

食品“保湿剂”用量申请提高12倍惹争议

距离国家食品安全风险评估中心发布的一则征求意见刚好过去一个月。按照规定,意见征集的截止时间为自发布之日起30天,逾期将不予处理相关反馈。

2018年6月7日,国家食品安全风险评估中心发布的上述征求意见显示,有申请者申请将生湿面制品中的一种食品添加剂——丙二醇使用量扩大12倍,由原来的最大使用量1.5g/kg扩大到20g/kg。

上述机构同时在该征求意见稿中列举了国外相关组织对于这一食品添加剂的使用标准,但此举依然引来了食品安全领域专家的质疑。

原国家粮监局标准质量中心高工谢华民认为,国家食品安全风险评估中心罗列了部分国外相关组织对于这一食品添加剂的使用标准,却对于安全标准更高的一些地区组织的标准却并未列出。此外,谢华民认为,目前对食品添加剂使用的评估只有技术评估(即评估使用该添加剂的技术必要性和安全性),缺失“综合社会效果评价”,而后者不应当被忽视。

欧盟禁止使用

根据国家食品安全风险评估中心发布的“食品添加剂申请者提交的申请资料中可公开征求意见的内容”,丙二醇是一种稳定剂和凝固剂、抗结剂、消泡剂、乳化剂、水分保持剂、增稠

剂,在食品生产中,可应用于生湿面制品(如面条、饺子皮、混沌皮、烧麦皮)中,丙二醇作为食品添加剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)。该征求意见稿表示,从“工艺必要性上”讲,该物质作为水分保持剂用于生湿面制品(食品类别06.03.02.01),有着提高保湿性的作用机理及提高保存性、改善口感的作用。

本次申请其在生湿面制品中最大使用量由1.5g/kg扩大到20g/kg。该征求意见稿列举了国外相关组织对于这一食品添加剂的使用标准:美国FDA于1985年开始将丙二醇列为GRAS物质。GRAS(FDA, 184.1666,2000)中规定丙二醇在其他食品最大添加量2.0%;在FAO/WHO联合国粮农组织/世界卫生组织中的食品添加剂法典中没有对丙二醇的使用量进行规定,因此在生湿面制品可按GMP来使用;日本食品化学研究基金会The Japan Food Chemical Research Foundation规定丙二醇在生湿面中添加限量为2.0%,中式面粉糕饼的皮子(烧卖,春卷,馄饨,饺子)添加限量为1.2%(2011年9月1日更新的标准)。

根据国家食品安全风险评估中心网站上的介绍,《食品添加剂新品种管理办法》规定,食品添加剂新品种行政许可工作中需要对食品添加剂新品种技术上确有必要和使用效果等情况应当向社会公开征求意见,国

家食品安全风险评估中心负责意见的收集和整理工作。

不过,就申请方是何机构或个人,征求意见稿中并未公示,仅用“食品添加剂申请者”表示。

对于这一征求意见稿中将丙二醇使用量扩大至于原来的13倍的建议,原国粮局标准质量中心高工谢华民提出了自己的疑问。谢华民认为,该征求意见稿中所列数的国外相关机构对该物质的使用标准,只能代表部分机构的说法。事实上,在安全标准更为严格的欧盟,对该物质在生湿面制品中是禁用的。

《中国欧盟食品添加剂法规标准实用指南》(2006年,中国计量出版社)一书载明:丙二醇在欧盟仅仅允许用在两种产品,即用在调味品中,限量3g/kg,用在饮料中的调味品中,限量1g/L。

这意味着,仅仅欧盟地区,就有28个国家(英国脱欧之前,欧盟成员国为28个)禁止该物质应用于生湿面制品中,再外加一个执行欧盟法令的国家,则共有29个国家不允许在生湿面制品中使用丙二醇。

从毒理学方面看,丙二醇属低毒类化学品。谢华民介绍,将其添加到食品和饮料中时,和乙二醇一样,有引起肾脏障碍的危险。谢华民认为,该机构的征求意见,应该把欧盟在生湿面中禁止使用丙二醇的法规一并向公众告知,但该机构并未这样公示。

“生湿面制品,尤其是湿面条,是民众的主食品。主食品食用安全的重要性,非一般食品可比,更应切实保障食用安全。”谢华民向经济观察网表示,此次扩大使用量的征求意见违反了食品添加剂“尽可能降低使用量”的基本原则,更不具备所谓的“技术必要性”。

“综合社会效果评价”缺失?

国家食品安全风险评估中心(China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA))成立于2011年10月13日,是经中央机构编制委员会办公室批准、直属于国家卫生和计划生育委员会的公共卫生事业单位,也是负责食品安全风险评估的国家级技术机构。

谢华民介绍,食品添加剂的扩大使用范围和扩大使用量,是按照《食品添加剂新品种管理办法》执行。从食品添加剂投入或是扩大使用之前的程序上看,首先应由企业按照该管理办法的规定提交申请材料,发出申请,该项申请的“技术上确有必要和使用效果等情况,应当向社会公开征求意见”,同时征求有关部门和有关行业组织的意见。主管部门在受理60日内组织有关专家进行技术审查,做出技术评审结论。根据技术评审结论,主管部门决定是否准予许可,准予许可的予以公布。

在国家粮监局标准质量中心工作多年的谢华民看来,目前

的技术评估,只是评估使用该添加剂的技术必要性和安全性,完全缺失“综合社会效果评价”,而后者是不应当被忽视的。

以丙二醇为例,政府对于丙二醇扩大使用量的问题,应该通盘考虑:从添加剂使用企业的角度看,这种保水剂的使用量增加了12倍之后,相关食品里水更多了,企业的利润可能会随之增多;从生产丙二醇的企业角度看,销量会相应增多,这也可能意味着更多的利润空间。但若有消费者的角度看,生湿面制品中丙二醇的含量增加12倍,有健康而言有何好处?

再例如,批准使用一种甜味剂,必然会对白糖产生挤出效应,这就是其社会效果之一。谢华民还举例,曾经被禁用的面粉增白剂,正是因“社会效果”恶劣而被最终禁用。但现在,虽有这样的“前车之鉴”,对于食品添加剂的使用,依然不引入“社会效果评价”,使得一些添加剂滥用的现象被熟视无睹。

谢华民认为,申请将丙二醇这类保水剂的使用量提高12倍,对于申请企业来说,无非是使食品中含有更多的水,以谋取更大的利益,企业提出这种申请应该受到批评,而不是像现在这样的做法。谢华民建议,国家食品安全风险评估中心既然就是否扩大使用量向社会公开征求意见,就业应当公布是何企业提出了在生湿面中增加12倍丙二醇使用量的申请。

(经济观察网)

中国科学家从向日葵花盘提取出抗痛风有效成分

记者近日从吉林大学了解到,吉林大学生命科学学院教授刘小波团队从向日葵花盘提取出抗痛风有效成分。这一成果已在《医药卫生》等国内专业医学刊物发表,并获得两项国家发明专利。

痛风是由于人体内嘌呤物质新陈代谢发生紊乱,尿酸合成增加或排出减少,造成高尿酸血症,重者可出现关节残疾和肾功能不全,与糖尿病在医学界并称为“不死癌症”。有数据表明,我国高尿酸血症患者人数已达1.7亿,痛风患者超过8000万人,每年正以9.7%的增长率迅速增加。

痛风暂时没有有效治疗手段和方法,国内外常用特效药多是抑制嘌呤代谢从而降尿酸,但这类治疗方式对尿酸盐结晶(痛风石)却束手无策,病人的尿酸盐结晶在体内越积越多,造成关节肿痛,严重危害人

体健康。而且,大多现有治疗痛风的药物无法克服药物本身对服药者肝肾损伤的副作用。

“解决痛风需要突破三个难题:快速安全降尿酸,溶解痛风石,不伤肝不伤肾。”刘小波教授说。

历经5年的研发攻关,刘小波团队从盐碱地种植的向日葵花盘提取出生物碱、黄酮、蛋白小分子肽等活性成分。药理、药效分析表明,生物碱有治疗痛风作用,可特异性结合尿酸形成葵花碱尿酸复合物,经肝脏代谢后经肾脏排出体外,快速降低尿酸;小分子肽作为肠道能直接吸收的酶制剂,可进入血液调节尿酸代谢以及肾小管转运蛋白,控制尿酸生成,增加尿酸排泄量,溶解痛风石;黄酮抑制炎症细胞的趋化和减少炎症因子释放,对于急性发作的痛风关节炎具有独特的抗炎消肿止痛效用。(新华网)

