

加了“增臭剂”的螺蛳粉还能吃吗

□ 阮光锋

科学看待食品添加剂

连日来，螺蛳粉“增臭剂”引发网友热议。成都市市场监督管理局发布视频：监管人员突击检查一家外卖平台评分为4.7、月销量高达4000多份的螺蛳粉店，发现该店只承接外卖业务，没有堂食；后厨环境脏乱，食材质量堪忧；并在后厨操作台下发现了专门给螺蛳粉加臭的“增臭剂”……一下让螺蛳粉“宠粉们”不淡定了，“增臭剂”是什么？安全吗？以后还能放心吃螺蛳粉吗？

“增臭剂”为何物

“增臭剂”是媒体俗称，指螺蛳粉中用的底料包、臭酱，均为复合调味料，其中会用到复配食品添加剂——香精香料，主要功能是为产品赋予特定的气味或味道。

含有两种或两种以上食品添加剂的配方混合物都可以叫作复配食品添加剂。根据食品安全国家标准《复配食品添加剂通则》定义，复配食品添加剂是为了改善食品品质、便于食品加工，将两种或两种以上单一品种的食品添加剂，添加或不添加辅料，经物理方法混匀而成的食品添加剂。

“增臭剂”是否安全

所有合法“增臭剂”都是允许使用的，也是经过国家安全评估和批准的，在合理使用的情况下是安全的。

有人担心，过量会不会有危害？不会。因为在实际应用中，香精不可能过量。香精有一个特点就是“自限性”，意

思是，少量，闻着香，多了就会很臭，臭到恶心、咳嗽等。这也是为什么新闻中成都市市场监督管理局工作人员被螺蛳粉店“增臭剂”臭到咳嗽、被熏出“痛苦面具”的原因。

不仅螺蛳粉“增臭剂”这样，所有香精都这样。很多人用的香水也是香精，如果浓度大，闻起来也是臭的。所以去香水研发车间也没法闻，特别臭。

其风味物质来源

螺蛳粉的底汤，主要是经过螺蛳、筒骨、香辛料等混合进行熬制所得，在食用时还会搭配酸笋、辣椒油等，这些丰富的原辅料造就了其独特风味：鲜、酸、辣，同时有一股特殊的“臭”味。其鲜味主要来源于熬汤主原料螺蛳；酸与“臭”来源于食用时加入的发酵蔬菜酸笋；辣味则主要来自加入的辣椒油。

所以，螺蛳粉的风味是所有材料综合产生的味道，它的香气成分很多，也很复杂，共同构成了螺蛳粉独特而让人欲罢不能的美味。而“增臭剂”就是通过多种原料、香精等模拟螺蛳粉的香味。浓缩底汤和臭酱等就是“增臭剂”的一种产品形式。

它们的成分不完全一样，但是通常不会有很大差别，一般人也分不清。有人说，传统螺蛳粉的特殊风味其实没那么浓烈（臭），但商品化的就感觉更臭。其实是市场化发展的结果，为了让产品有辨识度，这些商品都朝着一个方向（臭）不断加强了。

螺蛳粉可以放心吃

只要是正规的产品，食品生产商遵



柳州螺蛳粉二代酸笋“闻臭师”兴起

3月25日，广西柳州市的一家螺蛳粉生产企业，二代酸笋“闻臭师”李任对酸笋包装成品做最后“把关”。与第一代“闻臭师”通过经验判断酸笋品质不同，李任在闻、看、摸、尝等基础上还会采样做实验。通过检测酸笋纤维度、pH值、酸度、菌种、青皮比例等指标，更科学、规范地评判酸笋品质，从而保障螺蛳粉在工业化发展的今天，规模化出货的同时也能维持酸笋的高品质。

中新社记者 刘俊聪 摄

循相关的食品安全标准和法规，合理使用，就不会有什么食品安全问题，螺蛳粉就可以放心吃。

当然，目前媒体报道的部分螺蛳粉店里真正的问题，还是环境脏乱差、卫生条件差等，这是很多小餐厅的通病，

螺蛳粉也不例外。所以，大家以后无论是点外卖，还是去外面就餐，一定要挑选正规、卫生条件好的店家或餐厅。

（作者系科信食品与健康信息交流中心副主任、中国互联网辟谣平台专家委员会成员）

市场监管总局等六部门联合发布安全监管通知

让消费者更清晰地认识预制菜

□ 范志红

消费前沿

日前，市场监管总局等六部门联合发布了《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》（以下简称《通知》），回应了大众关心的“什么是预制菜”“预制菜里是否添加了防腐剂”“如何保证消费者知情权”等相关问题。对此，笔者结合《通知》和消费者关心的几个问题进行解读。

什么是预制菜

《通知》给出了官方准确定义：预制菜是经过预包装的，经过加热或煮熟之后可以食用的菜肴。

有消费者问：按这个定义，哪些算预制菜，哪些不算呢？

《通知》指出，速冻食品、方便面、自热米饭、香肠火腿、馒头烧饼、热狗汉堡、便利店里的冷藏沙拉等，都不算预制菜。罐头鸡汤、罐头蘑菇、罐头青豆等菜肴配料不算预制菜。超市供应的净菜、果切、切丝切片的肉丝肉排等也不属于预制菜。并明确，中央厨房统一制作后，分发到食堂或餐饮连锁店的半成品或菜肴，也不算预制菜。

那么，哪些才算是预制菜呢？比如，复合膜或铝箔袋装的鱼香肉丝，开

包热一下就可以吃；带酱料包的冷冻半熟牛排，放锅里再煎一下，配上酱就能吃；放厚铝箔盒里用液氮冷冻，冷链送到家的酸菜鱼，连盒子直接放在灶火上，加热沸腾几分钟后，吃起来和现制的口感几乎一样。

预制菜是否添加防腐剂

实际上，预制菜不需要添加防腐剂。食品腐败是微生物增殖造成的。通过灭菌处理，杀死包装内部的微生物、并在无菌状态下封口，就可以避免微生物增殖问题，就像做罐头不需要加防腐剂一样。像速冻饺子一样，通过速冻和低温保存，也能达到-18℃以下12个月的保质期。

仍有消费者坚持认为，预制菜里有防腐剂。《通知》便明令禁用，这或许能让缺乏相关知识的消费者更安心。

如何保证消费者知情权

很多消费者并不反对预制菜，反对的是餐饮店用预制菜冒充现场制作的菜肴。《通知》已明确，餐饮店使用预制菜时应当告知消费者，既是保护消费者的知情权，也是保护行业公平竞争的必要要求。

同时，消费者需要理解的是，按《通知》，餐馆和食堂使用鱼片、肉糜、肉丝、净菜等初加工原料，以及罐头头

豆、袋装水煮竹笋、罐装鸡汤等预加工配料，并不在预制菜告知的范围当中，它们早已融入了餐馆、食堂和家庭的日常操作当中。

产业链相关标准明确吗

目前，我国预制菜已有多个地方标准、团体标准和企业标准，但仍缺乏从农田到餐桌的国家标准和行业标准。

特别是近20年来，我国虽初步建立起食品冷链体系，但相关标准不明确，管理不严格，运输和销售企业忽视冷冻冷藏温度，客观上造成产品提前过期。加上大多消费者缺乏冷链相关意识和知识，购买后不注意储藏温度，从而导致冷藏冷冻食品品质下降问题和食品安全风险。

对此，《通知》提出，要加强预制菜的全产业链相关标准建设，包括冷链运输储藏的标准。只有标准严格、要求明确、全程规范，才能保证预制菜行业的产品品质达到较高水准。

怎样加强其品质监管

《通知》强调，必须加强预制菜的品质监管。针对消费者对产品品质的忧虑，相关管理部委表示要加强预制菜产品的审查、检查、抽检等环节管理，严格落实企业主体责任和属地监

管责任。

鉴于一些地方的预制菜生产以小企业为主，技术水平、管理能力和员工专业素质有限，有必要从国家和行业层面加强品质管理，落实食品工厂的相关环境要求、操作规范、产品检测规范和员工培训体系，提升生产工艺水平。

靠什么促进其高质量发展

在家务劳动时间不断下降、年轻人不愿意从头开始烹调三餐的时代，各种预制食品可以帮助大众从繁重的烹调劳动中解放出来。

《通知》给出了促进预制菜高质量发展的政策导向。要从原料、技术、工艺、装备各方面提升整个产业的水平，让消费者切实享受到安全、优质、美味的预制菜，预制菜不是劣质食品的代名词，而是和速冻食品一样，成为提升大众饮食生活乐趣、减轻烹调负担的方便选择。

最后，专家建议，要把最先进的科技和管理体系用在预制菜产业上，用新质生产力来满足消费者的更多需求：如增加预制菜产品丰富性、保存维生素和保健成分、实现减油减盐不减美味等，提升品质、提升安全、提升营养，这才是行业的发展方向。

（作者系中国营养学会理事、中国农业大学营养健康系教授）