂是为了



迎合消费者不正常的诉求或偏好，比如有人喜欢特别红的枸杞、特别白的银耳、特别黄的腐竹、特别亮的橙子……因此才会出现食为好色者容的现象。”如果人们不刻意追求太漂亮、好吃的食物，商家也就不必挖空心思滥用食品添加剂了。在日常生活中尽量通过正规渠道购买大品牌的食品，一般来说，正规、大型商超销售的加工食品定期接受抽检，所用添加剂会清清楚楚写在包装上，比路边摊、小作坊安全。

## 烹饪离不开添加剂

加了“一滴香”后清水眨眼变高汤、添加了玉米香精的“煮玉米”香气逼人、“味美肉鲜”竟然是包子添加香精后的假象……在很多人眼里，这些来历不明的香精香料已成为影响食品安全的又一隐患。

到底什么是香精香料，其实就是使食品产生、改变或提高风味的一种食品添加

剂，一般配制成食用香精后用于食品加香，部分也可直接用于食品加香。在北京工商大学食品学院郑福平教授看来，香味是食品风味的重要指标，对食品质量具有重要影响。现代食品在加工过程中会流失食品的香味成分，为了弥补和改善食品的风味，提高食品质量，需要食用香精对加工食品损失的香味成分进行弥补和增强。“食用香精所用的原料、辅料等均具有相应的国家标准。依法生产和使用的食用香精，对公众的健康是无害的。这和某些食品中违法添加的非食用物质如三聚氰胺、苏丹红、瘦肉精、吊白块等具有本质区别。”

在食品加工行业，目前使用最多的是咸味香精也称肉味香精，据孙宝国介绍，咸味香精是20世纪70年代兴起的一类新型食品香精，1983年，中国的方便面产业催生了中国的咸味香精工业。20世纪90年代开始在肉制品、鸡精、膨化食品中有所应用，目前中国咸味香精的主要应用领域有方便面、肉制品、鸡精和调味品、膨化和休闲食品、速冻食品、餐饮业等，与咸味香精相关的食品工业和餐饮业的销售额在10000亿元以上。

郑福平表示，食品企业购买食用香精有严格的索证制度，在购买食品香精时需索要对方的生产许可证，这样可以保证整个流通渠道，做到有据可查。在此前查获的一些小作坊使用的香精多标示为外文，郑福平指出，目前国内可合法用于调配食用香精的食用香料有1800多种，美国公布允许使用的食用香料有2000多种，加上已批准使用但还未向社会公开的香料估计有4000种，所以即使是在美国可合

法使用的食品香精，进口到国内，也必须遵守我国的相关法律法规。没有经过国家批准，使用也是违法行为。因此对那些来历不明的所谓洋香精或小作坊生产的香精，无法确保香精的安全性能，即使发生食品安全事故，也无法追查。

专家介绍，目前餐饮行业中使用香精非常普遍，对按规定使用食用香精，消费者不必太担心，因为这与食用香精的两个特点有关，一是用量极低。食用香精在食品中的添加量大多数小于其天然存在量，即使人们不吃含食用香精的食品，事实上人们也天天在吃天然存在的食用香精。食用香精的另一特点是自我限量，食品的风味浓淡要适度才能为消费者所接受，过量使用食用香精的食品是绝对无法接受的，当其使用量超过一定范围时，其香味会令人不快甚至变得刺鼻，这样反而影响销售，因此生产者想多加也不可能。因此人们不必像关心防腐剂、色素那样来担心食用香精的超量使用问题。 (中国网)