

购买洋奶粉,是福还是祸?

国外品牌奶粉现在到底有多受欢迎?海关数据显示,2007年全年中国进口奶粉只有9.8万吨,而到了今年,仅一季度进口奶粉量就达到24万吨,同比增长23.7%。而这还不包括“水货”。

一项调查显示,89.54%的人选择购买进口品牌奶粉。但他们可能还不知道,有些洋奶粉不仅使用中国奶源,连生产工艺也采用双重标准,比如在国外严格遵守湿法工艺,而来到中国却改用简单的干法工艺。

人家的牛生在蓝天白云下

市民李女士的爱子即将十个月,虽然目前仍在全母乳阶段,但她已经开始给孩子挑选奶粉为断奶做准备。进入“候选名单”的无一例外都是外资品牌。“首选是从国外直接代购,实在不行也从国内买进口的,压根看不上国产品牌。”李女士的理由是,她不信任国内品牌的奶源品质、安全指标和检测标准,“与国外百年的企业相比,我没工夫比较国内奶粉的成分。”她认为,消费者之所以选择洋奶粉,说到底还是品牌问题,“我也听说国产品牌的配方不差,问题是奶源呢?人家那牛在蓝天白云下长大,国内奶牛能有这环境吗?”而对于相对较高的价格,李女士的观点也很有代表性,“很多人觉得便宜了就不好,所以奶粉价格就越来越贵了吧!没办法,就这么一个孩子,贵点就贵点吧,心里踏实些。”

市民齐先生一直为自己的孩子购买新西兰品牌 karicare 奶粉,自从去年他亲自去了一趟新西兰之后,更加坚定了自

己的选择,“我亲眼看到了牛的生活环境,即使牧场就在路边,也是一尘不染,我相信这样的牛挤出来的奶不会差。”更多的家长出于对奶源产地的不确定,直接选择了信任有口碑的外资品牌。许多消费者之所以购买洋奶粉,都是冲着奶源。

奶源:部分洋品牌也用中国奶源

所谓的进口奶粉应该分为两类:一类是原装进口,即从国外直接进口的原产原装的成品,直接可以上市销售;另一类是进口奶源,也就是从国外进口原料粉,到中国后再进行加工生产和包装。理论上说,这两类奶粉的奶源都来自国外,但后者一般只在外包装上注明“进口奶源”等字样,消费者无从得知奶粉中进口原料的配比,监管部门也无法监管工厂是否采用进口原料,甚至有些奶粉可能根本就不是采用进口原料生产的。记者在市场上调查发现,所有标着“进口奶源”字样的奶粉都没有明示进口原料的含量。

但实际上,不少外资品牌也采用了国内奶源生产奶粉。雀巢公司就曾表示,目前雀巢的奶源主要来自国内的三大基地——山东莱西、黑龙江双城和内蒙古呼伦贝尔,除此外有一些特殊配方奶粉主要是从德国进口。有业内人士认为,从这个角度看,其实雀巢和国产品牌奶粉区别不大。

配方:不可能一个配方通行全球

配方是年轻父母选择奶粉时看重的另一个重要指标。

北京孕婴童行业协会常务副会长吴松航表示,配方是买奶粉时容易进入的一个误区,一般消费者都会冲着奶粉里含有什么可以提高抵抗力的物质购买,而忽视了奶源和工艺,“我负责地说,婴幼儿奶粉中最主要的物质仍然是生牛乳,配方虽然有差别,但不会有天壤之别。”

飞鹤乳业营销事业部副总经理卢光的观点是:最适合的才是最好的。据了解,国外品牌在国内合法生产或销售的奶粉,配方均按照我国婴幼儿奶粉的国家标准进行了调整,更适合中国宝宝的胃口;但在国外销售的奶粉,其配方是依据发售国宝宝具体情况确定的,中国宝宝食用未必适合。针对许多年轻父母从国外代购当地销售的奶粉的情况,他举例说,欧美国家膳食中肉类比较多,铁摄入量充足,所以欧美婴幼儿配方奶粉中铁含量相对较少;而日本人膳食中海虾比较多,婴幼儿配方奶粉中锌和碘的含量比较小。所以“国外奶粉品牌的配方不一定适合全世界的孩子,不可能全世界所有孩子都喝同一个配方的奶粉。”

工艺:湿法干法双重标准

吴松航介绍说,目前婴幼儿配方奶粉有两种工艺:一种是湿法工艺;一种是干法工艺。湿法是把从牛身上挤下来的鲜奶放到投料罐中,再把各种营养素放到罐中去搅拌,搅拌均匀后通过加热喷成奶粉。“这就是合格的高品质的婴幼儿奶粉,营养均衡性比较好,也比较新鲜,速溶度比较好,这是湿法最大的优势,在

国际上普遍采用。”但在我国由于奶源供应不足,很多企业是把买来的大包粉用干法工艺做奶粉。鲜牛奶脱去脂肪干燥后就变成了脱脂奶粉,这就是配方奶粉的最基本原料。因为这些原料是一大包一大包地放在库房,所以被业内称为大包粉。大包粉通常会在库房里储存一段时间,然后在投料罐中和各种营养素进行搅拌后分装。国际上公认的看法是,干法工艺的奶粉搅拌是不均匀的。“如果把一勺盐放进一杯水里,充分搅拌后,随便拿出来一滴水,盐分含量都是相等的,因为它有充分溶解的过程。但是如果把一勺盐放进一勺面里,无论如何搅拌,每部分面粉的盐分含量都是不一样的。”

吴松航表示,这种工艺用在奶粉上劣势更明显,因为奶粉中有些营养素含量非常小,比如为防止婴幼儿贫血的症状,奶粉中必须要添加一项营养素,即B12,但添加多了会对孩子的皮肤健康产生影响,“添加的量一吨奶粉中不足一克,类似于一耳勺的量,干法工艺很难搅拌均匀。”不能忽视的一点是,一些洋品牌在国外是严格按照湿法工艺生产的,但是来到中国,就改用了简单的干法工艺。

对于干法和湿法工艺的判断方法,吴松航表示,按照我国规定要求,食品中添加的物质原则上在配料表中按由多到少的顺序排列,如果奶粉配料表的第一项不是生牛乳,而是奶粉、全脂奶粉、脱脂奶粉,就可以判断这种奶粉是干法工艺加工成的。 《北京晨报》2013.5.15

专家详解小龙虾的五个传言

最近,网传小龙虾是当年侵华日军生化部队引进中国用来专门处理尸体,同时称其体内积聚了大量铅、镉、铬有害重金属。真相到底是什么样的?记者5月14日采访了食品安全专家、科普专家、医院、烹饪协会等多方面人士,为公众答疑解惑。

1 小龙虾是虫?

传言:小龙虾不是虾,是一种虫子,外国人不吃。

验证:果壳网科普专家瘦驼介绍,小龙虾是一种淡水螯虾,属于节肢动物门甲壳纲蜷蛄科螯虾亚科。它也有自己的学名,叫克氏原螯虾。小龙虾的故乡既不在中国,也不在日本,而是来自遥远的北美洲,主要栖息地是墨西哥湾沿岸,特别是密西西比河口附近的区域。

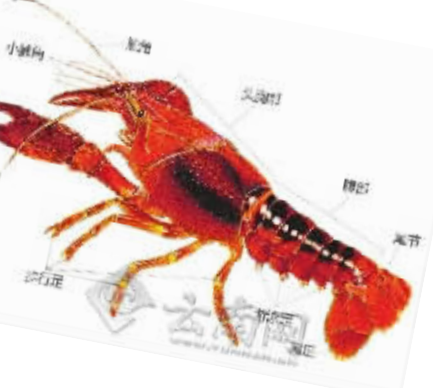
生长速度快、适应能力强,在干净环境和污染环境都能生存,是这类虾的特性,小龙虾能吃的东西很多,胃口很好,属于杂食性动物,水草、藻类、水生昆虫、动物尸体等都吃得下。

5月14日,记者查询到,联合国粮农组织曾有过统计,全世界每年小龙虾贸易量高达30万吨以上。科普专家瘦驼说,在小龙虾的故乡美国,早在200多年前就开始吃小龙虾了,而且量很大,还有不少专门卖小龙虾的市场。欧洲国家也吃,只是日本人确实不爱吃,因为觉得小龙虾肉质比较柴。

2 曾用来帮日军处理尸体?

传言:二战时期,驻华日军生化部队将克氏螯虾(小龙虾的前身)进行基因改造后,运到日军驻地,以摄食未火化完全的尸体为生。

验证:果壳网科普专家瘦驼表示,克氏螯虾就是小龙虾的学名,并不是什么前身。日本从美国引进小龙虾的时间大约是1927年,主要是把它们作为牛蛙的饲料。另外,小龙虾确实是日本带到中国来的,约在1929年,也是作



为饲料、食物的,最早登陆的地点在南京附近。但这时,抗日战争尚未爆发,南京及周边地区并非日占区,不存在处理尸体。

此外,抗日战争时期,基因的概念都尚未形成,更谈不上基因改造。

瘦驼说,“小龙虾生存能力强,但本身不具备处理污的能力”。

3 餐馆小龙虾多来自河沟?

传言:小龙虾养殖成本高,零售价一般在2.50元/斤,无利可图,市面上所有的小龙虾全部由闲散农户在本地河沟里收集,往往越是污染严重的河道小龙虾越多;水越干净,死得越快。

验证:中国烹饪协会会长助理边疆介绍,小龙虾有生长在稻田里、乡村水沟里的,但光靠这些根本满足不了市场需求。另外,小龙虾的适应能力和繁殖能力都很强,养殖成本并不高,目前餐馆里供应的小龙虾绝大多数都是人工养殖的,像北京的簋街最拿手的“麻小”,主要来自江苏一带,与江苏盱眙建立了专卖店。

边疆表示,他曾到江苏盱眙看过专门的小龙虾养殖基地,对水的洁净要求很高,小龙虾可以在清水里生长,它跟鲫鱼、甲鱼、泥鳅的生活特性比较相似,干净环境和污泥环境都能生存。

4 体内各种重金属超标?

传言:小龙虾对有毒水体有极强适

应力,铅汞镉铬砷等重金属能在体内积聚到正常值的几百倍。

验证:中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅表示,即使水环境中重金属,从生物富集的角度,一般也是集中在头部,但也不会积聚太多的重金属,建议不吃虾头即可。一般只要是合法养殖的小龙虾,就问题不大。

果壳网科普专家瘦驼则称,小龙虾能把重金属转移到外壳,通过不断蜕皮把毒素转移出体内,因此它体内重金属未必一定超标,“从目前我查询到一些监测数据看,未发现小龙虾重金属超出标准限值的”。

据悉,上海、苏州、安徽等多个地方对小龙虾曾进行过重金属含量调查,未发现问题。

5 跟横纹肌溶解症有关?

传言:肺吸虫病小龙虾终身携带,易造成“横纹肌溶解症”?

验证:北京市卫监部门表示,小龙虾和蟹类都是肺吸虫的中间宿主,用烤、炒或腌、醉等加工方法不能将小龙虾体内可能携带的肺吸虫囊蚴(幼虫)全部杀死。市疾控中心表示,预防肺吸虫病只要不生食或半生食小龙虾、蟹类即可。

专家介绍,在蒸煮温度保持在100℃以上,时间不少于10分钟,方能确保肺吸虫囊蚴杀灭。此外,小龙虾的虾头易潜伏细菌、寄生虫,所以一般不要食用。

2010年,南京市曾出现横纹肌溶解症病例,卫生部曾表示和小龙虾相关。不过,具体原因仍存争议。

科普专家瘦驼告诉记者,吃小龙虾有可能导致“横纹肌溶解症”,但概率较低,而且吃其它水产品也同样可能出现这个症状。

《新京报》2013.5.15

文/廖爱玲 温蓊 赵斌

散装香油被指半数造假

据中国之声《新闻晚高峰》报道,多年以来,有关“香油掺假”的报道一再见诸报端。最新有报道引用业内人士的话说,现在市场上有一半的散装香油存在问题,农贸市场和饭店是重灾区。而这一情况的持续,已经影响到了国内芝麻的种植,整个产业链出现危机。

香油,也叫芝麻油、麻油,可以说是我们中国人最熟悉的调味品,这么多的假香油为何能够流入市场?

现在,在网上可查到的有关“香油掺假”的报道,最早可以追溯到十几年前。原本一斤纯芝麻油成本至少在18元以上,但大量流入餐馆和农贸市场的所谓“芝麻油”,售价有的甚至低到9、10元钱。

记者:多少钱一斤?

老板:16。

记者:你这怎么这么贵?

老板:有便宜的,你要便宜的?

记者:便宜的多少钱?

老板:便宜的12。

这是此前记者在河南某蔬菜批发市场以开饭店为由,和一位香摊摊主的谈话。有商户告诉记者,香油掺假早已是行业里“公开的秘密”。一些便宜的芝麻油大部分是用香精、色拉油勾兑出来的。

商户:他兑了东西,他兑色了拉油,五块钱一斤。他卖十块。

还有业内人士透露,所谓现场磨制的小磨坊,实际上早已将掺好的油注入桶内,而出现在超市里的石磨,其实只能磨制芝麻酱,根本没法现场磨制香油。

商户:瞅不见。他不让你瞅见,早上开始磨,用石磨磨了,磨成浆了,兑了火碱水,开始咣咣咣晃了,晃到晚上才能出油。不是化学东西分离不了,全部是化学东西。

从食品安全角度来说,掺杂掺假的香油可能影响人体的消化、呼吸系统,还会引起腹泻、呼吸困难等不适症状。而“劣币驱逐良币”的市场规律更是已经在影响整个芝麻种植行业。有业内人士指出,如果用最廉价的办法炮制“芝麻油”,其成本可以控制在每斤4块钱左右,稍有规模的作坊,年利润可以达到六七十万元。

中国广播网 2013.5.12 文/庄胜春