

央视主持人赵普发微博称“不要再吃老酸奶和果冻”激起千层浪

工业明胶入酸奶果冻尚无明确证据



本报记者 姜燕 综合报道

昨天,央视主持人赵普发布微博称“不要再吃老酸奶和果冻”,这条语焉不详的微博被网友疯转,评论中网友多猜测这两种食品内被添加了工业明胶。昨晚,他将这条微博删除。一些大型乳品企业纷纷发表声明称他们产品中使用的是食用明胶,保证不会有问题。

有网友和媒体人士表示,新闻从业者这种做法缺乏专业水准。这条消息的可信度到底有多少?网友们在评论中表示:期待央视相关的重磅调查报道在节目中播出。

名主持发微博剑指老酸奶和果冻

昨天中午,央视主持人赵普在其新浪实名微博上发布一条信息,称“转发来自调查记者的短信。同志们:不要再吃老酸奶(固体形态)和果冻,尤其是孩子,内幕很可怕,不细说。”他的微博粉丝超过157万人,此微博数小时转发便超过12万次。

随后,微博认证信息为经济观察报新闻部记者的网友“朱朱文强”对这条消息进行了证实和补充。“这就好像是破皮鞋进了肚子。”他还说,这才是今年央视3·15晚会重头戏,可惜没播。

破皮鞋是怎么和明胶拉上关系的呢?知名时事评论员“落魄书生周筱赟”说:“不用这么神秘兮兮啦。所谓老酸奶,就是更加浓稠,其实是大量添加工业明胶。工业明胶,就是用垃圾里面回收的破烂皮革做出来的。”

虽然老酸奶去年6月即爆出添加增稠剂丑闻,果冻也早被许多网友列入禁食名单之列,但在网友心目中具有相当公信度的央视主持人的微博更加印证了这两种食品非法添加的劣迹,一经发出便被网友大量转发,许多网友怒斥老酸奶和果冻生产企业使用工业明胶毫无道德。

大型乳品和果冻企业说“不可能”

一些大型乳品企业称,可能一些



▲成堆垃圾般的皮革废料通常要在池子里泡上三五天,这是制作工业明胶的第一步 本版图片来源:南方都市报



▲制作好的工业明胶,看上去干净透亮

▲清洗三四个小时后,又脏又硬的废皮革就变得干净、柔软了

小企业会使用工业明胶代替食用明胶,但大企业绝不可能。也有果冻企业表示,果冻的增稠剂中不含明胶,而是卡拉胶,消费者可以放心食用。

一家乳品企业的负责人说:“可以把制作老酸奶采购的原辅材料清单公布出来,供大家了解,看看有没有曝光的这么混乱,也希望国家对此清理整顿。不希望个别企业的行为危及到整个行业。”

另一家国有大型乳企相关负责人也表示,目前国内生产老酸奶的几个品牌乳企添加的明胶都是食用明胶。“外界对于添加剂过于敏感了。现在乳制品行业的添加剂范围和分量已经有明确规定,乳制品企业会按照国家标准,严格地控制添加剂的使用,请消费者放心。”

福建一家大型果冻生产企业品质管理部一名工程师昨天表示,他们生产的果冻用的增稠剂主要是卡拉胶,还有魔芋胶和黄原胶,这些胶体溶解后提供的是膳食纤维。这名工程

师还介绍,果冻的法定添加剂中,就没有明胶。果冻的特点是黏稠、脆,有爽滑的口感,而且透明度非常高,“如果果冻中添加明胶作为增稠剂,果冻就会非常硬,并且透明度很差,根本达不到果冻的生产标准。”

有人态度激烈有人冷静分析

大多数网友反应强烈,表示再也不吃老酸奶和果冻了,有的说早就不吃这两种食品了。还有一位妈妈说“回家把这条微博给小朋友看看,昨天她还在要求吃果冻,还好被我严辞拒绝了。”

冷静的网友也不在少数。如网友“生如加菲猫死才会无憾”说:“看到评论里有人说是用廉价的工业明胶代替食用明胶。百度了一下,发现使用明胶的食物多如牛毛,不过查了下工业明胶和食用明胶的价格差距并不大,差价利润绝对不值得大

企业冒险,估计还有内幕。”

网友“Lisleea”说,要爆料就爆牌子,一竿子打死一个行业算怎么回事?你说有工厂非法添加的,那就去曝光,别遮遮掩掩地弄得好像都不能吃。

还有网友给出鉴别真假老酸奶的方法,网友“舞姿翩翩哇”说老酸奶只要搅一下就会变稀的,要是搅不稀估计就有问题了。网友“suozachoutili”也提到,他在国外吃的酸奶都是固态的,但是和国内的明显不一样,国外的固体酸奶开封后一会儿就会稀释出液体,搅拌后会变成液体,这也是为什么液体酸奶会叫做搅拌型酸奶。

不少网友还建议大家自制酸奶,做法简单方便,吃起来又放心。

同行批评赵普做法缺乏职业水准

对赵普使用个人实名认证微博

【焦点关注】

专家认为大企业没必要使用工业明胶 中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授、食品科学博士范志红表示,明胶是一种蛋白质,20年前的酸奶里就有,只要是食用明胶,就不用担心,“可以说,弹性的食品基本上都含有食用明胶”。不过,果冻里的凝胶剂是海藻中提取的卡拉胶,和动物皮没关系。

范志红从成本上分析认为,大品牌的酸奶和果冻生产商不可能使用工业明胶:“网上价格,每公斤食用明胶为25元,合每克2.5分。酸奶中明胶用量仅千分之一到千分之二,那么1公斤(10小杯)酸奶中明胶的成本不超过5分。知名品牌没有必要为了节约这一点成本就使用工业明胶。”

乳业专家王丁棉则表示,工业明胶含有大量的铬、铅等重金属,“用在食品中就是毒药,和投毒没有区别。”王丁棉也认为,不太可能存在大品牌企业使用工业明胶替代食用明胶。

一名营养师表示,现在所谓的用皮革边角料做果冻老酸奶还未被证实。市场上的产品整体还是很安全的。老酸奶主要营养指标和普通酸奶没有很大差别,主要是通过增加增稠剂改善口感。

发布信息的行为,很多媒体同行持批评态度,认为微博只是一个人表达个人意见的平台,作为媒体人,尤其是央视知名主持人,不应通过微博发布一些语焉不详的信息,在公众中造成不良影响,应意识到自己的一言一行所具有的公众影响力。

昨天下午3时许,央视二套《生财有道》节目主持人张露馨发微博,点名批评“有些自称新闻工作者的人”,不经调查采访,坐在演播室里转发短信就枪毙了整个老酸奶行业,“没有半点职业道德”。这条微博转发量很快超过3000次,被网友解读为张露馨对央视同事赵普的批评。约4小时后,张露馨再发微博点名赵普,称其发微博揭内幕应指出无良厂商名字。

昨天晚些时候,赵普和“朱朱文强”删除了微博。“朱朱文强”说,自己删除微博是因为接到了央视朋友“打招呼”的电话。据他估计,此事与传言不同,“应该比较有根据”。

上海市发展和改革委员会公告

沪发改公告(2012)003号

根据《中华人民共和国价格法》、《政府制定价格听证办法》(国家发展和改革委员会[2008]第2号令)等有关规定,上海市发展和改革委员会拟于5月上旬组织召开本市居民生活用电试行阶梯式电价听证会。现就有关事项公告如下:

一、听证会参加人组成

本次听证会参加人由下列人员构成:消费者8名,市人大代表1名,市政协委员1名,市总工会1名,市消费者权益保护委员会1名,市电力行业协会1名,政府部门3名,专家学者2名,经营者1名,共计19名。

二、听证会参加人产生方式

消费者参加人通过自愿报名、随机选取的方式产生,委托上海市消费者权益保护委员会(以下简称市消保委)受理报名和随机选取确定人选;当报名人数不足8名

时,委托市消保委推荐产生。专家学者参加人由有关专业协会推荐。其他参加人分别由所在单位推荐产生。

三、消费者报名条件

- 1、年满18周岁,具有完全民事行为能力,能够就听证事项客观发表意见、阐明理由,并能按时全程参加会议,遵守听证会纪律。
- 2、同意公开必要的个人信息(在第2

次公告中,需要公布姓名、性别、年龄、身份职业、居住地区等)。

3、上海市电力居民用户。

四、消费者报名办法

报名者请按要求如实提供姓名、性别、年龄、文化程度、职业、工作单位、身份证号码、居住地址、联系电话等个人信息。具体可选择以下两种报名方式:
1、4月10日至4月14日(以收到时间为

准),通过信函方式报名。为确认报名者有效身份信息,请随信附寄身份证复印件,并在信封上注明“价格听证”字样。邮寄地址:上海市大木桥路1号市消费者权益保护委员会(邮编:200032)。报名登记表可在市消保委网站下载。

2、4月10日上午9时至4月14日下午17时,通过市消保委网站报名(网址:www.315.sh.cn;邮箱:spccr@yahoo.com.cn)。请随电子邮件发送身份证扫描件,或通过信件邮寄至市消保委(地址同上)。

五、其他

本次听证会设消费者替补3名。另设旁听席,旁听人员5名。委托市消保委在受理听证会参加人报名的同时产生。特此公告。

二〇一二年四月九日