

调查: 婴儿特殊配方奶粉乱象何时休

购买特殊医学用途婴儿配方奶粉(下称婴儿特配粉)时要睁大眼睛,你买的可能只是一款固体饮料! 记者调查发现,婴儿特配粉打擦边球乱象严重,其中,仅在婴幼儿特配粉中占比较小的氨基酸奶粉就有十多款打擦边球产品,这些奶粉明明是氨基酸配方粉却以儿科医生推荐、包装设计婴儿化卡通化等元素包装婴儿特配粉,而且售价不菲。有专家称,婴儿特配粉需要科学研究及临床试验支持,婴幼儿服用“打擦边球”产品极容易出问题。

市场乱象

通过暗示性包装、引导性宣传“打擦边球”

记者在淘宝上用相关关键词进行检索后发现,当前市面上存在较多在名称上与特殊医学用途婴儿配方食品打擦边球的产品,此次调查发现,40多款配方粉产品疑似有“打擦边球”现象。其中,无乳糖配方粉、氨基酸配方粉和深度水解配方粉等品类出现数量最多。这些产品宣传的功效与暗示的受用人群都和特殊医学用途婴儿配方食品类似。

这些疑似“打擦边球”的产品虽然未直接表示其产品针对的人群是婴幼儿,但却通过暗示的方法表达了该意思。较多产品在包装设计上显得较为童真,例如一款品牌名为“深爱牧场”的无乳糖配方粉,其包装上就画

了一只卡通熊和卡通兔子。更明显的如“贝乐能”氨基酸营养配方粉,直接在包装上印有一个卡通婴儿形象。此外,许多产品还在产品名称上做文章,诸如“婴腹宝”“氨儿康”“美赞爱婴”等都具有一定的指向性。还有的产品在店铺宣传语上用儿科医生等进行暗示,其中一款名为凯赢的氨基酸配方粉,店铺写着“儿科医生推荐”字样。此外,贝乐能氨基酸营养配方粉则更隐晦,称“崔玉涛(一著名儿科医生)推荐搭配益生菌”。而记者观察发现,已经通过注册的婴儿特配粉均会在瓶身写明“特殊医学用途婴儿配方食品”。

在记者调查过程中,这类产品的淘宝客服均表示,自家特殊配方不分年龄段、“无年龄限制”,婴幼儿可以食用这些产品。在记者询问“昱臣”氨基酸配方营养粉的客服四个月的宝宝是否可以喝该产品时,客服回复:“可以的,这个没有年龄段的,过敏就可以喝”。

记者调查发现,除了“营造”婴儿配方粉外,这些声称是特配食品的产品多数竟然执行的是固体饮料标准,其中,“种太阳倍安敏”“呵恩”“美赞爱婴”等包装上标注着执行标准“GB/T29602”,而该标准是针对固体饮料的国家标准。

国家2016年3月曾颁布《特殊医学用途配方食品注册管理办法》,记者在国家市场监督管理总局查询到,目前全国共有24款产品通过配方注册。其中

以氨基酸配方奶粉为例,目前通过注册的婴儿氨基酸奶粉只有一款,而我们调查中发现有近10款疑似打着婴儿氨基酸奶粉旗号的产品。

名词解释

特殊医学用途婴儿配方食品

国家食品药品监督管理局总局在2017年8月解读称,适用于0月龄至12月龄的特殊医学用途婴儿配方食品,包括无乳糖配方食品或者低乳糖配方食品、乳蛋白部分水解配方食品、乳蛋白深度水解配方食品或者氨基酸配方食品、早产或者低出生体重婴儿配方食品、氨基酸代谢障碍配方食品和母乳营养补充剂等。

企业回应

多数企业不承认自己产品是特配粉

随后,记者试图以消费者的身份联系部分产品厂家了解更多情况,发现多数涉事企业不承认自己产品是特配粉。

其中,贝乐能的相关人士表示,其产品使用的是企业标准而非国家标准,“我们没有走特殊配方注册的那个(路线),我们是直接把公司要生产这款奶粉的标准拿去申请,同意后给了我们一个企业标准。”当记者表示在国家市场监督管理总局无法查到注册信息时,该人员回应:“你不要去找配方注册,配方注册是查婴儿奶粉的,

你直接查我们的生产许可证或产品名称。”

在联系“呵恩”的工作人员时,该工作人员承认了其产品是可以给婴幼儿食用的,而面对产品是否有申请特殊医学用途配方食品注册的问题,其回复:“因为走的是固体饮料标准,不需要每个配方都注册。”在之后的相关回答中,她表示其产品属于“功能性食品”,既不是奶粉,也不属于特配。

中山大学公共卫生学院营养学系教授蒋卓勤在接受记者采访时,以深度水解配方奶粉为例,他说,如果冒牌或打擦边球产品给过敏宝宝吃了,达不到效果甚至还会引起过敏症状,并提醒,真正过敏的宝宝一定要让儿科医生诊断,确诊后再在正规渠道购买品牌特配粉才行。

国家食品药品监督管理局总局2017年6月公布的特配食品注册细则中规定,申请特配食品的企业产品注册申请要求包括特殊医学用途配方食品注册申请书;产品研发报告和产品配方设计及其依据;生产工艺材料;试验样品检验报告;研发、生产和检验能力证明材料等9项证明文件。

市场前景

产品利润高市场容量大

为何企业频打特配粉擦边球? 宋亮指出,主要是高利润驱使。他表示,特配粉毛利达

50%~60%,比普通婴幼儿配方奶粉高出20%。而上述调查发现的疑似打特配粉擦边球的产品多在售价上高于普通奶粉,例如“优脱敏”是338元/400g,“氨儿康”251元/400g,“贝乐能”308元/400g,都与官方认证的婴儿特配粉价格相似。

据中国疾病预防控制中心妇幼保健中心发起的《中国城市婴幼儿过敏流行病学调查》的统计数据,2岁以下家长自报曾发生或正在发生过敏性疾病症状的婴幼儿比例高达40.9%,2岁以下婴幼儿过敏性疾病总患病率为12.3%。据中国营养保健食品协会统计,全球每年特配食品的消费总额为560~640亿元,市场规模以每年6%的速度递增。尼尔森数据预测,中国特配食品市场销售将持续增长,其中牛奶蛋白过敏市场年复合增长率达20%,目前市场容量约为12亿元,到2021年有望达到22亿元。

宋亮指出,此前特配粉配方集中在雀巢、达能、美赞臣等跨国企业,随着国产品牌圣元、贝因美等特配粉通过注册且获得生产许可证,国产品牌也加入特配粉市场竞争。目前通过注册的24个特配粉中,有5款是国产品牌。

据悉,目前,中国婴儿特配粉市场还处于初级发展阶段,业内一致认为,其正成为企业迅速扩容的又一重要细分市场。

(南方都市报)

“人造肉”能替代传统肉类吗?

据媒体报道,日本东京大学和一家食品公司最近宣布,首次成功利用牛肌肉细胞培养出块状的“人造牛排”。

肉能“人造”? 这在很多人眼里匪夷所思。但近年来,“人造肉”的确是科学界的科研热点之一。在此之前,一些国家的科研人员研发出“人造肉”,但大部分是碎肉,这次日本研究项目的目标是人工培养出块状的肌肉组织,并让人造牛排具有牛肉本身的口感。

那么,“人造肉”真的能供人类食用吗? 它未来是否能成为人类对肉类消费需求的补充,甚至完全成为传统肉类的替代品?

1 多由体外培养细胞获得

据东京大学生产技术研究所和这家食品公司的研究小组透露,在培养过程中向牛肌肉细胞添加维生素C,成功培养出成熟的牛肌肉细胞。研究小组还采用特殊的立体培养法,培养出细长的肌肉组织,然后通过特殊方法培养多层肌肉组织,制成长1厘米、宽0.8厘米、厚0.7厘米的块状肌肉。这项工作朝着培养有牛肉本身口感的“人造牛排”迈出了第一步。

研究人员认为,随着人口增加和生活水平提高,全球肉类消费需求将持续增加,而饲养家畜的环境负担很大。“人造肉”由体外培养细胞获得,对环境影响较小,可在严格卫生监管下生产,未来有望成为传统肉类的替代品。

说到“能否替代传统肉类”为时尚早,但可以认识一下何为“人造肉”。

“人造肉”其实分为两种。第一种是素肉,由大豆等植物蛋白加工而成,是豆制品生成的各种食品,这在各国的素食主义者中非常流行。另一种是与真正的动物肉类相似,由动物干细胞制造出的肉,其大致过程是把氨基酸、糖、油脂等物质在器皿中培养干细胞,让肉慢慢“长大”。现在所指的“人造肉”,一般都是指这类由干细胞培养的肉,无论是牛肉,还是猪肉或鸡肉。

“人造肉”不是新鲜事,早在20世纪末就有人提出过这种设想,只是到了2013年才成为现实。荷兰马斯特里赫特大学的马克·波斯特第一次向公众展示了他的研究团队研发的“人造肉”。他们先从活牛身上提取出干细胞,然后把干细胞放进有营养液的器皿中培育出肌肉组织,最后形成肌肉纤维。不过,波斯特团队培育出来的“人造肉”并不像真正的

动物肉。后者成块状,可能还会连着骨头和肌腱,而前者只是一些碎肉,既不是市场里能买到的新鲜肉块和肉片,吃起来也没有鲜嫩多汁的感觉。有的试吃者称这种肉像“动物蛋白质蛋糕”。

2 营养和口感是“攻关”难点

自然界肉类的营养主要体现在蛋白质和脂肪上,蛋白质及其中的丰富氨基酸是人体营养所必须的。人体所需的氨基酸有22大类,有8种人体不能自己合成,如苏氨酸、色氨酸、亮氨酸、赖氨酸等,需要从食物中获取。肉类恰恰含有这8种氨基酸,这也是人类选择吃肉,使其成为人类进化和维持生命功能的重要原因。

另外,肉类的香味会刺激人产生食欲,这既是一种进食的享受,也有利于身体健康。肉类的香味取决于两种要素:肉类中特有的物质、烹调中的加热反应。肉类中的甘氨酸、丙氨酸、半胱氨酸、谷氨酸等氨基酸,都有使食物产生香味的功能。例如,牛肉中含有的硫氨基酸、半胱氨酸和胱氨酸、谷胱甘肽等,都是让牛肉产生香气的前体化合物,通过烹饪加热过程,便可获得完美的原肉风味。

“人造肉”会不会产生这样真正的肉类香味及营养素,有没有真正肉类的口感,如纤维硬度、湿度、柔嫩度等,现在我们还不得而知。

理论上“人造肉”能不能培育成功,受多种因素影响。一是营养和味道要与畜牧养殖的动物肉相同或相似;二是培育的经济成本要与传统肉类相当或低于传统肉类,这也意味着需要技术创新;三是要解决人们食用时的心理不适感等。

鉴于先前多家研究机构都表示“人造肉”是利用干细胞产生,这说明“人造肉”的生产类似于生物工程。而生物工程的复杂和难度首先在于,如果要让干细胞生长,就需要启动为肌肉编码的基因。

这样的基因有很多,一些动物的再生机理可以成为“人造肉”生长的线索。比如,蜥蜴在断腿后能长出新腿,壁虎在断尾后能再长出尾巴,涡虫水母可以在被切成两段后长出整个身体。比如,美国麻省理工学院的进化发育生物学家曼西·斯里瓦斯塔瓦发现了一种称为早期生长反应(EGR)的“主控基因”,一旦EGR基因开关被激活,就可以调控其他基因,打开或关闭许多生理过程,包括生物各器官组织的再生等。

■ 下转15版