

阿斯巴甜争议扰动无糖饮料市场

打着“无糖”标语的饮料,是不少人心中的健康选择。最近,甜味剂阿斯巴甜陷入争议,再度引发人们对于无糖饮料的关注。社交平台上,不少博主开始围绕阿斯巴甜大做文章,整理出“含阿斯巴甜零食名单”,给网友带来不小的焦虑。经核实发现,阿斯巴甜在饮料和口香糖中应用较广,但在零食中应用相对较少,只有个别品牌的薯片、话梅显示含有阿斯巴甜。

“这些我们从小在吃的食物都含有阿斯巴甜,赶紧转发给家人。”“今天去超市给大家整理了含有阿斯巴甜的零食和饮料,看到之后一定要保存收藏转发给你身边的人。”在短视频平台,有博主列举了各种含有阿斯巴甜的食物。

笔者走访看到,市面上在售的不少无糖饮料的配方表中的确显示有阿斯巴甜,如可口可乐零度汽水、百事无糖可乐、芬达无糖橙味汽水、雪碧纤维+柠檬汽水、九龙斋桂花酸梅汤、珍珍荔枝味汽水、大窑嘉宾果味汽水、秋林格瓦斯等。

除了饮料,阿斯巴甜也被广泛用于口香糖中。益达、玛氏箭牌、曼妥思、炫迈等品牌的无糖口香糖都添加了阿斯巴甜,此外,酷姿、冰力克等品牌的无糖含片也都添加了这一甜味剂。

但在超市的零食区,笔者转了一圈,阿斯巴甜出现在配料表中的概率相对较小,只有部分品牌使用。比如,乐事薯片的黄瓜味、意大利香浓红烩味添加了阿斯巴甜,而原味、原切红薯片未添加阿斯巴甜。

此外,好丽友的部分产品也添加了阿斯巴甜,包括好丽友薯愿、“呀!土豆”、好多鱼、好友趣原切薯片多汁牛排味。此外,个别话梅产品中也添加了阿

斯巴甜,包括超友味缤纷多彩梅、果之恋台式话梅。

乳制品使用阿斯巴甜的产品也相对较少,在酸奶柜台,笔者逐个查看发现,只有三元袋装无糖酸奶和袋装红枣味酸奶使用了阿斯巴甜。

饮料市场的“无糖之争”

如今的饮料市场,“无糖”概念大为流行。尤其是,进入夏季后,无糖饮料的竞争变得更为激烈。

笔者看到,在超市和便利店的饮料区域,一多半产品都打着“零糖”旗号,占据了绝对的“C位”。宣传“无糖”,但配料表里都有人造甜味剂的身影。笔者梳理了几款主打饮料,除了可口可乐、百事可乐使用阿斯巴甜外,元气森林使用的甜味剂以赤藓糖醇为主,农夫山泉的“0糖”苏打气泡水添加了赤藓糖醇、木糖醇、三氯蔗糖,阳光无糖柠檬茶使用了赤藓糖醇、蔗糖素、安赛蜜。只有三得利、东方树叶等个别主打无糖的茶类饮料既没有蔗糖也没有使用甜味剂。

按照分类,甜味剂按来源可分为人工甜味剂及天然甜味剂,按甜度可分为高倍甜味剂和低倍甜味剂。赤藓糖醇、

木糖醇、麦芽糖醇等属于糖醇低倍甜味剂,安赛蜜、甜蜜素、阿斯巴甜、三氯蔗糖等属于化学合成高倍甜味剂。国信证券的研究报告称,目前市场上较为主流的选择是三氯蔗糖和赤藓糖醇,它们的产量年均复合增速远高于安赛蜜和阿斯巴甜。

阿斯巴甜是什么?

据新华社消息,有媒体报道,世界卫生组织下属的国际癌症研究机构7月将宣布阿斯巴甜为“可能致癌物”。阿斯巴甜是什么?什么食品中含有阿斯巴甜?阿斯巴甜安全吗?

作为世界上最常见的人工甜味剂之一,阿斯巴甜的化学名称为天门冬酰苯丙胺酸甲酯,其热量是蔗糖的1/200,但甜度是等量蔗糖的200倍。1974年,美国食品药品监督管理局批准阿斯巴甜为食品添加剂,1982年,可口可乐推出首款以阿斯巴甜增加甜度的无糖产品——健怡可乐,又在2005年推出了零度可乐。

随着人们对糖的过度食用,也带来了心脑血管疾病、过度肥胖等健康问题。因为甜味高、热量低,阿斯巴甜被广泛用于

低热量和无糖的食品中,如饮料、奶粉、糖果等。

别把无糖饮料当“减肥药”

无糖饮料之所以火爆,正是切中了当下年轻人的“糖分焦虑”,不少人为维持身材,追求低热量饮食,而甜味剂就是一种满足甜味感受但基本无能量或能量低的物质。但不可忽视的是,市场上与之相关的争议从未被打破。

“不管是有糖还是无糖,都要适量食用。”中国农业大学特殊食品研究中心特聘研究员吴广枫提醒,习惯购买无糖产品的消费者还需要警惕落入消费陷阱,像无糖点心、无糖月饼大多是噱头,虽然使用了不含热量的甜味剂代替蔗糖,但制作糕点的精制面粉、淀粉都属于糖类,再加上大量的动植物油脂,食用后也容易引起血糖升高。“零糖不等于零卡,消费者要有一定的鉴别能力。”

科信食品与健康信息交流中心主任钟凯建议,有减糖需求的消费者应多喝水,不喝或少喝含糖饮料,如果特别喜欢喝甜味饮料,选择无糖、低糖产品是相对更好的选择,但无糖饮料不是“减肥药”,关键在于平衡饮食和运动。



贵州贵酒
GUIZHOU GUIJIU

贵州贵酒

封藏酒

—以时光 酿珍贵—



中康一品实业有限公司

服务热线: 400-800-2692

销售电话: 010-83362960



广告

责编:张华清 版式:武凯强