

“儿童食品”待整治 莫让商家钻空子

又到开学季,不少家长开始采购儿童用品,从儿童书包到儿童牛奶、儿童水饺,与“儿童”相关的产品都被放入购物车中。

记者发现,很多家长在给孩子购买食品时更青睐冠以“儿童”字样的食品,认为它们更符合孩子的身体发育需要,而这类食品往往价格较高。这些打着“儿童食品”旗号的食品是否真的适合儿童? 记者展开了调查。

有的家长被“洗脑” 对儿童食品深信不疑

记者走访了广州一些大型超市,发现冠有“儿童”字样的食品确实不少,与同类的普通食品相比,这些食品无一例外有着颇受儿童喜爱的卡通图案包装。

记者在广州市天河区一家大型超市看到,零食区货架上一款盒装的“儿童饼干”吸引了不少孩子的围观,饼干盒封面颜色鲜艳,并印有精美可爱的熊猫图案。正在挑选该商品的何女士告诉记者,“小孩买东西就喜欢可爱的包装盒,无论多贵都嚷着要买。”

除了孩子喜欢,妈妈们

似乎也愿意为此买单。这些“儿童食品”大多在显眼处标有“含多种儿童成长必需的营养元素”“妈妈呵护宝宝的首选”等字样,相比普通食品,价格也普遍高出一大截。

号称“添加多种矿物质、完全无菌、源自高山或地下水”的“婴儿水”,出现在各大超市、电商平台,售价高达二三十元一瓶。广州的刘女士似乎“着了魔”一样,对商家宣称的“无菌”深信不疑,甚至连给宝宝冲奶粉、煮粥都要用“婴儿水”。2019年4月,中国青年报社会调查中心对2003名受访儿童家长进行的一项调查显示,84.8%的受访家长更倾向于给孩子购买有“儿童食品”字样的产品。

上过当的肖女士则认为买“婴儿水”这样的“儿童食品”等于交“智商税”。最近肖女士购买了一款12.5元的“寿桃”牌儿童胡萝卜面,据超市促销人员介绍,该款面条不含添加剂,且含有大量儿童所需的营养元素。但肖女士回到家仔细检查配料表才发现,除添加了2%的胡萝卜粉,其他配料和普通面条一样,“何来更加营养呢?”

自造概念、炒作噱头 “儿童食品”市场鱼龙混杂

记者采访发现,一些企业把“儿童食品”当成了宣传噱头,宣称产品“营养价值高”“孩子更爱吃”,这背后其实与商家营销手段密切相关:

——炒作概念,部分“儿童食品”与普通食品成分无区别。记者在某电商平台看到一款“欣和零添加减盐型天然亲宝有机酱油”,客服告诉记者,该酱油含盐量比较低,适合一岁到三岁的宝宝。然而记者查看成分表后发现,“钠”的含量达到了每10毫升500毫克,不仅与普通酱油无异,更称不上“低盐”——根据食品营养标签的国家标准,每100克或100毫升食品中钠的含量小于或等于120毫克才属于“低盐”。

江苏省消保委2018年发布的酱油产品比较试验报告显示,5款宣称为“儿童酱油”的产品在营养元素等指标上与普通酱油并无太大差异,甚至一些“儿童酱油”钠含量比普通酱油还高。江苏省消保委提示,目前我国没有“儿童酱油”的相关产品标准,记者查询相关国家标准发现,现有的酱油分类标

准主要依据成分和制作工艺分为酿造酱油、再制酱油等,并没有依据食用者年龄划分的酱油类型。

——名不副实,部分产品宣称适用人群与实际不符合。第三方婴童产品测评平台小红花测评从网上选购了10款热销的宝宝面条,价格在6.8元/件至119元/件之间,这些产品均在产品详情页面宣称适用于6个月以上的宝宝食用。然而,平台委托珠海出入境检验检疫局技术中心检验发现,测评中一半面条的铁含量都不符合婴幼儿辅食国标要求。

——部分儿童食品为了增加口感加入多种添加剂。记者在广州某超市冷冻区发现一款“儿童菲力牛排”,从牛排配料表成分来看,与该品牌的其他牛排产品几乎一致,且含有食用香精等8种食品添加剂。

华南农业大学食品学院教授柳春红表示,一些产品为了迎合儿童口味,可能加入更多食品添加剂如色素、调味料等。事实上,目前食品添加剂国家标准的制定是基于体重60公斤的成年人作为参考而设定的,并没有针对儿童制定添加剂限量标准。“若儿童食用含有过多添加剂的食品,可能产生

急、慢性毒性,当然这些都与最终摄入的剂量有关。”

“儿童食品”市场亟待整治 莫让商家钻空子

业内人士表示,目前国内国际对于儿童的年龄划分界限比较模糊,商家为了开拓消费市场故意制造概念、营造噱头,自造“儿童食品”概念。柳春红等专家认为,必须在“儿童食品”管理上下功夫:

首先,建立儿童食品标准或者儿童食品指南。广东省食品安全质量协会执行会长、广东省食品安全专家蔡高斯建议,针对儿童不同生长阶段的营养需求,制定相应的食品安全标准,规范标签标识和销售宣传。

其次,加强儿童食品的源头监管。专家表示,伴随着消费升级、差别化消费市场的不断开拓,有关部门应对“儿童”相关字样出现在食品包装上做更严格的规范,同时在广告法等相关法律法规中加入关键词限制,遏制有误导倾向的儿童食品标签“漫天飞”。

最后,加强对消费者的引导。市场监管部门提醒家长在选择儿童食品时,不要被卡通包装和宣传口号所迷惑,注意看配料表进行选择。 (新华网)

我国又一首创口蹄疫 标记疫苗通过注册

本报讯 从农业农村部第207号公告获悉,由中国农业科学院兰州兽医研究所联合中农威特生物科技股份有限公司等创制的“口蹄疫O型、A型二价3B蛋白表位缺失灭活疫苗(O/rV-1株+ A/rV-2株)”通过了新兽药注册,这是国际上首例注册的口蹄疫O型、A型二价标记疫苗。2017年10月,“猪口蹄疫O型病毒3A3B表位缺失灭活疫苗(O/rV-1株)”获批一类新兽药注册证书,是当时国际上首例注册的口蹄疫O型单价标记疫苗。

据悉,该类疫苗的特点是应用后能精准鉴别自然感染与疫苗免疫动物,克服了常规灭活疫苗应用后干扰鉴别诊断的缺陷,将为口蹄疫防控净化提供有力的技术支撑。

口蹄疫是猪、牛、羊等主要畜种的烈性传染病,严重危害畜牧业生产,阻碍活畜和畜产品国际贸易,被世界动物卫生组织规定为必报的动物疫病。我国将其列在一类动物传染病之首,是《国家中长期动物疫病防治规划(2012—2020)》(以下简称规划)中重点防控的动物疫病。

目前广泛使用的常规灭活疫苗,在口蹄疫有效防控中发挥了重要的作用,但该疫苗受限干纯化工艺,不能确保完全清除与灭活病毒大小相同的非结构蛋白复合物。动物多次免疫后,仍可检测到口蹄疫病毒3AB或3ABC非结构蛋白抗体,干扰疫苗免疫和病毒感染动物的鉴别诊断,妨碍流行病学调查和疫源净化,给无疫区建设带来了极大的障碍。

面对现用疫苗存在的问题,针对国家重大动物疫病的防控需求,在兰州兽医所口蹄疫研究室主任刘在新带领下,宿主抗病毒感染和免疫生物学团队采用反向遗传学技术,缺失和改造了病毒的非结构蛋白优势表位基因,成功研制出口蹄疫O型和A型二价标记疫苗。该疫苗能实现自然感染与疫苗免疫动物的精准区分,解决了常规灭活疫苗干扰鉴别诊断的问题。其批准注册标志着又一首创的口蹄疫标记疫苗获准上市,符合我国口蹄疫防控的技术需求,将有力支撑我国口蹄疫无疫区的全面建设。

该成果得到国家重点研发项目和中国农科院创新工程资助。

垂直农业将丰富人们的餐桌

英媒称,许多美食家把造成农业弊端的责任推到“不自然的”工业化农业身上。农业企业进行单一作物耕种破坏了环境并消灭了许多传统作物品种。农民们滥用化肥和杀虫剂,污染了小溪大河——可能还毒害人类。密集型农场大量抽取稀缺的水资源,再用排出二氧化碳的飞机将它们的产品空运到世界各地。美食家们说,解决这些问题的答案是回到一个更美好、更温和的时代——在那个时代,农民们与自然共处,而不是试图支配自然。

英国《经济学人》周刊网站8月31日刊登文章称,对于那些喜欢用皱叶紫罗兰和日本水菜搭配羊茼蒿叶的人来说,还有一种怀旧之外的选择。这涉及密集程度更大而不是更小的农业。

报道称,得益于一种叫垂直农业的技术,各种各样的新鲜沙拉、蔬菜和水果正在路上。垂直农场不是在田间或温室里种植作物,而是创造人工室内环境,在层层叠放的托盘里培植作物。从纽约市布鲁克林区的集装箱内,到伦敦街道下面废弃的防空洞,再到

迪拜工业区一间无害仓库,垂直农场在不同的地方蓬勃发展。来自日本软银集团、亚马逊公司创始人杰夫·贝索斯等方面的投资推动了这个行业的发展。

如果有人想要种植过程不使用杀虫剂和其他化学品的有机农产品,而这种农产品又没有经过数百英里的冷链卡车运输,或是不用飞机空运数千英里,那么垂直农业应该会让它们感到欢欣鼓舞。这样的农场可以大大减少种植所需的面积,而面积在土地短缺且价格昂贵的城市地区是很有用的。在室内,气候条件得到精心控制,水培系统提供植物生长所需的所有营养物质,并对所有水进行循环利用,除了5%被作物本身吸收的水分之外。经过特殊调节的LED照明只产生植物生长所需的波长,从而节约能源。虫子被拒之门外,所以不需要杀虫剂。叶子和水果可以在完美条件下生长出来。收成全年不断。

还有更多好处。长期被遗忘的水果和蔬菜品种可能重见天日,因为垂直农场可以给它们提供安全舒适的环

境。由于要培育出可以经受密集型农业系统的严酷环境的作物品种,这些老品种大多被忽视了。一大批形状、颜色和味道不常见的食物可能出现在餐桌上。

这样的美好情景到来仍需时日。电费支出居高不下,主要是因为给模拟日光所需的大量LED灯供电的成本很高。这意味着,就目前而言,垂直农业只有靠高价值、易腐烂的农产品(如做沙拉用的叶菜和高级香草)盈利。但是,研究成果将减少电费开支,而且可再生能源的成本也在下降。在像迪拜这样炎热的气候条件下,丰富的太阳能可能使垂直农场成为宝贵的食物来源,尤其是在缺水的地区。在寒冷的气候条件下,热力、风力或水力发电也可以发挥类似作用。

一些大田作物,包括稻米和小麦等,不大可能适合在层层叠放的托盘里种植。但随着成本因进一步的研究而下降,垂直农业将与把作物种在土里的老式温室和传统的水平农场展开更激烈的竞争。作为一种新的食物生产形式,垂直耕作理应受到欢迎。 (参考消息)