

网售“养生月饼”调查： “营养成分”卖家也不懂 “养生”实为噱头

在人人关注健康的时代，“健康”“养生”是最容易获得认同的“牌”。今年中秋节前，一些电商平台和微店就出现了号称有“养生”“保健”功效的月饼。

然而，含有“养生”“保健”等表述的广告是不能随便发的，月饼中添加哪些成分也不能随意为之。

每年中秋节前，都会上演一场“月饼大战”。今年，这场“大战”中出现“新式武器”——主打健康“牌”的“功能月饼”“养生月饼”。

早在2015年，国家食药监管总局就曾发布消费提醒称，保健月饼涉嫌虚假宣传，国家食药监管总局从未批准过保健类月饼，且禁止在月饼中违法添加药品和《可用于保健食品的物品名单》中的物品。

而根据食品安全法，普通食品不得宣传或暗示有治疗或预防疾病功能。

今年市场上出现的“功能月饼”“养生月饼”，是否就是未获得批准的保健类月饼？是否违反食品安全法的规定？记者就此展开了调查。

卖家也不懂“营养成分”

淘宝上一家名为出售养生茶的店铺推出了一款养生月饼，这家店铺还打出“限量发售，即日接受预订”的特别提醒，标明售价280元（规格显示8只）。

记者通过微信联系到卖家。对于月饼，卖家表示有各种口味，分别具有不同的养生作用：百清香芋，具有清浊排毒、养阴润肺的作用；六珍枣泥，具有温阳补肾、固精益神的作用；开心红薯，具有凝神除烦、疏肝解郁的作用；三白木瓜，具有美白淡斑、调和气血的作用；四物香橙，具有补血活血、养血调经的作用；鲜叶抹茶，具有消脂塑形、排毒减重的作用；酸枣豆沙，具有无糖低脂、安神助眠的作用。

“这款月饼是我们自己做的，无论是自己吃还是送人都不错。我们没有用添加剂，我自己在吃，我的朋友也在吃，反馈都很好吃。”卖家向记者介绍说，“这款月饼是药膳团队经

过一年研发才制作出来的，是以养生茶及其他馅料有机结合研制出来的一款低糖和无糖月饼。今年是公司第一次做，也是在试水，总数量不多。”

见记者有些犹豫，卖家接着说，在近日举行的中国医药企业家科学家投资家大会上，“我们这款月饼作为唯一指定的礼品赠送给与会的代表们”。

“养生的话，是不是不应该长期吃？”记者询问。

卖家回复称，“长期的话，我们有养生茶，你可以进我们店铺看。这款月饼是为了配合中秋节和刚才讲的企业家会议制作的一批，今年感觉好的话，明年产量会大一些”。

在另一家淘宝店铺里，卖家推出了一款纯手工酥皮台式月饼。记者询问卖家是否真的为纯手工制作。卖家回复：“差不多吧，哈哈，我也不懂呀，还挺好吃的。”随后，卖家又给记者回复：“我们有合作的工厂。”

同样，在一家出售食品的淘宝店铺中，记者看到一款五谷杂粮养生月饼。记者询问卖家：哪种口味的月饼是养生的？卖家发来一张模糊的营养成分表，记者回复称看不出来什么，卖家说：“我也不太懂”。

此外，淘宝上一家月饼经销店售卖的“四物养生紫薯莲蓉月饼”“四物养生五仁蔓越月饼”“人参巧克力木糖醇养生月饼”则主打养生疗效。

记者询问卖家：月饼是否有补气血的效果？卖家回答：“有，主要是养生。”记者再次询问是不是要经常吃才有养生效果？卖家却不再主动回复，只是自动回复了一条内容为微信ID的信息，让记者添加微信好友看更多精彩内容。不过，记者在微信里搜索该ID时，发现用户不存在。同时，记者查阅店铺资料发现，这家店铺没有食品经营许可证备案信息。值得注意的是，上述四款月饼的配料多含有“熟地、当归、白芍、川芎”等，而熟地属于可用于保健食品的物品，而非药食同源成分。

除此之外，养生月饼还有一个品种——酵素月饼。

记者在淘宝上的一家店铺找到了这种酵素月饼，其产品参数中写道：



酵素其实是椒盐百果、海苔果仁、松子果仁、核桃果仁、椰蓉、桑葚等配料的混合物。在另一家名为“××营养品”的淘宝店铺，记者询问何为酵素月饼，客服则告知“其实就是健康月饼，卡路里比较低”，后又解释“酵素是一种活性酶，提高身体代谢，在日本很流行，酵素月饼添加了酵素原液，低脂肪，低糖，更健康美味”。

记者发现，还有一些所谓的“功能月饼”，即在通常月饼中加入诸如螺旋藻或者西洋参等“保健成分”的月饼。

“养生”是商家营销噱头

“养生月饼”在市场上大出风头，这些月饼真的能如宣传中那般“神奇”吗？

营养专家表示，虽然很多月饼都标注含有营养元素，但无法改变月饼高糖、高油的食物本性，其保健功效有限。

“所谓养生月饼，其实是商家营销的噱头。”在北京从事营养师工作的杨树说，养生需要长期坚持才会有效果，就算月饼馅料中含有能补血、养颜、保健等作用的养生食材，但含量有限，加之月饼是节令性食品，消

费者吃月饼不是长期性的，因此不可能借此达到养生保健之效。

此外，有从事烘焙行业的人士告诉记者，月饼主要还是以好吃为主，若过多添加螺旋藻等营养成分则会影响口味。所以，就算这些“养生月饼”的馅料里真的含有一些营养成分，其含量也较低，很难达到滋补功效，而且在加工、烘焙过程中还会流失一部分营养成分。

“因为社会对螺旋藻和西洋参的吹捧已经到了狂热的地步，于是加入了这些东西的月饼也就很容易被营销成‘健康食品’。不过，‘功能月饼’仅仅是一个推销噱头，除了显示档次之外，没有任何健康方面的现实意义。”杨树说。

其实，早在2002年，原卫生部就曾对保健食品的原料提出过明确要求，将相关物品进行了分类：第一类为既是食品又是药品的物品，即“药食两用物品”，如山药、红小豆、生姜、菊花、杏仁、百合、蜂蜜等，有100种左右，这些可以作为食品添加；第二类是可用于保健食品的物品，如虫草、人参、芦荟、三七、当归、红花、西洋参等。月饼属于普通食品，不是保健食品，是不能任意加入这些中草药的。

杨树认为，在月饼中添加中药材涉嫌违法。俗话说“是药三分毒”，就算是天麻、人参、虫草这样的名贵中药材也不例外，“如果不是经医生诊断的适应症，乱食含天麻、人参、虫草这些中药材的‘药膳月饼’，不仅对健康无益，还会对身体有害”。

实际上，作为一种非日常食物，月饼更多的是一种“文化产品”。

受访的业内人士向记者表示，任何食品对健康的影响都是在长期食用之下才能体现出来的。从这个意义上说，月饼是垃圾食品还是健康食品都不重要——一年之中只吃几次，无论是“垃圾”还是“圣品”，对健康的影响都可以忽略。

所以，对于月饼来说，“好吃”的就是好的。有“功能”的，只是“贵”而已。（中新网）

