

《清香型白酒》国家标准征求意见： 增加特级酒 不再区分高度酒与低度酒

全国白酒标准化技术委员会近日发布修订后的《清香型白酒》国家标准(下称“新标准”)开始征求意见。新标准由中国酒业协会、中国食品发酵工业研究院、山西杏花村汾酒厂股份有限公司等单位主要负责起草。据了解,新标准在优级、一级基础上,增加特级等级,并不再区分高度酒和低度酒。

目前行业普遍认为,GB/T10781.2-2006《清香型白酒》国家标准已经不能很好满足当前白酒现状,对指导消费与确保行业监管存在一定局限,一定程度上对行业的创新与发展、服务消费和强化行业监管都产生了影响,全国白酒标准化技术委员会和清香型白酒分技术委员会一

致认为需要对现行国标进行修订。

新标准规定,在原有定义基础上,总结不同工艺类型(大曲、小曲、麸曲等)的清香型白酒生产工艺特征,从糖化发酵剂、发酵容器等方面,明确清香型白酒生产采用大曲、小曲、麸曲及酒母为糖化发酵剂以及缸、池为发酵容器,同时规定不得直接或间接添加食用酒精和其他非白酒发酵的呈色呈香呈味物质。

新标准取消了产品分类,不再区分高度酒与低度酒。理化要求方面,等级上在优级、一级基础上,增加特级等级。酒精度的表示方面不再区分高度酒与低度酒。

在涉及白酒风味方面的总

酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯方面,根据标准修订过程中,行业调研和样品分析情况,在自然条件下,白酒尤其是低度清香型白酒在贮存一段时间后,总酸和总酯发生可逆的平衡反应,相互转化,总酯含量下降,总酸含量则上升。因此,为客观、科学地体现清香型白酒中酸酯平衡,新标准将酸和酯统一考虑,同时我们通过将清香型白酒的研究检测,发现乙酸乙酯、乳酸乙酯是清香型白酒的典型风味,也是清香型白酒中含量最大的两大酯类物质。鉴于以上两点,取消原标准中总酸、总酯两项指标,以总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯加和方式表示,并统一按45%vol折算,与国际蒸馏酒主流产品酒精度

保持一致。如特级酒要求 $\geq 1.2\text{g/L}$,一级则为 $\geq 0.6\text{g/L}$ 。

当酒的温度低于 10°C 时,允许出现白色絮状沉淀物质或失光, 10°C 以上时应逐渐恢复正常;固形物方面,新标准限量规定最高为 0.4g/L 。

在感官要求方面,新标准在充分借鉴了不同清香型白酒产品的专业品评表述的基础上,综合清香型这一大类白酒的感官共性与特性,形成了现修订后表述。如一级酒的香气应该表述为:清香纯正,具有粮香、曲香、蜜香、醇香、焙烤香、糟香、果香、花香、芳草香等一种或多种复合自然香气,香气优雅、愉悦、舒适。而特级酒除了一级酒的表述外,还应该陈香、和谐等。

全国白酒标准化技术委员会认为,这一表述能够充分反映清香型白酒的特点,而且在字面意思上更便于监督检验机构、消费者正确品评与欣赏清香型白酒,感知其特殊风味,体现了清香型白酒作为发酵食品饮料的属性。

据介绍,全国白酒标准化技术委员会为清香型白酒国家标准的制修订工作做了大量的基础性研究工作,在取样方面,此次,共征集汾酒、中国劲酒、云南玉林泉、重庆江津酒业、北京红星、河南宝丰酒业、青海青稞酒、北京牛栏山、山西梨花春等16家酒企,不同工艺、不同档次、不同酒度 172个酒样品。本标准实施后,代替 GB/T10781.2-2006《清香型白酒》。

加工食品中糖摄入风险将被评估

为推动《国民营养计划(2017-2030年)》贯彻实施,进一步落实《食品安全标准与监测评估“十三五”规划(2016-2020)》要求,国家食品安全风险评估中心近日正式启动我国居民市售加工食品中糖摄入风险评估项目。

国家食品安全风险评估中心重点实验室副主任李宁指出,开展我国人群加工食品中糖摄入的风险评估,是贯彻落实国民营养计划、加强营养素风险评估工作的重要内容,也是响应世界卫生组织提出的减少糖摄入建议,掌握我国人群加工食品中糖摄入现状及其健康风险的重要举措。风险评估结果将为风险管理部门制定政策标准、指导食品行业向营养健康转型发展,科学解答公众关注提供重要的科学依据。

据了解,目前加工食品中含糖量影响不小。2017年原国家卫计委发布的第四次全国口腔健康流行病学调查情况显示,35-44岁居民中,口腔内牙石检出率为96.7%,牙龈出血检出率为87.4%,男性高于女性,农村高于城市,与10年前相比,上升了10.1个百分点。

相关专家表示,口腔健康状况与个人饮食习惯、口腔保健行为、口腔卫生服务利用等多方面因素密切相关。一方面,人们对口腔健康的重视程度和保健意识仍有待提高,口腔健康行为养成尚需时日;另一方面,由于人们生活方式和饮食结构的改变,蛋糕、饼干等精加工含糖食品及含糖饮料的摄入量增加,提高了龋齿病的发生风险。而多位专家2015年发表的相关论文中称,来自动物实验与临床观察诊断的大量结果证明:食用高糖的加工类食品会增加患2型糖尿病的风险。即使在保持卡路里摄入量不变的前提下,高糖食物更加容易引起糖尿病与相关症状以及过早死亡。因此,食品减糖很有必要。

国家食品安全风险评估中心表示,下一步将加强与营养健康所、相关科研单位、行业协会在食物消费量数据和加工食品中糖含量数据的共享利用,研究不同地域饮食习惯和不同重点人群糖摄入量的差异,加强对不同糖含量检测方法对比验证和检测数据审核利用,进一步开展糖摄入与健康之间关联分析等。

(消费网)

牡丹籽油在食品中应用大有可为



牡丹籽油是从牡丹籽中提取的木本坚果植物油,因其营养丰富而独特,被誉为植物油中的珍品,也是中国独有的健康食用油脂之一。牡丹籽油早在2011年就被认定为新资源食品。

牡丹籽油采用丁烷亚临界生物技术低温萃取或二氧化碳常温萃取法提取,可以有效保留营养成分。牡丹籽油的食用方式多样,可以炒、煎、炸、蒸、凉拌,还可以直接口服或作为护肤品用于皮肤表面。所以,牡丹籽油既是食用油,还是纯天然的护肤品。

牡丹籽油不仅营养丰富,还富含生物活性物质。 α -亚麻酸是人类生命进化过程中的核心物质,是合成细胞膜的主要元素,牡丹籽油中含有超过40%的亚麻酸,每天服用6~10毫升牡丹籽油,对身体大有裨益。美国食品与药品管理委员会(FDA)确认 α -亚麻酸的多项健康功能,对预防现代人亚健康大有好处。在牡丹籽油中,维生素A、维生素E、

尼克酸、胡萝卜素、不饱和脂肪酸等含量丰富,对皮肤也有很好的营养护理作用。

牡丹籽油的独有特性,使其在食品加工中得到广泛应用。

煎炸食品 与草本植物油不同,牡丹籽油因为其抗氧化性能和高含量的不饱和脂肪酸,使其在高温时的化学结构仍能保持稳定。而牡丹籽油的烟点在 $240\sim 270^{\circ}\text{C}$,因而,牡丹籽油能反复使用不变质,是适合煎炸的油类之一。

烧、烤、熬、食品 牡丹籽油也同样适用于烧、烤、熬。使用牡丹籽油烹调时食物会散发出诱人的香味,特别推荐使用牡丹籽油做蛋炒饭或烧烤。

酱料和调味品 用酱料的目的是调出食物的味道,而不是掩盖它。牡丹籽油是做冷酱料和热酱料最好的油脂成分,它可保护新鲜酱料的色泽。

腌制食品 在烹食前先用牡丹籽油腌过,可增添食物的细致

感,还可烘托其他香料,丰富口感。

烘焙食品 牡丹籽油还适合于烘焙面包和甜点。牡丹籽油远比奶油的味道好,可广泛用于甜品及面包。

蒸煮米饭 蒸煮米饭时倒入一匙的牡丹籽油,可使米饭更香。

牡丹籽油还可以作为冷餐油和烹食油食用。高温会使橄榄油等冷餐油类的营养成分严重流失,但是牡丹籽油不会。

牡丹籽油是食用油中含不饱和和脂肪酸较高的油品。据专家介绍,特级初榨牡丹籽油可直接食用,也可以用牡丹籽油来做菜,这样会使菜肴口感更丰富、滋味更美妙。加进菜肴里,还可以用来平衡较高酸度的食物,如柠檬汁、酒醋、葡萄酒、番茄等,使食物中的各种调料吃起来更和谐。如果在放了调味品的菜肴里加一些牡丹籽油,会发现食物更香、更滑,味道更醇厚。

(食品伙伴网)