

聚焦两大主题六个方向 打造食品安全与健康国际盛会

——2018年国际食品安全与健康大会即将召开

在国家相关部委的支持下,由中国食品科学技术学会与国际食品科技联盟共同主办的2018年第九届国际食品安全与健康大会将于4月19-20日在北京友谊宾馆如期举行。会议将继续关注食品安全与健康两大主题,围绕六个重点方向开展专题研讨,来自全球20多个国家和地区的80余位国际知名专家齐聚北京,分享在食品安全与营养健康方面的最新研究成果及趋势解析;与此同时,陈君石、孙宝国等多位中国工程院院士领衔的国内专家代表也将参与本次会议,同国际专家进行深度交流与沟通。包括国际食品科技联盟(IUFoST)、国际食品科学院(IAFoST)、国际食品微生物标准委员会(ICMSF)、AOAC International、欧洲卫生工程与设计组织(EHEDG)、新西兰食品安全与科学研究中心(NZFSSRC)、荷兰瓦赫宁根大学、英国女王大学等在内的诸多国际组织与知名高校的积极参与,也为大会的成功召开增添了不少亮点。目前会议的各项筹备工作正在顺利开展,现将大会的有关情况分享如下。

聚焦两大主题:食品安全与营养健康

中国的食品安全从2008年到2018年,经历了凤凰涅槃式的十年磨砺与成长,实现了稳中向好的发展,97.6%的食品平均抽检合格率也为国人交上了一份满意的答卷。众所周知,在中国日益走向世界舞台中央的新时代,全球对于中国食品安全的关注将更为密切,在中国从制造大国迈向制造强国的进程中,中国的食品科技与产业界以实际行动如何做出应有的贡献,如何为全球的食品安全提供“中国方案”,需要我们积极总结,积累经验,尤其是需要对于中国食品安全十年来从低谷走向高位并保

持稳定的重点工作安排、关键领域突破以及热点难点解析等进行全面梳理与总结,这一工作将无疑会对未来我国食品安全的发展提供重要借鉴。本次大会上,中国食品科学技术学会将组织专家围绕“中国食品安全的十年变迁与未来”进行重点梳理与总结,凝聚科技界与产业界的共识,借助此次会议的重要平台进行主旨报告,以期成为指引中国食品安全科学发展与进步的重要成果。

近30年来,中国食品产业的发展与食品科技的进步并驾齐驱,相辅相成,食品产业的不断壮大助推食品科技与国际接轨,而食品领域的科技创新又助力我国食品产业实现从价格竞争到价值提升的转变。与此同时,老百姓对于幸福美好生活的向往与需求,在食品工业中的体现淋漓尽致,大家既想吃的安全放心,又想吃的美味健康,这些实实在在的需求正在倒逼中国食品工业的健康转型,安全、美味、方便与健康将成为未来中国食品的代名词。在本次大会上的另一个重要议题就是食品营养与健康,会议主办方邀请到来自各国的食品科学与营养相关领域的专家,围绕未来食品的创新与趋势分析、新技术在食品产业健康转型中的应用以及特殊食品的研究与法规等方面进行研讨,分享在营养与健康方面的学术界新观点与产业界新行动。

六个专题方向凝聚新观点与新思路

方向一:食品真实性与溯源技术

因经济发展水平的不同,国内外在经济利益驱动造假方面有不同的特征,在发达国家,添加非食用物质的造假行为相对较少,但食品欺诈现象仍屡屡发生,比如以马肉冒充牛肉。而像印度这样的发展中国家,还在发生着用工业酒精兑酒的造假行

为。鉴于此,我们需要在食品真实性技术、食品溯源技术、食品链脆弱性评估技术、食品掺假鉴别与管理技术等方面提升水平,逐步与国际接轨。

本次会议将围绕食品真实性评价技术分别设置两个专题论坛,在吴永宁研究员与Chris Elliot的共同牵头主持中欧政府间合作项目地平线2020项目支持下,邀请英国农业与环境研究中心Martin Rose研究员谈环境污染对鱼类影响的空间映射,沃尔玛食品安全协作中心执行主任严志农博士谈区块链技术在食品可追溯中的应用,浙江清华长三角研究院吴崑博士谈乳与乳制品掺假鉴别技术,荷兰食品安全所(RIKILT)、瓦赫宁根大学Sara Erasmus博士谈中欧食品安全项目工作组3--食品真实性概况,北京食品科学研究院院长王守伟教授谈食品真实性评价技术在肉制品中的应用,捷克布拉格化工大学食品营养系主任Jana Hajslova教授谈食品安全与分析领域报告,中国检验检疫科学研究院副院长兼总工程师陈颖研究员谈进出口食品的食品安全真实性评价与监管,此外,Armin Hermann研究员还将围绕稳定同位素和核磁共振在葡萄酒数据库在冰酒真实性鉴别应用案例,德国联邦风险评估研究所Carsten Fauhl-Hassek,博士谈稳定同位素技术在葡萄酒监管中的应用,中国食品发酵工业研究院有限公司钟其顶高工谈中国葡萄酒标准体系及真实性科技监管技术研究进展。

同时,中国食品科学技术学会将在大会期间成立食品真实性与溯源分会,通过“产学研”和“上下游联动”整合全球科技资源,加快推动食品真实性与溯源技术研究,推动中国食品产业实现质量强国的转型升级。

方向二:食品安全风险预警与风险交流的实践

食品安全风险预警与风险交流是政府、产业界以及诸多媒体关注的一个重要议题,如何做好“和平时期”的食品安全风险预警与交流工作,同如何做好百姓食品安全科普工作同等重要。了解新媒体时代网络食品安全谣言的传播特点与规律,寻找与消费者当前生活相契合的食品安全科普传播方式,是当下食品科普工作面临的又一新的挑战,当深奥的科学知识转化成老百姓听得懂的语言后,如何以老百姓乐于接受的方式进行传播,是未来需要研究的重点课题。

本次大会将围绕这一话题,邀请原国家食品药品监督管理总局相关负责领导针对我国食品安全风险预警和交流工作的进展及挑战做深入分析,邀请捷克布拉格化工大学食品营养系主任Jana Hajslova教授分享食品安全风险交流的国际经验,邀请国家食品安全风险评估中心监测一室主任杨大进研究员针对中国食品安全风险预警技术规范制定思路,北京大学公共卫生学院营养与食品卫生系主任马冠生教授针对如何应对新媒体时代食品相关谣言的传播,复旦大学公共卫生学院厉曙光教授针对科学家如何将科学转化为科普等重要议题做充分的交流和沟通。与此同时,还将邀请科技界与企业界代表围绕食品安全风险交流和预警中的经验分享进行互动。

方向三:营养与健康:学术界新观点、产业界新行动

围绕食品营养与健康,汇集学术界的新观点,展示产业界的新行动,是本次大会体现健康主题的主要议题之一,大会主办方将设置两个专题,邀请国内外食品营养与健康领域的专家以及相关企业代表与会分享。邀请荷兰瓦格宁根大学Frans W.H. kampers教授围绕全球营养:机

遇与视角进行专题报告,国际食品科技联盟前主席、中国食品科学技术学会名誉副理事长饶平凡教授谈如何正视加工食品面临的挑战,中国食品科学技术学会副理事长、中国疾病预防控制中心营养与健康所所长丁钢强将就基于不同人群营养需求的食品研发新思路与建议进行专题报告,国际食品科技联盟候任主席、美国明尼苏达大学Mary Schmidl教授谈全球面临的食品保障新挑战,国际食品科学院前主席Delia Rodrigue-Amaya教授谈食品技术在食品营养与健康中的应用,国家食品安全风险评估中心应用营养一室主任韩军花研究员谈特殊膳食食品标准制修订工作思路与建议,浙江工商大学食品与生物工程学院副院长陈建设教授谈新时代背景下特殊食品的科学研究,雀巢中国有限公司代表谈如何应对全球食品产业营养与健康挑战的实践,伊利集团创新中心副总经理云战友博士谈技术创新在乳制品产业中的应用,雅培贸易(上海)有限公司研发总监关岩谈探索我国特医食品产业的机遇与创新思维,金光集团中国食品谈如何寻找运动营养食品产业发展新动能,杜邦营养与健康专家谈母乳低聚糖在营养产品中的应用,安琪酵母集团专家谈酵母抽提物用于低钠盐的成功实践,乐斯福公司专家谈酵母益生菌的安全性和促进肠道健康的功能,此外,作为我国知名电商平台之一,京东集团近年来在食品领域的新技术开发成果丰硕,来自京东集团消费品事业部干货食品部总经理李昌明将就电商平台如何助力食品工业健康转型,并重点就区块链在产品品质保障中的实践案例进行分享。会议同期,还将举行中国食品科学技术学会食品营养与健康分会理事会全体会议,对2018年工作计划进行讨论。

下转 16 版

“酱油含有致癌物”是真的吗?

酱油是中国人餐桌上一种必不可少的调味品,然而最近却有人说酱油危害太多不能吃。其中就包括酱油中含有致癌物亚硝胺,酱油含有防腐剂,酱油含有大量黑色素,酱油会让皮肤变黑,酱油会加深疤痕颜色……酱油真的有这么可怕吗?关于酱油的传闻又有哪些是真的呢?接下来就一条一条地给大家解释一下。

酱油中难以产生亚硝胺

产生大量亚硝胺需要三个

条件,一是足够多的亚硝酸盐,二是足够多的蛋白质分解产物胺类,三是酸性条件促进分解反应的发生。但酱油并不是产生亚硝胺的合适基质,尽管在酱油的酿造中,微生物分解黄豆和面粉中的蛋白质可以产生较多的胺类物质。不过,黄豆和面粉都不含大量的亚硝酸盐,制作酱油也不添加亚硝酸钠等配料,所以酱油中缺乏反应物。

需要考虑亚硝胺问题的是各种海鲜腌制品或干制品,以及香肠、火腿等肉类加工品。

微量防腐剂不影响健康

盐也是一种防腐剂,如果酱油中盐足够多,就不需再添加其他防腐剂。但由于人们并不希望酱油中含有过多的盐,而且酱油开封后也不可能几天用完,因此目前多数酱油产品中需要加入少量国家许可使用的防腐剂。如苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠等,否则酱油表面就容易长霉。

不过消费者根本无需担心酱油中防腐剂添加超标。因为

和其他食品相比,酱油本身已经有很强的抑菌能力,添加少量的防腐剂就能达到效果,这个量远远远达不到危害健康的量,额外多加只会增加成本。

酱油中的色素无毒性

酱油的颜色的确很深,这是因为在酿造过程中发生的“美拉德反应”导致色素生成。这和烤面包时表皮颜色变深是一个道理,加工过程中产生的这种色素是无碍健康的。老抽酱油为了提高上色能力,会额外添加焦糖色

素,少量合格的焦糖色素也无需担心毒性。如果实在介意焦糖色素,可以购买生抽酱油,它颜色比较浅,适合用于炒菜和凉拌菜。

酱油不会加深肤色

酱油会加深肤色和疤痕颜色,这个谣言流传已久。每天最多两勺酱油,其中的色素含量非常低,而且这种大分子在人体中吸收率很低,再分布到全身各组织当中,更是微乎其微,不可能只聚集到伤口部位。

伤口变黑主要是因为皮肤细胞受损后,激活了酪氨酸酶,从而导致黑色素的生成。随着皮肤细胞逐渐修复,黑色素会慢慢退去,所以这和酱油颜色真的没多大关系。(食品网)